

ここに来れば ワクワクが見つかる♪

とうしょう窯の器で楽しむ
おもてなしレッスン

わたしたち「食」にかかわる専門家

「シルフジャパン」と「シルフフレンズ」が

日常をHappyにする楽しいレッスンをお届けします

7月
レッスン

オープン特別

ALL
¥1,100

各回：定員6名

①11:00～11:30

②13:00～13:30

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日
		1	2	3	4	5
		—	—	—	—	—
6	7	8	9	10	11	12
—	—	—	—	—	—	—
13	14	15	16	17	18	19
—	—	—	インテリアコーディネーター が教える 和食器でおうちディスプレイ	—	—	本物食器でキッズ食育♪ バランスごはん&正しい配膳を 学ぼう (子供向け：年長～小学生)
20	21	22	23	24	25	26
—	スマホで楽しむ フォトレッスン	夏を楽しむ テーブルフラワーレッスン (別途 資材費¥1,100)	「ミニCARD」で センスアップ!	—	—	簡単フィンガーフードで 夏のおもてなし
27	28	29	30	31		
—	お料理をランクアップさせる 器の選び方と盛りつけ方	—	—	おうちで夏祭り! テーブルコーディネート はじめの一步		

7/16 木			インテリアコーディネーターが教える 和食器で楽しむ おうちディスプレイ 和食器をおうちのインテリアにも使ってみよう。 お部屋のちょっとしたコーナーを素敵にディスプレイ するコツをお伝えします。 講師：インテリアコーディネーター 宮本万紀子	7/23 木祝			「ミニCARD」でセンスアップ! 自分だけのオリジナルミニカードを一緒に作りま しょう。テーブルに飾ったり、誰かにプレゼント したり、食卓をよりオシャレにするコツもご紹介 します。 講師：パーティーデザイナー 安藤真美 ※制作したものはお持ち帰りいただけます。
7/19 日			本物食器でキッズ食育♪ バランスごはん&正しい配膳を学ぼう 一汁三菜バランスと正しい配膳を、食育遊びで楽し く学びましょう (対象：年長～小学生の子供) 講師：米粉&おやこ食育コーディネーター 斎藤朋美 ※レッスン参加は子供のみとなります。	7/26 日			簡単フィンガーフードで夏のおもてなし フィンガーフードとは手でつまめる料理のこと。 カルディ等で手に入るフードを使ったフィンガ ーフード2品と、テーブルセッティングやナプキン折 等、簡単なおもてなし術もレクチャーします。 講師：日本フィンガーフード協会上級認定講師 宮原江里子
7/21 火			スマホで楽しむフォトレッスン スマホ写真が上達する3つのポイントをお伝えしま す。素敵なテーブルコーディネート撮影しなが ら、いつもの写真がワンランクUP! 講師：フォトグラファー/料理家 浅香智子	7/28 火			お料理をランクアップさせる器の選び方と盛り付 け方 料理を素敵に見せたり、テーブルコーディネ ートを楽しむ上で便利な器の選び方をご紹介します。 いつもの料理をレストランみたいに見せる盛りつ けのコツも! 講師：料理家/食空間コーディネーター 米持祐子
7/22 水			夏を楽しむテーブルフラワーレッスン テーブルに飾るお花の基本を学びながら、フラワ ーで作るテーブル小物の制作を楽しみましょう。 講師：空間フラワーコーディネーター 干場晴美 ※レッスン料とは別に 資材費¥1,100が必要です。 ※制作したものはお持ち帰りいただけます。	7/31 金			おうちで夏祭り! テーブルコーディネートはじめの一步 自宅で夏祭り気分を楽しめるテーブルコーデ ィネートのポイントをわかりやすくお伝えします。 ナプキンワークも一緒に楽しみましょう。 講師：食空間プランナー 高石典子

画像はイメージです。当日のレッスンと異なる場合がありますのでご了承ください。

レッスンプロデュース：Sylph JAPAN

レッスンについてのお問い合わせ・ご予約は
店頭スタッフまたはメール (ariake@maru-katsu.co.jp)
にて承ります

シルフジャパン公式LINEにて
お役立ち情報やレッスン情報を配信中♪

