

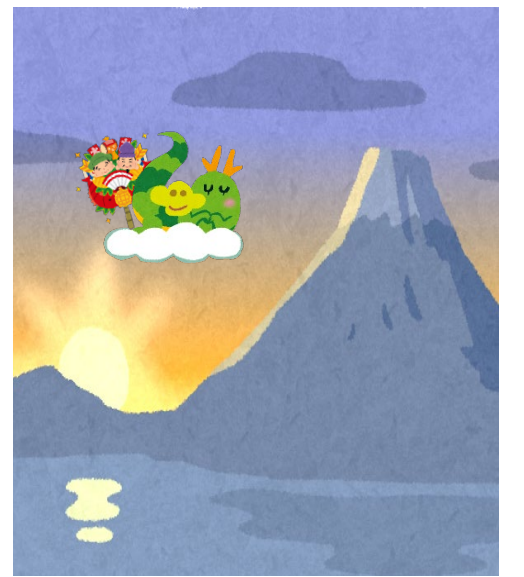
「クッキングサロンハマッ子」受講者募集！

2024年1月
開催内容

お願い・・・申込初日は、電話申込が集中しご迷惑をおかけします。
WEBでの申込に、ご協力をお願いいたします。



JA横浜 組織生活課
TEL 045-942-2319 (直通)
045-942-2312 (代表)
受付 9:00～16:00
(土・日・祝日・年末年始を除く)
URL: <https://ja-cookingsalon.jp/>



11/1(水)9:00～申込受付開始 6講座

1/9(火)	<p>料理研究家 鈴木佳世子の 「冬のあったか料理」</p> <p>煮込みハンバーグ・たっぷり野菜のグラタン・にんじんと生姜の豆乳スープ・アップルジンジャーケーキ</p> <p>講師：鈴木 佳世子さん (野菜ソムリエ・料理研究家・料理教室主宰)</p>	<p>受付 10:45～</p> <p>開始 11:00～13:30 (終了予定)</p> <p>受講料 4,000円</p> <p>定員 25名</p>
1/15(月)	<p>「野菜レストランさいとう」 齊藤シェフの料理教室 ～地元横浜の冬野菜でコース料理～</p> <p>横浜の冬野菜たっぷりサラダ 自家製マヨネーズ和え・カリフラワーのポターシュ カレーオイルを回しかけて・いろいろ根菜とともに本日のお魚のポアレ 赤ワイン醤油ソース・レストランのブランマンジェ イチゴとブルーベリーのコンフィチュール添え</p> <p>講師：齊藤 良治さん(「野菜レストランさいとう」オーナーシェフ)</p>	<p>受付 10:15～</p> <p>開始 10:30～13:30 (終了予定)</p> <p>受講料 4,500円</p> <p>定員 20名</p>
1/16(火)	<p>タイ料理研究家 岡田みどりの 【本格パッタイをお家で作ろう！】</p> <p>パッタイ(タイの焼きそば)・グランピー トード ナンプラー(キャベツのナンプラー炒め)・ヤムヌア(牛肉のサラダ)・グルアイトード(バナナの揚げ春巻き)</p> <p>講師：岡田 みどりさん (フードコーディネーター・フードアナリスト・タイ料理教室主宰)</p>	<p>受付 10:15～</p> <p>開始 10:30～13:30 (終了予定)</p> <p>受講料 4,000円</p> <p>定員 20名</p>
1/17(水)	<p>横浜野菜 de アイディア家庭料理 ～大根丸ごと使い切り(マンネリ脱出レシピ)～</p> <p>大根と豚塊肉のビール煮・大根のゴマまみれ・冷凍卵とカラフル大根のおろし温そば・サツマイモと小豆のコーヒー茶巾</p> <p>講師：根本 早苗さん (野菜ソムリエプロ・料理研究家・冷凍生活アドバイザー・食生活指導士)</p>	<p>受付 10:15～</p> <p>開始 10:30～13:30 (終了予定)</p> <p>受講料 3,500円</p> <p>定員 16名</p>
1/22(月)	<p>東洋医学・薬膳講座 ※薬膳ランチ付き ※調理実習はありません 【東洋医学で体を知るシリーズ】 「中国皇帝の若返りの薬膳料理から学ぼう」</p> <p>薬膳を毎日食べていた中国の皇帝、皇后の食生活を見ながら、現在の日々の食事でも毎日食べられるような工夫を解説します。長生きやアンチエイジングの知恵が詰まっています。</p> <p>講師：渡辺 ゆうこさん(漢方薬剤師・中医学講師) / 鈴木 佳世子さん(料理研究家)</p>	<p>受付 10:45～</p> <p>開始 11:00～13:30 (終了予定)</p> <p>受講料 4,000円</p> <p>定員 40名</p>
1/30(火)	<p>横浜野菜 de 世界旅行 ～冬野菜で巡る日本の郷土料理～</p> <p>いただき(鳥取)・呉汁(埼玉)・おでん(石川)・かるかん(鹿児島)</p> <p>講師：はまキッチン 木村 滋子さん (野菜ソムリエプロ・料理研究家・管理栄養士)</p>	<p>受付 10:15～</p> <p>開始 10:30～13:30 (終了予定)</p> <p>受講料 3,500円</p> <p>定員 20名</p>

〈持ち物〉マスク・エプロン・三角巾・手拭き用タオル・筆記用具(中医学講座はエプロン・三角巾はいりません)

裏面へ続く→





【お客様へのお願い】

- ・入室後の手洗い・アルコール消毒と調理前に再度手洗いをお願いします。
- ・トイレへ行かれる際は、エプロン・三角巾を外し、入室時には手洗いとアルコール消毒をお願いします。
- ・アレルギーの方は講師へお申し出ください。
- ・手に傷、ネイル等をしている方は、使い切り手袋のご着用をお願いします。(JAでご用意しています)
- ・切り傷、火傷、ケガ等をした(させた)場合は、自己責任となりますのでご了承ください。
- ・原則、料理の持ち帰りは禁止です。やむを得ず持ち帰る場合は、自己責任でお願いします。
- ・調理中の携帯電話の使用はご遠慮ください。

キャンセル料について

開催日の平日2日前(土・日・祝日・年末年始を除く)よりキャンセル料として、全額でのお支払いとなります。ご了承ください。

※キャンセルの受付は、電話連絡のみとなっております。

※WEBからのお申込登録後、受付完了の返信メールが届きます。

システム障害等で届かない場合は、JA横浜 組織生活課(☎942-2319)までお問い合わせください。

※お申込みいただいた個人情報は、当料理教室を開催・運営するにあたり必要となる業務に使用し厳重に管理します。

※お車でのご来場を禁止させていただいております。お車でお越しの際は近隣の駐車場をご利用ください。

※季節事情等によりメニューの変更がある場合があります。

※定員に満たない場合や諸事情で、中止となる事がありますので予めご了承ください。

クッキングサロン ハマツ子

横浜市営地下鉄センター北駅2番出口より徒歩1分
JA横浜都筑中川支店3F 都筑区中川中央1-26-6



JA横浜公式ホームページにて、過去に開催されたクッキングサロンの様子が掲載されていますので、どうぞご覧ください。

