

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

1月
レッスン

～2名以上でグループ割♪～

2名以上のグループでご予約いただくと
レッスン料¥500割引きと
させていただきます♪

各回：定員6名

受講者には有明店で使用できる
5%OFFチケットをプレゼント

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

1/10 日	 	¥4,000 (グループ割： ¥3,500)	11:00～ (1.5H)	和食器で韓国料理を味わう 簡単おもてなし スーパーで手に入る調味料で自宅でも作りやすい簡単韓国料理メニューを、身近な和食器で楽しんでみませんか？韓国料理の前菜、メイン、合わせて4品のレシピ説明、盛り付けをデモンストレーションでご紹介致します。器選びから始める、簡単で見栄えの良い韓国風のテーブルコーディネートもお楽しみいただけます。 講師：食空間スタイリスト 吉府真海 ※フードを使用する際は講師のデモンストレーションをご覧ください。試食は無しとなりますが、レシピ・レジュメをお渡しいたしますので、ご自宅再現していただけます。
1/15 金	 	¥4,000 (グループ割： ¥3,500)	11:00～ (1.5H)	節分を愉しむ食卓～四海巻きと和のフィンガーフードを作ろう～ 2月に入るとすぐ、節分。今年は恵方巻だけでなく、切るととってもインスタ映えする四海巻き（太巻き）を作ってみませんか？海苔巻きに合うフィンガーフードのレシピもお伝えします。いつもよりワンランクアップした、見て楽しい＆食べておいしい節分のテーブルを目指しましょう。 講師：フィンガーフード/おもてなしレッスン講師 杉崎裕美 ※フードを使用する際は講師のデモンストレーションをご覧ください。試食は無しとなりますが、レシピ・レジュメをお渡しいたしますので、ご自宅再現していただけます。
1/21 木	 	¥3,500 (グループ割： ¥3,000)	11:00～ (1.5H)	おうちdeバレンタイン♪テーブルコーディネート 今年のバレンタインは、おうちやオンラインで楽しむ方が増えそうですね。まるでレストランに来たように、ちょっぴり気分を上げるためには、見た目の演出がとても大切！とうしょう窯の器を使ったプチテーブルコーディネートや、プレゼントにも使えるラッピングやリボンかけのコツも一緒に手を動かしながら楽しみましょう。自宅でも取り入れやすいコーディネートのコツをわかりやすくお伝えします。 講師：食空間プランナー 高石典子 ※コーディネート実習あり。（フードはデモンストレーションのみ）
1/23 土	 	¥4,000 (グループ割： ¥3,500)	11:00～ (1.5H)	魔法の調味料「醬～ジャン～」を作ろう♪ 「これさえあれば、お料理の味付けが決まる」そんな魔法のお醤油「醬～ジャン～」にんにくや生姜の香りを加えて、オリジナルの美味しいお醤油ベースの調味料を作ってお持ち帰りいただけます。美味しいのはもちろん、体に良くて使いやすい、忙しい方にこそ常備しておいていただきたい「醬」。ご自宅ですぐに再現していただけるアレンジレシピもご紹介します。 講師：発酵料理研究家 永井彩 ※仕込んだ醬(約450ml瓶 1本分)をお持ち帰りいただけます。感染症対策として、一緒に仕込みが難しい場合はキットをお持ち帰りいただき、ご自宅で仕込んでいただくことも可能です。
1/26 火	 	¥4,000 (グループ割： ¥3,500)	11:00～ (1.5H)	スマホで撮影★チョコレートキレイに撮るコツ バレンタインデーが近づくと宝石のように美しいチョコレートやお菓子を目にする機会が増えますね♪でも写真に撮るとイマイチになってしまう事ありませんか？写真で素敵に見える器使い、並べ方や撮る角度など、ポイントを押さえればすぐに解決します。店内の器で自由にスタイリング＆撮影しながらコツを掴みましょう！ 講師：フォトグラファー/料理家 浅香智子 ※スマホ撮影実習＆アドバイスあり。 ※講座内で指定のアプリのダウンロードをして頂きます（施設内フリーWi-Fi有）
1/31 日	 	¥4,500 (グループ割： ¥4,000) ※材料費込	11:00～/ 13:30～ (各回1H)	キッズ食育★親子で手前みそづくり！蔵出し酵母味噌 口にする機会の多いお味噌、子どもでも簡単に手作りでできるのをご存知ですか？60年ものの蔵出しりんご酵母で作るお味噌は、ジップ袋で手軽に仕込むことができ、3ヶ月で食べられるので初めての方にもおすすめです。親子で楽しく「手前みそ」作り♪味噌作り体験を通じて、食の楽しさを学びましょう。味噌玉お味噌の試食付きです。 講師：キッズ食育トレーナー/おやこ食育コーディネーター 斎藤朋美 ※仕込んだ味噌(約800g)をお持ち帰りいただけます。感染症対策として、一緒に仕込みが難しい場合はキットをお持ち帰りいただき、ご自宅で仕込んでいただくことも可能です。 ※小学3年生以下のお子さんは保護者の方も一緒にご参加下さい。ご兄弟で参加の場合は¥2,500でキット追加可。 ※エプロン、手拭きタオル、持ち帰り袋をご持参ください

お申込みから1週間以内の「お振込み」または「店頭お支払い」をもってご予約確定となります。お支払いの確認が取れない場合は自動的にキャンセルとさせていただきます。ご予約キャンセルは4日前まで、以降は全額キャンセル料として頂戴いたします。

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）まで。

レッスンプロデュース：Sylph JAPAN

