

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を作ります。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。



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

