


Y.P. コープキッチンスタジオ

日	月	火	水	木	金	土
27	28	29	30	31	1	2
		夏の疲れを癒す イタリア料理 19:00~21:30	はじめてさんの 基本のお料理 19:00~21:30			
3	4	5	6	7	8	9
		カラダに 優しいスイーツ 10:00~12:30	パンカフェ しんしん 10:00~13:00		美肌ごはん 19:00~21:30	
10	11	12	13	14	15	16
	お魚さばき隊 18:30~21:00	シェフごはん 10:00~12:30	シェフごはん 19:00~21:30		腸活!! 酒粕クッキング 10:00~12:30 カラダに 優しいスイーツ 19:00~21:30	
17	18	19	20	21	22	23
	敬老の日		美肌ごはん 10:00~12:30		極上!! 創作Sweets 19:00~21:30	秋分の日
24	25	26	27	28	29	30
	和菓子に チャレンジ!! 19:00~21:30	和菓子に チャレンジ!! 10:00~12:30	腸活!! 酒粕クッキング 19:00~21:30			生産者 クッキングライブ 19:00~21:00
10/1	10/2	10/3	10/4	10/5	10/6	10/7

Y.P. コープキッチンスタジオ

☎ 0155-66-4078 2017.9月号 8.21 改訂版

生産者クッキングライブ
「豊饒(ほうじょう)の海より」
ししゃも水揚げ日本一・広尾町の若き漁師が海を語る
～旬のお魚の漁師めし提案～



30日(土)19:00～
受講料 ¥1,080 材料費 ¥800
保志 弘一(広尾町/漁師)

芽室 パンカフェしんしん

**土勝大豆の
きな粉パン作り**



6日(水)10:00～

受講料 ¥1,620
材料費 ¥700(持ち帰り)
丹治 真智子(パンカフェしんしん)

腸活!!「酒粕チーズクッキング
～ヘルシークリームパスタ 他
酒粕には栄養がいっぱい!
活かせる食べ方のポイントをご紹介～




15日(金)10:00～
27日(水)19:00～

受講料 ¥2,160
材料費 ¥1,000

佐藤 由佳(はっぴいっくさんぐ主宰)

極上!!創作Sweets
～抹茶スポンジと葛から作る
和風ティラミスと求肥から
作る葡萄大福を作ります



22日(金)19:00～
受講料 ¥1,620
材料費 ¥1,000
(持ち帰り・試食あり)

上士幌町ドリームビル
ドリームドルチェ
岸本シェフグラフィエ

コープ水産部協力 お魚さばき隊

家庭用包丁の研ぎ方と
旬のお魚をさばきます



11日(月)18:30～
受講料 ¥1,080
材料費 ¥800
(試食・持ち帰りあり)

和菓子にチャレンジ!!
[栗三昧]豊穡の秋を乗せて表現します(3種)



25日(月) 19:00～
26日(火) 10:00～
受講料 ¥1,080
材料費 ¥800
(持ち帰り・試食あり)

新畑 靖夫(和菓子一級技能士)

**簡単!!
美味しいシェフごはん**
～魚介のバブール
白ワインソース他



12日(火)10:00～
13日(水)19:00～
受講料 ¥1,080
材料費 ¥1,000

まきばの家料理長
結城 一洋

癒食kitchen主宰
三浦 智代江


受講費～美肌ごはん・カラダに
優しいスイーツともに¥1,080

～美肌ごはん
～ベジボロネーゼセット他



8日(金)19:00～
20日(水)10:00～
材料費 ¥1,100

カラダに優しいスイーツ
～シナモンアップルケーキ



5日(火)10:00～
15日(金)19:00～
材料費 ¥1,200(試食・1ホール持ち帰りあり)

告知10/7(土)10:00～納豆食べて「発酵美人」北海道はまなす食品株式会社 参加費¥864 材料費¥800