

「クッキングサロン ハマッ子」受講者募集！

2027年1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。



11/2(月)9:00～申込受付開始 8講座

JA横浜 組織部組織生活課

1/12 (火)	料理家 鈴木佳世子の料理教室 「おうち台湾料理」 鶏ひき肉と海老の水餃子・酸辣湯・焼きビーフン・豆花風パフェ 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
1/15 (金)	料理研究家 渡辺庸子の ～ピザまんではかほかランチ!!～ ピザまん・水菜と大根のシャキシャキサラダ・冬野菜と卵のコンソメスープ・ シンジャーミルクゼリー 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）	受 付 10：15～ 開 始 10：30～13：30 （終了予定） 受講料 4,000円 定 員 16名
1/19 (火)	冷凍生活アドバイザー 根本早苗の ～残ったお餅のアレンジ&大根1本使い切りレシピ第2弾～ 豚バラのおろし煮 雲白肉風・時短でトロトロ！4cm厚さ大根おでん・3色野菜の餅巾着・ エリンギと餅のチーズトッポギ・クルミ入りチョコ餅（バレンタイン風） 講師：根本 早苗さん（野菜ソムリエ上級プロ・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
1/20 (水)	横浜野菜 de ハーブ&スパイス 東西食文化の交差点 ～トルコ発祥の料理～ 野菜たっぷりチキンピラウ（ピラフ）・レンズ豆のスープ・ 人参とディルのヨーグルトサラダ・温かいライスプディング 講師：はまキッチン 加藤 葉子さん（野菜ソムリエプロ・料理研究家・青果業代表）	受 付 10：15～ 開 始 10：30～13：30 （終了予定） 受講料 4,000円 定 員 16名
1/21 (木)	「野菜レストランさいとう」齊藤シェフの料理教室 横浜の冬を味わおう！～冬野菜の甘みを引き出すフルコース～ 冬野菜のポシェサラダ さいとうの日本酒の酒粕のドレッシングで・ 旨味を楽しむオレンジ白菜のポタージュ・ 甘みを引き出す冬野菜のポワレ 豚ヒレ肉のピカタ添え・苺と自家製ぜんざいの和デザート （仕入れの都合により当日のメニュー変更もあります） 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）	受 付 10：15～ 開 始 10：30～13：30 （終了予定） 受講料 4,500円 定 員 20名
1/26 (火)	管理栄養士・料理研究家 富山彩の White Afternoon Tea ー冬野菜と果物で楽しむ6品ー かぶのブランマンジェ・れんこんとりんごのロースト ～ブルーチーズと蜂蜜～・ タンドリーベジタブルのミニパイ・白ねぎと生ハムのスティックロール ～ハーブの香り～・ フルーツマリネ ～アーモンドのチュイル添え～・ 長芋とオレンジ、ホワイトチョコレートのケーキ 講師：富山 彩さん（管理栄養士・料理研究家）	受 付 10：30～ 開 始 10：45～13：30 （終了予定） 受講料 4,500円 定 員 20名
1/27 (水)	東洋医学講座 渡辺ゆうこの 【薬膳の基礎シリーズ】 「薬膳の作り方の基礎を知って免疫力を上げよう！」 免疫力アップを目標に、薬膳の基礎である、気血水から解説します。薬膳の組み立て方を 学び、毎日の食事で家族と自分の健康を作るための内容です。 ※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 5,000円 定 員 40名
1/28 (木)	料理研究家 神山寿恵の 【冬の胃腸をいたわる、あったかギリシャごはん】 ファソラーダ・ケフテデス・オーバーナイト・ピタ・焼き野菜と柑橘の温サラダ・ シークレットおやつ付 講師：神山 寿恵さん（料理研究家・104Cook labo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

〈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 ハマッツ

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

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。

