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

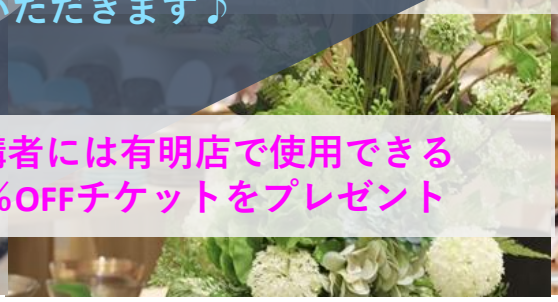
7月 レッスン

～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♪

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

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

7/13 火		¥4,000（グループ割：¥3,500） 11:00～ (1.5H)	**夏に楽しむ簡単中華** 中華は外食するもの！？いえいえ、そんなことはありません、 夏のランチタイム、簡単な中華料理で乾杯したい！そんなイメージでレシピを作りました。 さっぱり前菜からメインのお肉、デザートまで、ご自宅で気軽に中華を味わいましょう。 **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いただきます。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、ご自宅で再現していただけます。
7/16 金		¥3,000（グループ割：¥2,500） 11:00～ (1H)	**テーブルコーディネートで楽しむ♪おウチでアフタヌーンティー** おいしいお茶とお菓子をおウチで楽しむひととき。せっかくなら、もっとおいしく＆オシャレに楽しんで食べたい…そんな方にこそ知っていただきたい簡単テーブルコーディネート♪コツさえ知っておけば、おうちにあるものでも十分楽しめます。店頭にある器を使ってコーディネートを楽しみながら、コーディネートのワンポイントアドバイスもさせて頂きます。 **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）
7/21 水		¥4,000（グループ割：¥3,500） 11:00～ (1.5H)	**玄米料理を楽しもう♪** 「玄米は身体に良い」ということは知っていても、玄米を取り入れると具体的にどんなメリットがあるのか？よく分からない方も多いはず。知っているようで知らない玄米の魅力。 玄米パウダー入り花巻きレシピをはじめ、玄米食プランナーが玄米を日常に取り入れるコツをお伝えします♪ **講師：玄米食プランナー/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いただきます。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、ご自宅で再現していただけます。
7/24 土		¥3,000（グループ割：¥2,500） 11:00～ (1H)	**夏休みを乗り切る時短レシピ** 毎日の食事作りが忙しくなる夏休みは、時短レシピで美味しく簡単に乗り切りましょう。 おすすめは、パスタにも煮込み料理にもアレンジできるトマトベースのソース。 ソースのストックがあれば、疲れた日のお料理もチャチャっと完成♪ 美味しい＆簡単なのはもちろんのこと、体に優しいレシピです。 **講師：発酵料理研究家　永井彩** ※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いただきます。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、ご自宅で再現していただけます。
7/26 月		¥4,000（グループ割：¥3,500） 11:00～ (1.5H)	**スマホでフードフォト★美味しく撮るスタイリング撮影の基本** 見た目も美味しそうな料理やお菓子♪でも、写真に撮ると何だかイマイチになってしまう事がありませんか？ 美味しく撮れるポイントを押さえれば、そのお悩みはすぐに解決！今月は基本の部分を中心にお伝えし、撮影も楽しんでいただきます♪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：料理家/フォトグラファー　浅香智子** ※スマホ撮影実習＆アドバイスあり。 ※講座内容によっては、指定のアプリのダウンロードをして頂く場合がございます（施設内フリーWi-Fi有）

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