

「クッキングサロンハマッ子」受講者募集！

2026年2月
開催内容



お申込み方法
Webのみのお申込みとさせていただきます。
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



12/1(月)9:00～申込受付開始 8講座

2/2 (月)	はまキッチン特別企画！ 横浜野菜講座 第10弾 ～いちごと柑橘を味わう！フルーツたっぷりランチプレート～ 柑橘といちごの食べ比べ(各3種類を予定)・冬野菜と金柑のサラダ・柚子香る大根スープ・ チキンのソテー～みかんソース～・レモンライス・いちごのミニパフェ 講師：はまキッチン 高崎 順子さん / 宮地 香子さん	受 付 10:45～ 開 始 11:00～13:30 (終了予定) 受講料 4,000円 定 員 24名
2/5 (木)	料理研究家 鈴木佳世子の 「バレンタインのごちそうレシピ」 ハニーマスタードのポークソテー・マッシュルームのポタージュスープ・ たっぷり野菜のボロネーゼ・ガトーショコラ 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
2/13 (金)	フードコミュニケーター 荒木典子の ～発酵Life 横浜野菜×塩こうじ～ 『こうじ力で発酵美人』 塩こうじで作るロール白菜・横浜野菜のふわふわ玉子としじみ・アガーでキウイゼリー・ 菜っ葉の和え物3種(小松菜としらすの塩こうじレモン和え、春菊とツナの塩こうじ苳部葱じゃ ん和え、水菜と干し海老の塩こうじ岩井の胡麻油和え) ※塩こうじ作成!!お持ち帰り付き!! 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
2/16 (月)	料理研究家 鈴木佳世子の soft薬膳「ぽかぽか生姜レシピ」 肉巻きと野菜の生姜照り焼き・手作り湯葉(手作り生姜たれと)・土鍋で炊く生姜ごはん・ ジンジャーケーキ・ジンジャーチャイ 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
2/17 (火)	料理研究家 山本あゆみの ～冬仕込み米麹味噌(2kg)を作しましょう！～ ビビンバ丼とねぎスープの実習付き ※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 ※過去にご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 (フードライター/野菜ソムリエプロ・料理研究家・発酵食スペシャリスト)	受 付 10:45～ 開 始 11:00～13:30 (終了予定) 受講料 4,000円 定 員 16名
2/18 (水)	横浜野菜 de 世界旅行 ～素材を活かす！シンプルな“カナダ料理”～ スプレッドピースープ(えんどう豆のスープ)・サーモンケーキ(クラブケーキ風)・ スピナッチサラダ・アップルクランブル 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 10:15～ 開 始 10:30～13:30 (終了予定) 受講料 4,000円 定 員 16名
2/24 (火)	料理研究家 田部井美佳の 「忙しい人の腸活ライフ」 包まないワンパンエビえのきシュウマイ しょうゆ麴タレ・ロール春雨のチャプチェ・冬野菜の ピンチョスサラダ ナスの塩麴ドレッシング・甘酒ヨーグルトの抹茶ソースいちじく甘露煮のせ 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)	受 付 10:15～ 開 始 10:30～13:30 (終了予定) 受講料 4,000円 定 員 20名
2/25 (水)	東洋医学講座 渡辺ゆうこの 【薬膳の基礎シリーズ】 ～【肝】を助ける春の薬膳を作ろう！～ 春の薬膳といえば、【肝】を助ける薬膳になります。西洋医学的肝臓のための食事のコツと、東洋医学的春 の【肝】のための薬膳を解説。全員でレシピ交換会もします。 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(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



【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。

尚、メールによるキャンセルの受付はしていません。

JA横浜 組織部組織生活課 **045-942-2319(直通)**

受付時間 9:00~16:00(平日)

- ※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。

