

「クッキングサロンハマッ子」受講者募集！

2025年12月
開催内容



お知らせ
Webのみのお申込みとさせていただきます。
お申込みは方法
URL: <https://ja-cookingsalon.jp/>
又は、右記のQRコードよりお願いいたします。
JA横浜 組織部組織生活課



10/1(水)9:00～申込受付開始 8講座

12/ 9 (火)	料理研究家 鈴木佳世子の 「クリスマスのごちそうレシピ」 鶏もも肉のごちそう巻き(インボルティニー)・カラフル野菜のマリネサラダ・ じゃがいものタルト・ナッツショコラ(マシュマロボール) パン&クリスマスドリンク付き 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)	受 付 10:45～ 開 始 11:00～13:30 (終了予定) 受講料 4,000円 定 員 25名
12/10 (水)	フードコミュニケーター 荒木典子の 『横浜野菜をたっぷり使ったご機嫌パーティー料理』 ロティサリーチキン・フライパンで作るナゲット・シーフードフラン・ 横浜野菜もりもりのとろとろカレースープ・アップルキャラメリゼ ※試食時のパンをご用意 講師：荒木 典子さん(はまふうどコンシェルジュ・Nori Foods代表)	受 付 10:45～ 開 始 11:00～13:30 (終了予定) 受講料 4,000円 定 員 16名
12/13 (土)	管理栄養士・料理研究家 富山彩の 『🎄クリスマス親子料理教室👨👩👧👦🍎Kids loves vegetables🍓』 ツナカレーピラフ・クリスマス照り焼きチキン・花野菜サラダ・キャンドルケーキ 【対象】幼稚園年長～小学校6年生までのお子様(2名まで)と保護者の方 講師：富山 彩さん(管理栄養士・なのはなキッチン主宰)	受 付 10:15～ 開 始 10:30～13:30 (終了予定) 受講料 4,500円(1組2名) 6,000円(1組3名) 定 員 10組
12/16 (火)	冷凍生活アドバイザー 根本早苗の ～透明醤油でおもてなし! 彩りキレイなクリスマス&お正月～ 紅白やさいで“華やか”ゼリー寄せ・透明醤油で美しく! 野菜の煮物・肉と野菜の信田巻き・ 冷凍でなめらかに! 栗さんとしん・余った煮汁で黒豆プリン(デモのみ) 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)	受 付 10:15～ 開 始 10:30～13:30 (終了予定) 受講料 4,000円 定 員 16名
12/17 (水)	横浜野菜 de 世界旅行 ～アメリカのおうちクリスマス🎄～ グレイズドハム・ハッシュブラウンキャセロール・ピーカンパイ・ クリスマスクッキー&エッグノック(試食のみ) 講師：はまキッチン 木村 滋子さん(野菜ソムリエプロ・管理栄養士・料理研究家)	受 付 10:45～ 開 始 11:00～13:30 (終了予定) 受講料 4,000円 定 員 16名
12/18 (木)	料理研究家 鈴木佳世子の s o f t 薬膳料理教室「身体を整える温活レシピ」 薬飯ヤッパ(韓国おこわ)・鶏肉の黒酢煮込み・きのこ豆苗の豆乳スープ・ 黒豆ときなこのケーキ 温活薬膳茶付き 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)	受 付 10:45～ 開 始 11:00～13:30 (終了予定) 受講料 4,000円 定 員 25名
12/24 (水)	東洋医学講座 渡辺ゆうこの【薬膳の基礎シリーズ】 「自分の体に合わせた薬膳スープの作り方」 いろいろな症状から、自分に当てはまる体質をチェックし、各自に合った薬膳スープを作れるように 解説します。自宅で手軽に薬膳スープが作れると毎日の献立も楽になります。この講座での知識を 日々の健康にお役立てください。 ※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(漢方薬剤師・東洋医学講師) / 鈴木 佳世子さん(料理研究家)	受 付 10:45～ 開 始 11:00～13:30 (終了予定) 受講料 4,000円 定 員 40名
12/26 (金)	料理研究家 山本あゆみの ～親子で冬仕込み 合わせ味噌(米麴・大麦麴)を作っちゃおう!～ お味噌のお話と豚汁・ご飯の試食付き 【対象】幼稚園児～中学校3年生までのお子様(2名まで)と保護者の方 ※味噌はお持ち帰りいただきます ※調理実習はありません ※味噌樽を包む大きめのハンカチ又はバンダナ等と持ち帰り用の袋をご用意ください ※過去に参加の方で空の朱塗りの樽をご持参いただいた場合、300円お返しします 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)	受 付 10:15～ 開 始 10:30～13:30 (終了予定) 受講料 4,000円(1組2名) 4,500円(1組3名) 定 員 12組

〈持ち物〉マスク(任意)・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 組織部組織生活課 **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 組織部組織生活課(☎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。

