

2016

8月号 August



コープキッチンスタジオ

2016.7.8 現在

日	月	火	水	木	金	土
31	1 あちろ スイーツ講座 10:00~13:00	2 夏休み講座	3 AGF 珈琲講座 13:00~15:00	4	5 美肌ごはん 19:00~21:30	6
7	8	9 洋食屋の簡単 お料理講座 10:00~12:30	10 旬野菜料理 10:00~12:30 洋食屋の簡単 お料理講座 19:00~21:30	11 山の日	12 ベルデ文化 教室お休み	13
14	15 ベルデ文化 教室お休み	16	17	18	19	20
21	22 エスニック料理 19:00~21:30	23 エスニック料理 10:00~12:30 基本のお料理 19:00~21:30	24 旬野菜料理 19:00~21:30	25	26	27 納豆食べて 発酵美人 10:00~12:30
28	29	30 基本のお料理 10:00~12:30	31 美肌ごはん 10:00~12:30	1	2	3
4	5	6	7	8	9 美肌ごはん 19:00~21:30	10

「cakeとcafé あちろ」のスイーツ講座

みんなでチャレンジ!!木いちごタルト作り



1日(月) 10:00~

受講費 ¥2,160

材料費 ¥1,500 くらい

(試食・1ホールお持ち帰り)

講師 織田 武司

講座参加特典

朝摘みラズベリー体験に参加しませんか? 摘み取ったラズベリーでタルト作りします。詳細は申込時おたずねください。



定員 15名

味の素ゼナラルフーズ株式会社

ちょっと贅沢な珈琲講座

~ハンドドリップ

体験講座です~

3日(水) 13:00~

参加費 600円 定員 16名

(おみやげ付)

講師 佐藤 愛

(AGF 専任講師)

いつでも、ふう。

AGF

北海道はまなす食品株式会社協力

納豆食べて発酵美人

~納豆料理の

美味しいレシピ提案~

<納豆春巻きほか>

27日(土) 10:00~

受講費 ¥864 定員 16名

材料費 ¥800(おみやげ付)

講師 三浦 智代江

(癒食 kitchen 主宰)



洋食屋の簡単お料理講座

チキンのグリル BBQ ソースほか

9日(火) 10:00~

10日(水) 19:00~

受講料 ¥1,080

材料費 ¥1,000

講師 結城 一洋さん

(まきばの家料理長)



エスニック講座

<ガパオライスほか>

22日(月) 19:00~

23日(火) 10:00~

受講料 ¥1,080

材料費 ¥1,000

講師 結城 一洋さん

(まきばの家料理長)



はじめてさんの基本のお料理

<夏に食べたいポトフほか>

23日(火) 19:00~

30日(火) 10:00~

受講料 ¥1,080

材料費 ¥800

講師 高田 真紀子さん

(調理師)



美肌ごはん

<ボイルド玄米サラダほか>

5日(金) 19:00~

31日(水) 10:00~

受講料 ¥1,080

材料費 ¥1,100

講師 三浦 智代江

(癒食 kitchen 主宰)



旬野菜料理レッスン

<夏野菜のラタトゥイユほか>

10日(水) 10:00~

24日(水) 19:00~

受講料 ¥1,080

材料費 ¥1,100

講師 三浦 智代江

(癒食 kitchen 主宰)

\*各講座2名様から開講

