

「クッキングサロン ハマッ子」受講者募集！

2026年12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QRコードよりお願いいたします。



10/1(木)9:00～申込受付開始 7講座

JA横浜組織部組織生活課

12/ 8 (火)	料理家 鈴木佳世子の 「新年を彩る華やかごはん」 おもてなし押し寿司・鶏つくねの松風焼き風・カブと生ハムの柚子マリネ・栗のパフェ 講師：鈴木 佳世子さん（野菜ソムリエ・料理家・料理教室主宰）	受 付 10：45～ 開 始 11：00～13：30 （終了予定） 受講料 4, 500円 定 員 25名
12/10 (木)	料理研究家 田部井美佳の 【クリスマスも、ちゃんと腸活菌活！】 トマト麴deきのこフルーツ包みチキンソティ・ 塩麴deスモークサーモンと焼きミカンのサラダ カリカリチーズのせ・ おろし長芋のゼッポリーネ 削りチョコかけ・バケット 塩麴クリームを添えて（実習なし） 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
12/12 (土)	管理栄養士 富山彩の 『🍷クリスマス親子料理教室🌟』 Kids loves vegetables トナカイレンコンハンバーグ・冬野菜のバター蒸し・クリスマスほうれん草カップケーキ ※パン付き 【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 (水)	横浜野菜 de おもてなし料理 ～冬の軽やかごちそうランチ～ 冬野菜の米粉ケーキサレ・エビの香草米粉焼き・ 冬野菜のフライパン蒸し～アボカドディップ添え～・豆腐の濃厚チョコレートムース 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・食農マイスター）	受 付 10：15～ 開 始 10：30～13：30 （終了予定） 受講料 4, 000円 定 員 20名
12/17 (木)	料理家 鈴木佳世子の s o f t 薬膳料理教室「あったか養生ごはん」 薬膳養生スープ・かぼちゃの肉味噌チーズ焼き・栗とキノコのおこわ・ 白キクラゲと果実の潤いデザート 講師：鈴木 佳世子さん（野菜ソムリエ・料理家・料理教室主宰）	受 付 10：45～ 開 始 11：00～13：30 （終了予定） 受講料 4, 500円 定 員 25名
12/23 (水)	東洋医学講座 渡辺ゆうこの【薬膳の基礎シリーズ】 「薬膳スープ、薬膳鍋を体質別で自分で作れるようになろう！」 薬膳の基本はスープです。家で作れる薬膳スープと日本の鍋を薬膳風アレンジして自分に 合った薬膳を作れるようにします。まずは体質チェックからはじめて楽しく勉強します。 ※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
12/25 (金)	料理研究家 山本あゆみの ～親子で冬仕込み 米麴味噌(2kg)を作しましょう！～ お味噌のお話と豚汁・ご飯の試食付き※調理実習はありません 【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 ※味噌樽を包む大きめのハンカチ又は風呂敷等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。
- ・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おりません。

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
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。



