

# 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

6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♪

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

食にまつわる専門家「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

6/22 火	 	<p><b>フィンガーフードとアイ스티ーで楽しむ、おうちティータイム♪</b></p> <p>¥4,000 (グループ割：¥3,500)</p> <p>11:00～ (1.5H)</p> <p>そろそろ冷たいドリンクの出番！来客があるときはもちろん、いつものお茶時間にも、かわいい一口サイズのフィンガーフードと彩り豊かなアイスティーはいかがでしょう。これさえ知っておけば、喜ばれるおもてなしができること間違いなし♪見た目もかわいいアイスティーレシピ2種と、ティータイムにぴったりなフィンガーフードレシピ3種を、梅雨時期の蒸し暑さを吹き飛ばすさわやかなティータイムの設えとともに皆様にお届けします。(フードレシピは、スイーツ系フィンガーフード1品、塩気のあるフィンガーフード2品をご紹介します)</p> <p><b>講師：フィンガーフード/紅茶コーディネーター 杉崎裕美</b></p> <p>※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ませ。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。</p>
6/26 土	 	<p><b>作り置きおかずと日々のお弁当レシピ</b></p> <p>¥4,000 (グループ割：¥3,500)</p> <p>11:00～ (1.5H)</p> <p>新年度を迎え、この春からお弁当作りを始めた方も多いのではないのでしょうか。あわただしい朝のお弁当作りの強い味方！毎日のお家ご飯や晩酌にも使える作り置きレシピ4品をご紹介します。食卓で器に盛り付けるときと、お弁当箱に詰めるとき、同じメニューでも見せ方によって全く違うお料理になる楽しさをお伝えしたいと思います。日々のご飯作り&amp;お弁当作りの参考に是非！</p> <p><b>講師：食空間スタイリスト 吉府真海</b></p> <p>※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ませ。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。</p>
6/27 日	 	<p><b>初夏を楽しむヘルシーランチ</b></p> <p>¥4,500 (グループ割：¥4,000)</p> <p>11:00～ (1.5H)</p> <p>いつもの食事を、ちょっとした工夫でおしゃれにアレンジ♪旬の食材を使って、目にも身体にも美味しいヘルシーなフィンガーフード3品のご紹介と、季節のアーティフィシャルフラワーを使ってミニブーケ作りを楽しんで頂きます。おもてなしにも、日常で楽しむランチタイムにも、気軽に取り入れていただける食卓の楽しみをお伝えします。</p> <p><b>講師：フィンガーフード/食卓スタイリスト 宮原江里子</b></p> <p>※制作したミニブーケはお持ち帰りいただけます。 ※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ませ。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。</p>
6/28 月	 	<p><b>インナービューティーを取り入れよう～心と体に効く、美のレシピ～</b></p> <p>¥3,000 (グループ割：¥2,500)</p> <p>11:00～ (1H)</p> <p>身体の内側から美しく&amp;心も整えるライフスタイルである「インナービューティー」。日々の食生活に取り入れて、健康的な暮らしを目指しましょう。特に意識して取り組みたいのが、腸内環境の改善です。どのご家庭にもある発酵調味料の「味噌」や「醤油」を使った、日常にすぐに取り入れやすいレシピをご紹介します。無理なく、美味しく、楽しく♪自分や家族の体を整えてみませんか。</p> <p><b>講師：発酵料理研究家 永井彩</b></p> <p>※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ませ。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。</p>
6/30 水	 	<p><b>お家にあるもので♪簡単コーディネート</b></p> <p>¥3,000 (グループ割：¥2,500)</p> <p>11:00～ (1H)</p> <p>いつも作っているお料理を、ちょっとした工夫でより美味しそうに見せるのがテーブルコーディネートです。食器をたくさん持っていなくても大丈夫！自宅にあるものも、アイデア次第でいろんな使い方ができますよ。いつものお料理を格上げするコーディネートを、おうちにあるもので気軽に楽しむコツをお伝えします。店舗内の器を使って実際にコーディネートやナプキンワークを楽しんでいただいたり、講師が提案するフランスをイメージしたさわやかなテーブルをご覧くださいませ、気軽にお楽しみいただけます♪</p> <p><b>講師：食空間プランナー 高石典子</b></p> <p>※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)</p>

写真はイメージです。実際の内容とは異なる場合がございますのでご了承ください。

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](mailto:ariake@maru-katsu.co.jp)) まで。

レッスンプロデュース：Sylph JAPAN

