

4月



UP コープキッチンスタジオ

ご予約はお電話1本～はじめての方、おひとりでも大歓迎!! ☎ 0155-66-4073 2018.3.10現在

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
休業日				極上!!創作Sweet 10:00-13:00		
8	9	10	11	12	13	14
休業日	カラダに 優しいスイーツ 19:00-21:30		シェフごはん 10:00-12:30		美肌ごはん 19:00-21:30	
15	16	17	18	19	20	21
休業日	あちらスイーツ 10:00-13:00	そば打ち 19:00-22:00	菜Saiお料理講座 10:00-12:30		ご近所やさい クッキング 19:00-21:00	極旨ハンバーグ 10:00-12:30
22	23	24	25	26	27	28
休業日	お魚さばき隊 18:30-21:00		美肌ごはん 10:00-12:30 和菓子に チャレンジ!! 19:00-21:30			カラダに 優しいスイーツ 10:00-12:30
29	30	1	2	3	4	5
昭和の日	振替休日	4/29～5/6まではG.Wの為 休業いたします		憲法記念日	みどりの日	こどもの日

UP コープキッチンスタジオ 4月 2018.3.10現在

極上!!創作Sweet 苺と桜のタルト

5日(木) 10:00~

受講料 ¥1,620

材料費 ¥1,000

(3個持ち帰り)

岸本 友之

(上土幌ドリームヒル シェフグラシエ)



野菜が美味しく食べられるごはん屋さん 菜Saiのお料理講座

コープさっぽろ近所やさいコーナーに置いて
いる神谷さんのホワイトアロエを食べよ~
健康にも美容にも素晴らしい食材!

18日(水) 10:00~

受講費 ¥1,620

材料費 ¥1,100

ささき かなこ(菜Saiオーナー)



cake&café あちろスイーツ講座

みんなでチャレンジ!!

チーズケーキさくさく

シュトロイゼルのせ

16日(月) 10:00~

受講料 ¥2,160

材料費 ¥1,500くらい

(持ち帰りあり)

織田 武司(オーナーシェフ)



コープさっぽろ水産部協力

お魚さばき隊

家庭用包丁の研ぎ方と
お魚まるごとさばき、
食べやすい切り身の切り方等

23日(月) 18:30~

受講費 ¥1,080

材料費 ¥1,000

(持ち帰り・試食付) *写真はイメージです



和菓子にチャレンジ!!

端午の節句をテーマに柏餅と
こなしで花菖蒲の上生菓子を作ります

25日(水) 19:00~

受講料 ¥1,080

材料費 ¥800

(持ち帰りあり)

新畑 靖夫(KSJ和菓子教室講師)



コープさっぽろ近所やさい生産者クッキング

三井 極農場

生産者三井さんに畑のお話と
春採りごぼうを活かした美味しい
お料理を提案していただきます

20日(金) 19:00~

受講費 ¥1,080

材料費 ¥800

三井 玲子(三井 極農場)



蕎麦を打ってみよう~

蕎麦打ちと蕎麦がきの作り方

17日(火) 19:00~

受講料 ¥864

材料費 ¥800(持ち帰り・試食あり)

折笠 政弘(全十勝手打ち蕎麦推進協議会)



簡単!!美味しいシェフごはん

なすのミートグラタン 他

11日(水) 10:00~

受講費 ¥1,080

材料費 ¥1,200(おみやげ付)

結城 一洋(元ホテルシェフ)



ご予約はお電話1本~はじめての方、
おひとりでも大歓迎!!

☎ 0155-66-4073

基本をおさえて

極旨ハンバーグを作ろう

21日(土)10:00~

受講費 ¥1,080

材料費 ¥1,400

真鍋 芳恵

(Y'sクッキング主宰 料理研究家)



美肌ごはん

土鍋で炊く玄米ごはんセット

13日(金) 19:00~

25日(水) 10:00~

受講費 ¥1,080

材料費 ¥1,100

カラダに

優しいスイーツ

米粉でつくるホールケーキ

9日(月)19:00~

28日(土)10:00~

受講費 ¥1,080

材料費 ¥1,500

(1ホール持ち帰り)

三浦 智代江(癒食kitchen主宰)

