

●料理

講座名	講師名	講座内容	曜日・時間	受講料												
ロンブシャオチグワン 龍園小吃館の 中国茶を楽しむ 11-1-000177	中国国際茶文化研究会 荣誉會員 龍園小吃館あべのHoop店 中国茶講師 前田 知佐子	芳醇で馥郁とした香りをもつ中国茶は気持ちまで豊かに優雅にしてくれます。中国式の「茶藝」を通して、おいしい中国茶の入れ方、飲み方を楽しみながら学びましょう。毎回、数種類の珍しいお茶を体験していただきます。(お茶菓子付)	第2(火) 13:30～15:00 第2(火) 19:00～20:30	月1回 6ヵ月 18,900円(税込) ※材料費込み												
野菜のソムリエ 11-1-000186	ベジタブル& フルーツマイスター さくらいじゅんこ	同じ品種でも、たくさん店にあって、どれを買っていいのかわからない。そんな野菜の食べ比べ「ウソ、こんなに味違うの!!」とビックリ。今までの常識をくつがえす青果物を使ってオリジナルソースづくり、ライフスタイルが変わります。 [講座内容] ●今話題の健康の話 アンチエイジング・メタボリック症候群・美しい身体づくり・ストレス解消・老化防止・ガン予防・バランスのいい食生活など ●旬の野菜・果物の食べ比べ ●野菜をおいしく食べるオリジナルソース(ドレッシング)作り	第3(土) 13:00～15:00	月1回 6ヵ月 18,900円(税込) ※材料費込み												
ワイン講座 ～イタリアから 世界のワインへ～ 11-1-002167	イタリア語、ワインサロン 「BLUEMONTE」主宰 イタリアソムリエ協会 公認ソムリエ イタリア語 通訳・翻訳家 青山 祐子	イタリアは古代より「美味なワインができる国」と呼ばれてきました。まだ知られざるイタリアワインを中心に、各国のワインとの違いを楽しく学び、食べ物との相性を料理理論と共に実際に体験しましょう。 <table border="1"> <tr><td>4/15(木)</td><td>格付けの誤解</td></tr> <tr><td>5/ 6(木)</td><td>有名人の評価とは一体何か?</td></tr> <tr><td>6/ 3(木)</td><td>感覚を磨こう</td></tr> <tr><td>7/ 1(木)</td><td>レストランでのマナー・サービス</td></tr> <tr><td>8/ 5(木)</td><td>お料理とワインを合わせよう</td></tr> <tr><td>9/ 2(木)</td><td>健康なワインを楽しもう</td></tr> </table>	4/15(木)	格付けの誤解	5/ 6(木)	有名人の評価とは一体何か?	6/ 3(木)	感覚を磨こう	7/ 1(木)	レストランでのマナー・サービス	8/ 5(木)	お料理とワインを合わせよう	9/ 2(木)	健康なワインを楽しもう	第1(木) 19:00～20:30 ※4月のみ第3(木)	月1回 6ヵ月 23,310円(税込) ※材料費込み (ワイン試飲付+おつまみ試食付)
4/15(木)	格付けの誤解															
5/ 6(木)	有名人の評価とは一体何か?															
6/ 3(木)	感覚を磨こう															
7/ 1(木)	レストランでのマナー・サービス															
8/ 5(木)	お料理とワインを合わせよう															
9/ 2(木)	健康なワインを楽しもう															
お洒落に楽しむ ワイン講座 11-1-004001	きき酒師(SS1認定) 調理師 フードライター 中原 明子	「お昼なら参加できる」という方のためのワイン講座プチコースです。イタリアワインを主とし、お料理やおつまみとの相性を学びましょう。飲み比べ試飲をしながら「バリエーションの豊かさ」を発見してください。イタリア現地情報も満載。カジュアルに、そしてちょっぴりお洒落にワインを楽しみましょう。 <table border="1"> <tr><td>4/14(水)</td><td>イタリアワインの特徴</td></tr> <tr><td>5/12(水)</td><td>イタリア以外の国のワイン</td></tr> <tr><td>6/ 2(水)</td><td>ブドウの品種</td></tr> <tr><td>7/ 7(水)</td><td>ワインの温度と香りの関係</td></tr> <tr><td>8/ 4(水)</td><td>醸造・熟成方法について</td></tr> <tr><td>9/ 1(水)</td><td>料理との相性</td></tr> </table>	4/14(水)	イタリアワインの特徴	5/12(水)	イタリア以外の国のワイン	6/ 2(水)	ブドウの品種	7/ 7(水)	ワインの温度と香りの関係	8/ 4(水)	醸造・熟成方法について	9/ 1(水)	料理との相性	第1(水) 13:30～14:45 ※4月・5月のみ 第2(水)	月1回 6ヵ月 17,010円(税込) ※材料費込み(ワイン試飲付)
4/14(水)	イタリアワインの特徴															
5/12(水)	イタリア以外の国のワイン															
6/ 2(水)	ブドウの品種															
7/ 7(水)	ワインの温度と香りの関係															
8/ 4(水)	醸造・熟成方法について															
9/ 1(水)	料理との相性															
きき酒師ライターと 楽しむ 季節のお酒と 酒亭の肴 11-1-000175	きき酒師(SS1認定) 調理師 フードライター 中原 明子	日本酒や本格焼酎を知り、よりおいしく楽しむための講座です。季節の酒を中心に試飲したり、料理との相性を探ります。料理はフードライターでもある講師が取材先の酒亭や蔵元で教わった酒の肴を家庭用に簡単アレンジ。男女を問わずご参加ください。	第1(土) 13:30～15:30	月1回 6ヵ月 22,050円(税込) ※材料費込み												

特別公開講座(入会金不要)

春の甘酒と 自家製白みそ(粒)作り

春の節句を迎えるにあたり、自宅で甘酒をつくってみましょう。簡単に炊飯器で甘酒ができます。酒かすを使わないので子どもさんにも飲んでいただけます。砂糖とは違った甘みが体験できます。また、昔ながらの田舎白味噌も一緒に造ります。煮豆を漬すところから一緒にやってみましょう。出来上がった粒白味噌を1kgと甘酒の元をお持ち帰りしていただきます。3ヵ月後に美味しく仕上がります。自家製味噌で具沢山みそ汁を食卓の一品に加えてみてはいかがでしょうか?

【講師】湯浅醤油(有)醸造元 営業企画室室長 フードアナリスト1級 新古 祐子

【開催日】3月27日(土)

【時間】13:30～14:30

【受講料】3,150円(税込) ※材料費込み