

日	月	火	水	木	金	土
28	29	30 基本のお料理 10:00～12:30	31	1	2	3 
4	5	6 カラダに 優しいスイーツ 10:00～12:30	7	8	9 美肌ごはん 19:00～21:30	10 カラダに 優しいスイーツ 19:00～21:30
11	12 お魚さばき隊 18:30～21:00	13 シェフごはん 10:00～12:30	14 美肌ごはん 10:00～12:30 シェフごはん 19:00～21:30	15	16 イタリア家庭料理 10:00～12:30	17 父の日企画 ドロップクッキーを 作るう～ 10:00～12:30
18 父の日 	19	20 蕎麦打ち 10:00～13:00 和菓子 19:00～21:30	21 ご家庭でプロの味 を～和食編 10:00～12:30	22	23 和菓子 14:00～16:30 基本のお料理 19:00～21:30	24 生産者クッキング ライブ 10:30～12:30
25	26	27 基本のお料理 10:00～12:30	28 アスパラまるごと クッキング 19:00～21:30	29	30	1
2	3	4	5	6	7 美肌ごはん 19:00～21:30	8

生産者クッキングライブ 廣田農園協賛

「畑から Happy 発信!!!」

自分たちが食べて安心安全な

野菜づくりの話

～ビールにも合うケール料理の提案～

2016年4月芽室町で新規参入した

ドイツビール好きの廣田一公とケール好きの

廣田由美が小さな畑から大きな Happy お届けします

24日(土) 10:30～

受講料 ¥1,080 材料費 ¥800(試食あり)



キッチンスタジオ 父の日企画

ドロップクッキーを作ろう～

お子様おひとりでも親子参加もOK!

(お子様おひとり参加は小学3年生から)

親子参加はお子様2人まで

17(土) 10:00～

受講料 ¥864

材料費 ¥500

(定員 10組)



ご家庭でプロの味を～

「和食編」

基本のだし醤油つくりと

料理提案

21日(水) 10:00～

受講料 ¥2,160

材料費 ¥800



桑添 達也(極楽寿司)

蕎麦を打ってみよう～

打った蕎麦は持ち帰り

季節に合った食方で試食

20日(火) 10:00～

受講料 ¥864 材料費 ¥800

折笠 政弘

(全十勝手打ち蕎麦推進協議会)

和菓子にチャレンジ!!!

プロ仕込みの技教えます～

水無月 他(持ち帰りあり)

20日(火) 19:00～23日(金) 14:00～



新畑 靖夫(和菓子一級技能士)

アスパラガスまるごとクッキング

アスパラガスを知って料理しよう

28日(水) 19:00～



高橋 道子(野菜ソムリエプロ)

アスリートフードマイスター1級)

受講料記載ない

講座は¥1,080

材料費は

¥800～¥1,200

コープ水産部協力 お魚さばき隊

家庭用包丁研ぎとお魚をさばきます!

12日(月) 18:30～(持ち帰り・試食あり)

はじめてさんの基本のお料理

時鮭のムニエルタルソース

季節のサラダ

23日(金) 19:00～

27日(火) 10:00～



調理師

高田 真紀子



イタリア料理研究家

竹部 美保

イタリア家庭料理

ナスのシューズト

ライスコロッケ

16日(金) 10:00～



元ホテルシェフ

結城 一洋

簡単!!

美味しいシェフごはん

ホワイトソース作り・

ラザニア 他

13日(火) 10:00～

14日(水) 19:00～



癒食 kitchen 主宰

三浦 智代江

美肌ごはん

玄米甘酒で作るナンピザセット

9日(金) 19:00～

14日(水) 10:00～



カラダに優しいスイーツ

黒糖ときな粉入り

ロールケーキ

(試食・持ち帰りあり)

6日(火) 10:00～

10日(土) 19:00～

