

講座番号
28手軽においしく
ぬか漬け講座

定員・回数 : 16人・1回
 時間・場所 : 午後1:30~3:30・料理室
 費用 : 受講料200円・教材費500円
 持ち物 : エプロン・ふきん2枚・台ふき1枚
 講師 : つけもの講師 柴田哲典

7/11(土)

ぬか漬けは、日本の発酵文化が生んだ伝統食品です。乳酸菌やビタミンBをたっぷり含み、栄養価も豊かです。ぬか床をしっかりと保てば、家庭でも手軽においしくつくれます。講座では、発酵のお話を聞きながら実際にぬか床をつくり、管理方法・おいしい漬け方が学べます。

講座番号
29つくる・味わう
季節の和菓子

定員・回数 : 16人・1回
 時間・場所 : 午前10:00~12:30・料理室
 費用 : 受講料200円・教材費1,000円
 持ち物 : エプロン・ふきん2枚・台ふき1枚・手ふきタオル
 講師 : 愛知の名工・ものづくりマイスター 野田錦市

5/19(火)

ホッとしたい時、お茶といっしょにいただく“和菓子”。講師の丁寧な指導のもとで、季節の和菓子をつくってみましょう。はじめての人でも上手につくれますよ。今回は、いちご大福ともう2品つくります。何をつくるかは当日のお楽しみ。

講座番号
30気軽につくろう
ヘルシースコーン

定員・回数 : 12人・1回
 時間・場所 : 午後1:30~4:00・料理室
 費用 : 受講料200円・教材費1,800円
 持ち物 : エプロン・ふきん2枚・台ふき1枚
 講師 : スコーンベーカリーオーナー 林 亜希子

7/8(水)

さっぱりとした素朴な味わいが人気のスコーン。朝食にもティータイムにもぴったりです。カフェメニューにあるようなアメリカンタイプの三角スコーンを焼いてみませんか。卵・バターは使わず、米油・豆乳・甜菜糖・少量のヨーグルトなどを素材にしたレシピで、からだにやさしく、とてもヘルシー。基本のプレーンと爽やかで甘酸っぱいクランベリー入りの2種類(各6個ずつ)をつくります。(教材にはスケッパーが付いています。)

講座番号
31
★ガラスの中の小さなお庭
テラリウム

定員・回数 : 16人・1回
 時間・場所 : 午後1:30~3:00・工芸室
 費用 : 受講料200円・教材費2,500円
 持ち物 : エプロン
 講師 : グリーンアドバイザー 大島紀子

6/6(土)

透明なガラスの器に観葉植物を植えこんで、小さなお庭をつくります。植え方や素材のアレンジでオリジナルな演出ができ、自分だけのお庭が出来ます。管理は簡単で、室内のインテリアにもぴったりです。長持ちさせる管理方法も教えます。汚れても良い服装でお越しください。

講座番号
32
★トルコ伝統のモザイクガラスで
きらめくトルコランプ

定員・回数 : 12人・1回
 時間・場所 : 午前10:00~12:00・工芸室
 費用 : 受講料200円・教材費6,900円
 講師 : ランプ製作ワークショップ講師 甲斐要江

6/21(日)

トルコ伝統のモザイク技法を用い、トルコ直輸入のガラスやビーズでランプを制作する講座です。完成したランプはご自宅のインテリア照明としてお使いいただけます。仕上げは講師が行い、後日お渡しします。



講座番号

33



「おいそう」をかたちにする 食品サンプル体験講座

定員・回数：20人・1回
時間・場所：午後1:30~3:30・工芸室
費用：受講料200円・教材費3,500円
持ち物：エプロン
講師：食品サンプル講師 篠原 茜

5/31(日)

昭和の喫茶店で親まれてきたナポリタンまたはカルボナーラを、本物そっくりの食品サンプルとして制作します。色や質感にこだわりながら、「おいそう」を形にするひととき。初めての人も安心してご参加いただけます。
汚れても良い服装でお越しください。



講座番号

34



質感を愉しむ ジェスモナイト小物

定員・回数：12人・1回
時間・場所：午後1:30~3:30・工芸室
費用：受講料200円・教材費1,800円
講師：ジェスモナイト講師 成田邦子

5/24(日)

人にも環境にも優しい次世代素材「ジェスモナイト(水性樹脂)」は、上質な質感と素朴な美しさが魅力です。「混ぜる、流す、待つ」、シンプルな工程で本格的なアート作品が作れます。

