

「クッキングサロンハマッ子」受講者募集！

2025年1月
開催内容



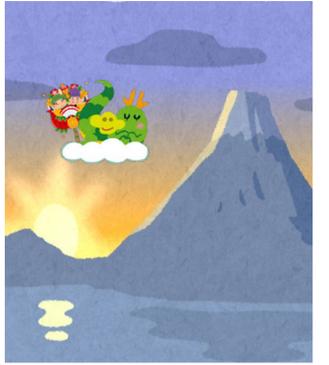
お知らせ

4月よりWebのみのお申込みとさせていただきます。

お申込み方法

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

又は、右記のQRコードよりお願いいたします。



11/1(金)9:00~申込受付開始 7講座

1/10(金)	<p>料理研究家 渡辺庸子の ～ピロシキで楽しむあったかランチ!!～</p> <p>焼きピロシキ・オリヴィエサラダ(具沢山ポテトサラダ)・ボルシチ・ジャムクッキー</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～</p> <p>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>
1/14(火)	<p>料理研究家 鈴木佳世子の 「にんじんづくし」</p> <p>野菜たっぷりミートローフ・にんじんスープ・にんじんのロースト・キャロットラペ・にんじんケーキ</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(水)	<p>横浜野菜 de アイディア家庭料理 ～伝えていきたい冬の和の滋味～【横浜野菜で北陸の味】</p> <p>石川の冬の味 治部煮・野菜たっぷり♪もちもちのそばがき汁・かぶら寿司風マリネ・冬こそ！福井の水ようかん</p> <p>講師：はまキッチン 宮地 香子さん (野菜ソムリエプロ・料理研究家・冷凍生活アドバイザー)</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 16名</p>
1/16(木)	<p>「野菜レストランさいとう」齊藤シェフの料理教室 ～横浜の冬野菜でコース料理～</p> <p>カラフル大根の彩サラダ シェリー酒ピネガーのドレッシングで・ブロッコリーのポタージュ 自家製クルトンとクリームを添えて・いろいろ冬野菜のさいとう風ポトフ・レストランのヨーグルトババロア ブルーベリーなど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>
1/21(火)	<p>タイ料理研究家 岡田みどりの ～簡単タイ料理を作ろう!～</p> <p>ガイパロー(タイ風角煮)・パット ウンセン(タイ風春雨炒め)・ヤム カイダオ(目玉焼きのサラダ)・カノム バービン(ココナッツパンケーキ)</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 5,000円</p> <p>定員 16名</p>
1/22(水)	<p>横浜野菜 de パン&スープ ～冬野菜&いちごたっぷりグルテンフリーランチ～</p> <p>米粉のグランベリー&チーズパン・身体温まるほろほろ鶏のスープ・ブロッコリーの作り置きサラダ・バニラ香るパンナコッタ いちごソース添え</p> <p>講師：はまキッチン 高崎 順子さん(野菜ソムリエ上級プロ・手作りパン研究家)</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 16名</p>
1/27(月)	<p>東洋医学講座 渡辺ゆうこの ※薬膳ランチ付き ※調理実習はありません ～免疫力アップのための五臓・肝心脾肺腎の働きとその方法～</p> <p>感染症の増える時期です。感染症に負けない体を作るために必要なことを、五臓の働きからわかりやすく解説します。病気はかかりやすい人とかかりにくい人がいます。免疫力を上げて、病気になりにくい体を4千年続く東洋医学の知恵で作しましょう。</p> <p>講師：渡辺 ゆうこさん(漢方薬剤師・東洋医学講師) / 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>

〈持ち物〉マスク・エプロン・三角巾・手拭き用タオル・筆記用具(東洋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。

※料理教室は、講師も含む共同作業で行われます。そのため、運営上支障があると判断した場合、ご参加をお断りすることがあります。また、参加費は返金されませんのでご了承ください。

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

「クッキングサロン ハマッ子」専用ホームページのサロンレポートにて、過去に開催しましたメニュー内容等を写真入りで掲載しております。

