

「クッキングサロンハマッ子」受講者募集!

2025年2月
開催内容



お知らせ

R6.4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。



12/2(月)9:00~申込受付開始 8講座

2/ 3 (月)	<p>「レストラン ペタル ドゥ サクラ」 難波シェフに教わる ～横浜野菜を使った簡単フランス料理～</p> <p>2001年渡仏、2009年帰国、三國清三シェフに出会い、「ミクニヨコハマ」の支配人兼料理長を4年間務め2014年「ペタル ドゥ サクラ」開業。難波シェフのオリジナルメニューをお楽しみに!!</p> <p>講師：難波 秀行さん (泉区弥生台「レストラン ペタル ドゥ サクラ」オーナーシェフ)</p>	<p>受付 10:45～</p> <p>開始 11:00～13:30 (終了予定)</p> <p>受講料 4,500円</p> <p>定員 25名</p>
2/ 4 (火)	<p>料理研究家 鈴木佳世子の 「身体を整えるおうちごはん」</p> <p>鯖のガーリックマリネ・ブロッコリーとしらすのサラダ・梅と野菜の白だしご飯・白菜と鶏団子のスープ・ナッツとシナモンのケーキ</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>
2/ 6 (木)	<p>料理研究家 田部井美佳の 「あったかアイディア料理」</p> <p>プリの幽庵焼きのせ ほうれん草と長芋のグラタン・ホットク風きりたんぽ味噌焼き・ひらひらごぼうとちりめんじゃこ揚げ・ミカンあめ</p> <p>講師：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～</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>
2/10 (月)	<p>はまキッチン特別企画!! 知って得する! 横浜野菜の魅力 早春編 ～華やかに早春の野菜寿司～</p> <p>野菜寿司のランチプレート・小鉢・お吸い物・季節の果物(イチゴ)付き</p> <p>講師：はまキッチン 木村 滋子さん/菊地 多久美さん</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 24名</p>
2/14 (金)	<p>料理研究家 山本あゆみの ～冬仕込み米麹味噌(2kg)を作っちゃおう!～</p> <p>豚汁とキャベツの塩昆布漬けとごはんの実習付き ※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～</p> <p>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>
2/17 (月)	<p>東洋医学講座 渡辺ゆうこの 【症状別シリーズ】 「頭痛とめまいはなぜ起こるのか?その体質を知って自分と家族の体を守ろう!」</p> <p>いつも頭痛薬を飲んでいて、病院に行っても原因はないという人は多いです。雨の降りそうな日や夏になるとめまいや頭痛が多くなる人には体質的な特徴があり、その生活養生にもコツがあります。気をつけるポイントを西洋・東洋医学から解説します。薬膳ランチ付き ※調理実習はありません</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>
2/19 (水)	<p>横浜野菜 de アイディア家庭料理 「あったかイタリアン」</p> <p>失敗しない!濃厚カルボナーラ・ロメインレタスサラダ・根菜のシーフードミネストローネスープ・パセリとチーズの大人クッキー</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～</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>
2/27 (木)	<p>料理研究家 神山寿恵の ～食べてスッキリ!腸活ダイエットごはん～</p> <p>腸活白菜ロール・美味しい茸ステーキ・滋味旨切干スープ・脂肪燃焼ごはん・ローチョコテリーヌ</p> <p>講師：神山 寿恵さん (料理研究家・104Cook labo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 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(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

「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。

