



Kitchen Sommelier
COOKING SCHOOL

2022年10月

キッチンソムリエクッキングスクールへのご予約・お問合せ
06-6538-0880



岡山県フェア
芳醇な甘みをたっぷり楽しむ旬のぶどうスイーツ

2回10:00~ 3週 Point ①

- ・タルト生地の基本とポイント
- ・タルトに合うクリームの作り方

講師 淋 亜紀 先生 (キッチンソムリエ講師)

会 ⑦ or ⑧ 6,160円 ⑨ ⑩ 7,150円



1Dayレッスンa
秋のおつまみフレンチ

8日 ① 27日 ① Point ①

- ・時短でサッとできるヘルシーおつまみ
- ・パリッと焼いたチキンにキノコのソースで秋を満喫

講師 井手 美加先生 (キッチンソムリエ講師)

会 ⑦ or ⑧ 6,160円 ⑨ ⑩ 7,150円



1Dayレッスンb
秋にぴったり！おもてなし三昧！

9日 ① 21日 ③ Point ①

- ・秋の食材の使い方を知ろう！

講師 尾畑 有香先生 (キッチンソムリエ講師)

会 ⑦ or ⑧ 6,160円 ⑨ ⑩ 7,150円



群馬県フェア
群馬野菜の魅力と取り入れ方

14日 ① 15日 ② 10:00~ Point ①

- ・鉄分、ミネラル豊富なバランス群馬ごはん

講師 吉田 より子 先生 (料理研究家)

会 ⑦ or ⑧ 6,160円 ⑨ ⑩ 7,150円



オーガニックb
冬に備えて、からだを温かく

18日 ① Point ①

- ・食材の意外な組み合わせ

講師 吉田 より子 先生 (料理研究家)

会 ⑦ or ⑧ 6,160円 ⑨ ⑩ 7,150円



日本料理
秋の食材を秋らしく

23日 ① Point ①

- ・しめ秋刀魚の作り方

講師 ト部 吉恵 先生 (和旬撫子)

会 ⑦ or ⑧ 6,160円 ⑨ ⑩ 7,150円



日本料理
割烹料理をご家庭で！

26日 ① 29日 ② 10:00~ Point ①

- ・それぞれの素材を活かした調理法
- ・美味しい昆布締め の 作り方

講師 杉浦 孝王 先生 (元辻調理師専門学校 日本料理専任教授)

会 ⑦ or ⑧ 6,160円 ⑨ ⑩ 7,150円

October 2022

1 土
2 日 岡山県フェア 10:00~
3 月 岡山県フェア ①
4 火
5 水
6 木
7 金
8 土 1Dayレッスンa ①
9 日 1Dayレッスンb ①
10 月
11 火
12 水
13 木
14 金 群馬県フェア ①
15 土 群馬県フェア 10:00~
16 日
17 月
18 火 オーガニックb ①
19 水
20 木
21 金 1Dayレッスンb ③
22 土
23 日 日本料理(ト部先生)①
24 月
25 火
26 水 日本料理(杉浦先生)①
27 木 1Dayレッスンa ①
28 金
29 土 日本料理(杉浦先生)10:00~
30 日
31 月

①②③の記号は開講時間です。

① 11:00~
② 15:00~
③ 19:00~

■価格表記部分の記号は以下を表しています。

会 会員様 ⑦ ビジター様 ⑧ チケット (フリーセレクトチケット・プレゼントチケット・トライアルチェンジが使えます。)

※日程・メニューは変更になる場合がございます。
※アルコール付きのレッスンについては、アルコールが苦手な方はソフトドリンクをお選びいただけます。

キッチンソムリエクッキングスクール

ご予約
お問合せ

06-6538-0880 受付/11:00~19:00

<http://www.kitchen-sommelier.jp/calendar/>
受付/24時間 ※メンテナンス時を除く

