

ここに来れば ワクワクが見つかる♪

3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引き♪

とうしょう窯の器で楽しむ

おもてなしレッスン

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

「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

3/10 水		¥5,000 (グループ割： ¥4,500) ※キット込	11:00～ (1.5H)	塩みりんを作ろう♪～手作り調味料で毎日の食事を美味しく～ いつもの料理に使っている「みりん」、なんとなく選んでいませんか？毎日使う調味料こそ、美味しく＆本当に体にいいものを選んでいただきたいものです。市販のみりんと同じようにご使用いただける手作り「塩みりん」は、作る過程で出る「みりん粕」をお料理に使えるのも自家製ならではの楽しみ方。酒粕よりも癖がなく使いやすい「みりん粕」の一押しは竜田揚げです！塩みりんの仕込みと、柔らかくしっとり仕上がる竜田揚げの作り方を是非体験してください。 講師：発酵料理研究家 永井彩 ※制作した450mlの塩みりん（瓶）のお持ち帰り有。（熟成期間：3～6か月） ※「試食」をご用意しております。（講師は簡易検査を実施しており、感染対策にも十分留意いたします。）
3/13 土		¥4,000 (グループ割： ¥3,500)	11:00～ (1.5H)	春のランチテーブル ～簡単フルーツレシピ～ 料理×器、食材×フルーツ、それぞれの組み合わせを楽しむ春のランチテーブルを一緒に楽しみませんか。メニューにはフルーツをふんだんに使い、デザートだけではない味わい方をご紹介します。春の訪れを感じながら、カラフルで華やかな簡単レシピをご家庭でも是非。 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。
3/14 日		¥4,500 (グループ割： ¥4,000) ※キット込	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 お味噌は子どもでも簡単に手作り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。食育を兼ねて、親子で楽しく「手前みそ」作り♪はいかがでしょう。味噌作り体験を通じて、食の楽しさを学びましょう。 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。 ※保護者の方も一緒にご参加下さい。2名以上のご兄弟で参加の場合は¥2,500でもう一つ味噌キットをご用意します。 ※エプロン、手拭きタオル、持ち帰り袋（エコバック等）をご持参ください
3/16 火		¥4,000 (グループ割： ¥3,500)	11:00～ (1.5H)	SNSの写真をもっとオシャレに♪～スマホで撮影&映える画像デザインレッスン～ InstagramやBLOGに載せる写真をもっと素敵に撮りたい方へ。スマホで撮った写真をアプリでオシャレに画像加工、効果的な文字入れ方法やちょっとしたコツで、いつものスマホ写真が大変身します♪スマホ1台で撮影と簡単なデザインについて学べるお得なレッスンです。 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）
3/19 金		¥3,000 (グループ割： ¥2,500)	11:00～ (1H)	おうちで和アフタヌーンティー～テーブルコーディネート～ 日本の美しさを一番感じられる桜の季節、和食器とお茶とおいしいお菓子で、さらに日本の美しさを堪能してみませんか？おうちでもできる、器を組み合わせ方やテーブルコーディネートをはじめ、買ってきたお菓子をもっとおいしく魅せるコツもお伝えいたします。おひとり様でもオシャレなカフェに行った気分でおうち時間を楽しみましょう♪ 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）
3/24 水		¥4,000 (グループ割： ¥3,500)	11:00～ (1H)	映えるサンドイッチケーキ「スモーガストルタ」を作ろう♪ スモーガストルタを知っていますか？スウェーデンの伝統料理で、ケーキのようにデコレーションしてあるサンドイッチです。スモーガストルタの華やかさに似合う副菜と共に、映えるワンプレート作りを楽しみましょう♪さらに同じ具材で作れる、憧れの「萌え断サンドイッチ」もご紹介いたします。以前大人気だったレッスンのアンコール開催です。 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。
3/27 土		¥4,000 (グループ割： ¥3,500)	11:00～ (1H)	おうちで楽しむ春のおもてなしランチ ようやく暖かい季節を迎え、気持ちも軽やかに。なかなか思うように外出出来ないご時世ですが、こんな時こそおうち時間を更に楽しくしてみませんか。旬の食材を使ったフィンガーフード3品と春の簡単テーブルコーディネート、ナプキンの折り方をご紹介します。 講師：フィンガーフード/食卓スタイリスト 宮原江里子 ※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。

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

