

料理教室

【参加費】1,000円（※一部別途記載） 【定員】12名

	時間	料理教室 A	時間	料理教室 B	時間	料理教室 C
4月25日(木)	11:30-12:30	秋山直美氏/ (株)COOK ART 代表 『【アンケーキ】あんこで作るお花のケーキ』 「可愛い」をテーマに、素敵なフードアートを広く伝えるプロフェッショナル。	11:30-12:15	小平文氏/真空シール器のエキスパート 『真空シール器を使って楽しむ10分温めごはん体験』 「ふるさと返礼品や仕送りご飯にも大活躍の真空シール器」を使った簡単美味しい調理講座。講座内では「ダッキー」（真空シール器）の同時販売も行います。	11:30-12:30	東平滋子氏/トルテ 米粉専門お菓子教室 主宰 米粉スイーツレシピコンテスト 最優秀賞受賞者 ①『米粉の四角いお好み焼き』 プレゼント付
	13:30-14:30	鶴見美子氏/おもてなし料理研究家 『食べる宝石 ★finger food★ときめくおもてなし』 身近な食材で簡単&見栄えるフィンガーフード&テリーのコツ、ポイントを伝授。	12:30-13:15 13:30-14:15	※持ち物:エプロン、筆記用具	13:00-14:00	②『米粉のパナナクレープロール』 プレゼント付
	15:30-16:30	みーやん氏/デコ巻きマイスター 『鯉のぼりのデコ巻きずし』 プレゼント付	15:30-16:30	KEITA シェフ 『アメリカオーガニック食材で作るイタリアン』 ※持ち物:エプロン、筆記用具、手拭きタオル プレゼント付	14:30-15:30	③『米粉のホワイトソースで作るアボカドグラタン』 プレゼント付
4月26日(金)	11:30-11:55	吉永麻衣子氏/ 『日々のパン』代表 発酵は冷蔵庫にお任せ、オープン不要の「作りおきパン」教室 【参加費】各500円	11:30-12:30	KEITA シェフ 『アメリカオーガニック食材で作るイタリアン』 ※持ち物:エプロン、筆記用具、手拭きタオル プレゼント付	11:30-12:30	東平滋子氏/トルテ 米粉専門お菓子教室 主宰 米粉スイーツレシピコンテスト 最優秀賞受賞者 ①『米粉の四角いお好み焼き』 プレゼント付
	12:00-12:25	パン作りに便利な道具とイーストをプレゼント プレゼント付				
	13:30-13:55	えみちゃん流 前田恵美氏/ デコもち認定マイスター 『デコもち体験』グルテンフリー☆切ったら柄の出るお花のお餅 プレゼント付	13:30-14:30	②『米粉のパナナクレープロール』 プレゼント付		
	14:00-14:25	みーやん氏/デコ巻きマイスター 『鯉のぼりのデコ巻きずし』 プレゼント付	15:30-16:30	③『米粉のホワイトソースで作るアボカドグラタン』 プレゼント付		
4月27日(土)	11:30-12:30	池戸澄江氏/ お米マイスター・ごはんマイスター 『ひとてまでワンランク上の炊き上がり』 【参加費】各500円	11:30-12:30	飯田和子氏/(株)WA・ON代表 『～いつもの食事もしもの食事に～』 『フェーズフリークッキング』 災害時に役立つひと工夫の料理をご紹介します。	11:30-12:30	中村りえ氏/管理栄養士・米粉料理家 雑誌や書籍で数々のレシピを紹介されている米粉のエキスパートです。 ①『もちもち!米粉のチヂミ』 プレゼント付
	13:00-14:00	全国共通おこめ券40周年記念 『ミネラルウォーター』『雑穀』をプレゼント プレゼント付	13:00-14:00	【参加費】各500円 『米クランチ』『大麦ジュレ』 レシピをプレゼント プレゼント付	13:00-14:00	②『もちもち!米粉のブルーベリーマフィン』 もちもち!米粉のレシピ付! プレゼント付
	14:30-15:30		14:30-15:30			