

7月の料理教室・各講座のご案内

本店

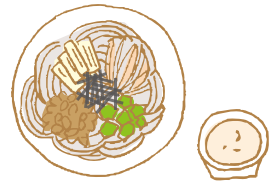
料理教室

7/3(火) 10:30~

「手打ちそば〈あお〉のそば打ち教室」

講師:高橋 智範 先生 受講料:3,200円(税別) 定員:12名

・ネバネバ野菜のぶっかけそば(くるみの蕎麦つゆ) ・夏野菜くるみ和え



料理教室

7/8(日) 11:00~

「旅するクーネルのスパイスカレー教室」

New!!

特製スパイスカレー
キットのお土産付き!

講師:井上 よしお・あや先生 受講料:5,000円(税別) 定員:20名

*佐賀県三瀬の移動販売式の噂の人気カレー店「旅するクーネル」がkuriya初登場!
旬の美味しいお野菜と抗酸化作用タツプリのスパイスの組み合わせによるスパイス
チャンプルーカレーは、まさに『医食同源 食べる漢方』。

*2種類のカレーと旬の野菜を使った副菜2種のデモ後、チキンカレー・ひよこ豆のカ
レー(チャナマサラ)・ライス+6種の副菜のカレープレートをターリー皿でいただきます。

※チャイ付き ※調理はありません ※スパイスカレーキット販売あり



※写真はイメージです

井上 よしお・あや先生プロフィール 福岡の大名で10年お店をする中で「食」に関心を持つようになり、一旦お店を閉め1年かけ世界一周の旅へとでました。その中でスパイスと出会いスパイス料理の旅をスタート!今年もインド・スリランカに家族で1ヶ月旅して帰ってきました。スパイスにある効能で身体と心がホコホコになる優しいCURRYをご家庭で簡単に作れるようお伝えできたらと思っています。

WORK SHOP 7/22(日) 11:00~

「女性のための東洋医学講座~東洋医学で美しくなる~」

講師:川崎 知寿 先生(薬剤師・はり師・きゅう師) 受講料:3,240円(税込) 定員:10名

*美しくなるための漢方や西洋薬の選び方、お顔に出ているシミ、シワ、弛みの原因を身体の内側から探り、内臓から美しくなるツボをご紹介します。



WORK SHOP 7/28(土) 13:30~

「川添酢造 夏休み親子みそ教室」

受講料:1家族2,500円(税込) 定員:10組の親子(年長~小学生まで)

*親子で3kgの麦みそを仕込みます。みその変化を観察するワークシートの配布あり。

*味噌玉作り&味噌汁の試食あり *容器が必要な方は、別途500円頂きます。お申し込みの際にお伝えください。



★7/21(土) 10:30~ キラッククラブ 楽々お料理レッスン

「暑い夏こそスパイスを!~道具の機能で簡単!本格夏メニュー♪~」 参加費:500円(税別) 定員:12名
最新ガスコンロの使い方やさまざまな機能を実感できる、お手軽レッスン。※詳しくはスタッフにお尋ねください。

★毎週月曜日(7/2、9、16、23、30) 19:00~20:15 「ピラティス/ジャイロキネシス クラス」

講師: Shizuka 先生(作業療法士) 受講料:2,000円(税込)

※お申し込み→shizuka630london@yahoo.co.jp

★7/10(火) 10:30~「ママのための食育塾」 講師:谷川 千夏 先生 受講料:3,000円(税別)

※お申し込み→090-8288-7606

料理教室・各講座 お申し込み方法

お電話、ホームページでお申し込みください。店頭でも受付可能です。

TEL:095-856-8101(本店) 0957-27-3171(大村店) URL:http://www.chopro.co.jp/kuriya/

※お申し込み時点で定員に達している場合は、キャンセル待ちとさせていただきます。

※3日前からキャンセル料が全額発生します。予めご了承ください。

※メニューや内容は変更になる場合があります。また、ワークショップはkuriyaポイント付与の対象外とさせていただきます。予めご了承ください。