



Follow Us



KITCHENSOMMELIER.COOKINGSCHOOL



# Kitchen Sommelier

COOKING SCHOOL

## 2022年11月

キッチンソムリエクッキングスクールへのご予約・お問合せは

06-6538-0880




### お味噌手作り教室

日本の伝統ある万能調味料を手作りしませんか？

## 2 回 ①

Point



講師  
吉田より子先生  
(料理研究家)

・大豆の下ごしらえ  
・お味噌の仕込み方

Menu

試食：お味噌汁・肉味噌(野菜など)  
※お持ち帰り：お味噌1kg  
※容器はご持参下さい。  
※食べ頃は6～7ヶ月後です。

全 ⑦ or ⑧ 4,920円 ⑨ 5,980円



### 1Dayレッスンb

秋にぴったり！おもてなし三昧！

## 4 回 ①

Point



講師  
尾畑 有香先生  
(キッチンソムリエ講師)

・秋の食材の使い方を知ろう！

Menu

・ゴルゴンゾーラオムレツ  
・秋のマリネ  
・タリアータサラダ  
・きのこのクリーミーリゾット  
・紅茶のティラミス  
～ラムレーズン風味～

全 ⑦ or ⑧ 6,160円 ⑨ 7,150円



### 徳島県フェア

徳島食材の魅力

## 11 回 ① | 12 回 ②

10:00～

Point



講師  
吉田より子先生  
(料理研究家)

・徳島食材で作る韓国料理

Menu

・蓮根トッポギチーズダッカルビ  
・柿チャブチェ  
・すだち鱈  
・大根とホタテの柚子和え  
・黒糖スイートポテト

全 ⑦ or ⑧ 6,160円 ⑨ 7,150円



### 日本料理

秋の食材を秋らしく

## 13 回 ①

Point



講師  
ト部 吉恵先生  
(和旬撫子)

・秋の食材を秋らしく

Menu

・炙り秋刀魚 棒寿司  
・射込み 栗入り肉じゃが  
・海老の養揚げ  
・ざつまいも大福

全 ⑦ or ⑧ 6,160円 ⑨ 7,150円



### 熊本県フェア

くまもと絶品野菜でうまかもんランチ！

## 20 回 ① | 21 回 ②

10:00～

Point



講師  
井手 美加先生  
(キッチンソムリエ講師)

・冷やしてもあったかくても美味しい生産量日本一の熊本トマトをたっぷり使ったトマトレシピ。

Menu

・まるごとトマトのコブサラダ  
・カラフルミニトマトのキッシュ  
・ブロッコリーと高菜のソテー  
・トマトナスのグラタン  
・豚肉の柔らかトマト煮込み  
・ジンジャーモヒート  
・メロンとみかんのフルーツポンチ

全 ⑦ or ⑧ 6,160円 ⑨ 7,150円



### ビオ・マルシェイベント

ビオDAYで体をリセット

## 26 回 ①

10:00～

Point



講師  
吉田より子先生  
(料理研究家)

・素材を生かすシンプル料理

Menu

・揚げない豚みそコロッケ  
・ヨーグルトオーガニックチキン  
・シーフード有機玄米リゾット  
・ヨーグルトバーニャカウダーで食べるビオ野菜  
・平飼い卵のほうじ茶プリン

全 ⑦ or ⑧ 6,160円 ⑨ 7,150円



### 1Dayレッスンa

定番おばんざいでほっこり☆うちごはん

## 29 回 ①

Point



講師  
楠 夕紀先生  
(キッチンソムリエ講師)

・さんまの下ごしらえ

Menu

・骨まで食べる！秋刀魚の甘露煮  
・かぶと油揚げの炊いたん  
・ふわふわ鶏団子と根菜の味噌汁  
・秋の味覚で白和え  
・黒糖生姜クッキー

全 ⑦ or ⑧ 6,160円 ⑨ 7,150円

| November 2022          |
|------------------------|
| 1 火                    |
| 2 水 お味噌手作り教室①          |
| 3 木                    |
| 4 金 1Dayレッスンb①         |
| 5 土                    |
| 6 日                    |
| 7 月                    |
| 8 火                    |
| 9 水                    |
| 10 木                   |
| 11 金 徳島県フェア①           |
| 12 土 徳島県フェア10:00～      |
| 13 日 日本料理①             |
| 14 月                   |
| 15 火                   |
| 16 水                   |
| 17 木                   |
| 18 金                   |
| 19 土                   |
| 20 日 熊本県フェア 10:00～     |
| 21 月 熊本県フェア ①          |
| 22 火                   |
| 23 水                   |
| 24 木                   |
| 25 金                   |
| 26 土 ビオ・マルシェイベント10:00～ |
| 27 日                   |
| 28 月                   |
| 29 火 1Dayレッスンa ①       |
| 30 水                   |
| 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。

⑦ 会員様 ⑧ ビジター様 ⑨ 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/11:00～17:00

<http://www.kitchen-sommelier.jp/calendar/>

受付/24時間 ※メンテナンス時を除く

