

「クッキングサロンハマッ子」受講者募集!

2024年2月
開催内容



お願い・・・開催日の直近のキャンセルが、増加しております。
申込を確認し早めの連絡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/>



12/1(金)9:00～申込受付開始 8講座

2/9(金)	<p>料理研究家 渡辺庸子の ～『ダブルチーズフォカッチャ』で冬のランチ～</p> <p>ダブルチーズフォカッチャ・カリフラワーとお豆のトマトスープ・ エビとブロッコリーの色々サラダ・ゴボウのチョコレートケーキ</p> <p>講師：渡辺 庸子さん (パンコーディネーターアドバンス・栄養士・パン教室Orange主宰)</p>	<p>受付 10:15～ 開始 10:30～13:30 (終了予定)</p> <p>受講料 4,000円</p> <p>定員 16名</p>
2/13(火)	<p>料理研究家 鈴木佳世子の 「バレンタインメニュー」</p> <p>鶏肉ときのこのクリーム煮・生ハムとフルーツのサラダ・魚介のリゾット・ ナッツ香るチョコレートブラウニー</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～ 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>
2/19(月)	<p>祝 26周年「レ・サンス」渡辺シェフに教わる ～横浜野菜を使った簡単フランス家庭料理～</p> <p>アッシュパルマンティ(ジャガイモとひき肉、トマト、ナスのグラタン)・ 横浜の人参を使ったムース・野菜のマドレーヌ</p> <p>講師：渡辺 健善さん (たまプラーザ「レ・サンス」オーナーシェフ)</p> <p><small>本場フレンチレストランの味を楽しんでください!</small></p>	<p>受付 10:15～ 開始 10:30～13:30 (終了予定)</p> <p>受講料 4,500円</p> <p>定員 25名</p>
2/20(火)	<p>料理研究家 山本あゆみの ～冬仕込みの米麹味噌(2kg)を作っちゃおう!～</p> <p>野菜たっぷりうどんすきと大根のべったら漬けの実習付き ※味噌はお持ち帰りいただきます ※味噌樽を包む大きめのハンカチ、バンドナ等と持ち帰り用の手提げ袋をご用意ください</p> <p>講師：山本 あゆみさん (野菜ソムリエプロ・料理研究家・発酵食スペシャリスト・フードライター)</p>	<p>受付 10:45～ 開始 11:00～13:30 (終了予定)</p> <p>受講料 4,000円</p> <p>定員 16名</p>
2/21(水)	<p>横浜野菜 de アイディア家庭料理 ～みんなでワイワイ冬野菜を囲んで～ 里芋の芋餅を作っちゃおう!</p> <p>里芋とご飯で作るふわふわの芋餅(岐阜県の郷土料理)・椎茸の傘がお皿の横浜産椎茸しゅうまい・ 冬野菜たっぷりの体の芯まで温まる豚汁・〇〇が隠し味 さつまいもの入った 黒胡麻ぜんざい</p> <p>講師：はまキッチン 加藤 葉子さん (野菜ソムリエプロ・料理研究家・青果業代表)</p>	<p>受付 10:15～ 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>
2/26(月)	<p>東洋医学講師 渡辺ゆうこの 薬膳ランチ付き ※調理実習はありません 【春の薬膳とその特徴】</p> <p>～東洋医学で春の体の仕組みを解説し、何に気をつけるのかを説明します～ ◎めまいや頭痛にイライラなど、3月ごろにいつも体調が悪くなる方はとても多いです。毎年春先に 体調を崩すには理由があります。その理由を勉強し、その前から食事と生活習慣で対策を立てま しょう。今年の春はスッキリとスタートできます。</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～ 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>
2/28(水)	<p>横浜野菜 de ハーブ&スパイス ～スパイスカレーとミールス(南インドのワンプレート)の魅力～</p> <p>サグチキンカレー(青菜のチキンカレー)・ココナッツ チャナマサラ(ひよこ豆カレー)・ 横浜野菜のアチャール・横浜たまごのピクルス・ココナッツミルクのケーキ・ ハッピーヒルライスとパパド(実習なし)</p> <p>講師：はまキッチン 田部井 美佳さん (野菜ソムリエプロ・料理研究家・料理教室主宰)</p>	<p>受付 10:15～ 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>
2/29(木)	<p>料理家 成澤文子の ～みんなで包んで楽しむ♪ 胡椒餅と水餃子レッスン～</p> <p>胡椒餅・水餃子・青菜の炒め物・豆腐のじゃこピー黒酢たれ・黒糖タピオカミルク</p> <p>講師：成澤 文子さん (料理家・管理栄養士・はまふうどコンシェルジュ)</p>	<p>受付 10:45～ 開始 11:00～13:30 (終了予定)</p> <p>受講料 4,500円</p> <p>定員 12名</p>





【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、自己責任をお願いします。
- ・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。(咳や発熱などの体調不良によるキャンセルにつきましても対象となります。ご了承願います。)

※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 ハマッ子

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。

