

# 「クッキングサロン ハマッ子」受講者募集！

2024年9月  
開催内容

お知らせ

4月よりWebのみのお申込みとさせていただきます。

お申込みは

URL: <https://ja-cookingsalon.jp/>

又は、右記のQRコードよりお願いいたします。

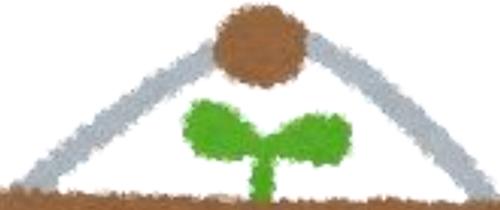


7/1(月)9:00~ 申込受付開始 7講座

9/ 3 (火)	<p><b>タイ料理研究家 岡田みどりの</b> ～お家で簡単タイ料理!～ カオソーイ(タイのカレー麺)・ヤムヘット(キノコのサラダ)・トートマンカオポート(トウモロコシのかき揚げ)・ライチゼリー 講師：岡田 みどりさん(フードコーディネーター・タイ料理教室主宰)</p>	<p>受付 10:15~ 開始 10:30~13:30 (終了予定) 受講料 5,000円 定員 16名</p>
9/ 9 (月)	<p><b>はまキッチン特別企画 横浜野菜講座</b> 知って得する! ～旬の果物を味わい尽くす!～ 横浜果物の魅力 フルーツサンドイッチ・フルーツ入りパワーサラダ・ブドウの食べ比べ・ スペシャルスイーツほか ※実習はありません 講師：はまキッチン 高崎 順子さん・菊地 多久美さん</p>	<p>受付 10:45~ 開始 11:00~13:30 (終了予定) 受講料 3,500円 定員 24名</p>
9/10 (火)	<p><b>料理研究家 鈴木佳世子の</b> 「秋のイタリアン」 魚介の香草パン粉焼き・生ハムとフルーツのサラダ・かぼちゃのニョッキ・ かぼちゃのプリン 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) 受講料 4,000円 定員 25名</p>
9/12 (木)	<p><b>管理栄養士 富山彩の</b> ～秋のはじまりを楽しむヴィーガンメニュー～ メキシコ料理!ベジタブルエンチラーダス ソイベシヤメルソースがけ・ 黄人参と人参葉のサラダ・クミン香る厚揚げのスパイシー炒め・ アボカドチョコレートプリン ※安心にこだわる野口農園(旭区)の野菜を使用 講師：富山 彩さん(管理栄養士・なのはなキッチン主宰)</p>	<p>受付 10:15~ 開始 10:30~13:30 (終了予定) 受講料 4,000円 定員 20名</p>
9/17 (火)	<p><b>「レ・サンス」渡辺シェフに教わる</b> ～横浜野菜を使った簡単フランス家庭料理～ 野菜と骨付き鶏肉のポッシュ・ムスリーヌソース・パセリスープ・レモンのグラニテ 講師：渡辺 健善さん(たまプラザ「レ・サンス」オーナーシェフ)</p>	<p>受付 10:15~ 開始 10:30~13:30 (終了予定) 受講料 4,500円 定員 25名</p>
9/18 (水)	<p><b>横浜野菜 de アイディア家庭料理</b> ～初秋の日本料理～ 【焼き物】秋野菜のステーキ 酒粕バーニャカウダソース 【煮物】切り昆布とさつま揚げの煮物【香の物】阿茶羅漬け【ご飯】物相 【甘味】マスカット羊羹 抹茶(薄茶)付き 講師：はまキッチン 田部井 美佳さん(野菜ソムリエプロ・料理教室主宰)</p>	<p>受付 10:15~ 開始 10:30~13:30 (終了予定) 受講料 3,500円 定員 20名</p>
9/25 (水)	<p><b>東洋医学講師 渡辺ゆうこの</b> 「秋の薬膳とその対策」 ◎秋は流行する風邪や咳の季節になります。風邪を引きやすい人とひきにくい人には理由が あります。違いを東洋医学的に解説し、咳が出にくいように、風邪にかかりにくいように 薬膳や生活習慣のアドバイスをします。 ※薬膳ランチ付き ※調理実習はありません 講師：渡辺 ゆうこさん(東洋医学講師) / 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) 受講料 4,000円 定員 40名</p>

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





### 【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。
- ・手に傷のある方、ネイル等をしている方は、使い切り手袋をご持参してください。（R6.4より）
- ・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のでご了承ください。)

### ◎キャンセルの受付は、電話連絡のみとなっております。

JA横浜 組織生活課 **045-942-2319**(直通)

※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。

※施設内に駐車場のご用意はありません。お車での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。

