

## 2015.7 ベルデキッチンスタジオ スケジュール

申込み問い合わせ ☎0155-66-4073

1 (水)
2 (木)
3 (金)
4 (土) 10:00～はまなす食品イベント
5 (日)
6 (月) 19:00～クッキングカービング
7 (火) 10:00～洋食屋の簡単料理教室
8 (水) 10:00～旬野菜料理レッスン
9 (木)
10(金) 10:00～基本のお料理体験会 19:00～美肌ごはん
11(土)
12(日)
13日(月) 10:00～楽しいタイ料理昼の部 19:00～楽しいタイ料理夜の部
14(火) 18:30～おうちde晴Café
15(水) 19:00～旬野菜料理レッスン
16(木)
17(金) 10:30～クッキングカービング
18(土)
19(日)
20(月) 海の日
21(火) 19:00～洋食屋の簡単料理教室
22(水) 10:00～美肌ごはん 18:30～母から子へ ぬくもりが伝わる料理教室
23(木) 10:00～基本のお料理⑩
24(金)
25(土)
26(日)
27(月)
28(火) 10:00～夏休み親子蕎麦打ち体験 19:00～洋食屋の簡単料理教室
29(水)
30(木) 10:00～夏休み 紙コップで 作るシフォンケーキ 13:00～夏休み 紙コップで 作るシフォンケーキ
31(金)



## プレミアムイベント

7/4(土)10:00～ 受講費 ¥540 材料費 ¥300(おみやげ付き)

はまなす食品協賛 20名定員

納豆食べて発酵美人!

試食あり

はまなす食品社長の楽しいお話しや納豆の食べ比べ  
納豆料理を食べて健康に美しくなりましょう～

高田真紀子さん(調理師)

基本のお料理～

体験会

定員10名

7/10(金)10:00～

受講費 ¥600 材料費 ¥600

料理のわからないを解決!

ゆっくり丁寧にお伝えします

基本のお惣菜(きんぴらなど)

基本のお料理⑩

定員10名

7/23(木)10:00～

受講費 ¥1,080 材料費 ¥600

わかりやすく好評～

・しいたけと鶏肉のうま煮

・スペインオムレツ

結城 一洋さん

(まきばの家料理長)

洋食屋の簡単お料理教室

7/7(木)10:00～昼の部

7/28(火)19:00～夜の部

受講料¥1,080 材料費¥1,000

パエリアを作ります。

皮から作る手作りぎょうざ講座

7/21(火)19:00～

受講料¥1,080 材料費¥1,000

新良貴 靖子さん

おうちde晴Café お菓子講座

7/14(火)18:30～

受講料¥1,296材料費¥1,500

ベーグルづくり

試食・持ち帰りあり

石橋わか子・野田 尚

母から子へのぬくもりが

伝わる料理教室

7/22(水)18:30～

受講費 ¥1,080材料費¥800～1,200

十勝産有機栽培の小麦と十勝のエゾヤマザクラ  
からの抽出した天然酵母パン焼きます。

三浦 智代江さん

(ジュニア野菜ソムリエ・マクロビインストラクター)

美肌ごはん

定員各10名

7/10(金)19:00～

7/22(水)10:00～

受講費 ¥1,080 材料費 ¥1,100

野菜たっぷりカラダの中から

スキンケア雑穀や野菜を使うクッキングです♡

そらまめのパスタ他

旬野菜料理レッスン デザート付

7/8(水)10:00～ 定員各10名

7/15(水)19:00～

受講費 ¥1,080 材料費 ¥1,100

旬の野菜やフルーツを食べ比べ

特徴を知るクッキング!

7月チンゲンサイ・さくらんぼ

豆乳坦々麺他

渡部 将紀(アトリエ・クリア主宰)

クッキングカービング講座

7/6(月)19:00～

7/17(金)10:30～

受講費 ¥1,620 材料費 ¥500

小さいナイフで野菜などにお花の

彫刻をしていくタイの伝統技術

早坂 信美(潮華オーナーシェフ)

楽しいタイ料理教室⑬ 定員各16名

7/13(月)10:00～昼の部

19:00～夜の部

受講費 ¥1,080 材料費 ¥1,100

昼の部～ポークレッドカレー他

夜の部～チキングリーンカレー他

夏休み講座はベルデ文化教室の広告でお知らせします。

