

ここに来れば ワクワクが見つかる♪ ～とうしょう窯ららぽーと福岡店：6月レッスン～			受講者限定！ 16,500円(税込)以上のお買い物で 20%OFF セール品・一部商品を除く	
6/9 木		¥4,400 11:00～ (1.5H) 定員 5 名	手放せないモノとの向き合い方 ～整理収納～	
			整理収納を始めるにあたり、モノを手放せば良いのは分かっていても躊躇することありませんか？ 手放せないのには理由があります。何を残し、何を手放すかは人それぞれ。 片付けカードを使ってモノとの向き合い方をレッスンします。	
			講師：美身術家 / 整理収納アドバイザー 田中綾子	
・片付けカードを使ったワークの実施あり。				
6/10 金		¥4,400 11:00～ (1.5H) 定員 5 名	ニュアンスカラーのスワッグレッスン	
			アーティフィシャルフラワー（高品質な造花）で作る、ピンクページのユーカリとラベンダーのスワッグ。 素敵な花飾りでインテリアフラワーを楽しむことができます。 日常のテーブルフラワーにも使えるアイテム、是非一緒に作りませんか？	
			講師：フラワーコーディネーター 奥村ひとみ	
※制作したフラワーアレンジ（スワッグ）をお持ち帰りいただけます。				
6/17 金		¥4,400 11:00～ (1.5H) 定員 5 名	雨の日も楽しい♪アイシングクッキーレッスン	
			贈って楽しい！食べて美味しい♪アイシングクッキー。 ゆううつな雨の日も心は晴れやかに。初心者さんも大歓迎、上手に作れるコツなどを丁寧にレッスンいたします。 普段使いでも楽しめる素敵なミニプレート付きレッスンです。	
			講師：アイシングクッキー講師 末田千早	
※制作したアイシングクッキーはお持ち帰りいただけます。ミニプレート(φ10cm)のプレゼント付き。 ※ご試食いただけます。（講師制作のアイシングクッキー）				
6/19 日		¥4,500 11:00～ (1.5H) 定員 4 名	和の素材と楽しむモダンスタイル茶道 ～水無月～	
			テーブルで点てるモダンスタイル茶道。いつものテーブルで、お菓子と抹茶をカジュアルに楽しんでもみませんか？ 自宅で作って頂けるお菓子の簡単なレシピ付き、初心者さん向けのレッスンです。 6月のテーマは抹茶との相性抜群『小豆』を使った和菓子和洋菓子をご用意してお待ちしています！	
			講師：Modern style 茶道 & sweets講師 依美恵	
※ご自身でお茶を点ていただき、季節のお菓子（和・洋）と一緒に召し上がりいただけます。 ※6月は『小豆』をテーマ素材にお菓子をご用意します。お菓子&スイーツレシピのお持ち帰りあり。				
6/27 月		¥4,950 11:00～ (1.5H) 定員 6 名	カジュアルランチプレートでおもてなし	
			パーティーにぴったりなお料理をワンプレートに盛りつけて、女子会ランチをしませんか？ 彩り鮮やか！しかも簡単レシピ！必ず役立つはずですよ♪ 【メニュー】マーマレードチキンのオープンサンド、キャロットラペ、生ハム巻き、季節のデザート	
			講師：生活空間コーディネーター / 料理家 大井直子	
※レシピ・レジュメのお持ち帰り有。 ※ご試食いただけます。（レッスンで紹介するフード）				
6/28 火		¥4,800 11:00～ (1.5H) 定員 5 名	水玉模様のカップフルーツを作ろう！	
			梅雨シーズンも楽しくなる！水玉模様の涼し気なカップフルーツをつくりましょう！ 簡単なカットとカップフルーツの作り方、基本のオレンジカップの作り方を詳しくお伝えいたします。 ちょっとしたコツを知るだけで、貴方もカッティング上手になれますよ！	
			講師：フルーツ&エディブルフラワー食卓演出 徳永陽子	
※フルーツカッティングの実践あり。 ※初心者歓迎。 ※カットしたフルーツをご試食いただけます。 ※オレンジカップの持ち帰りあり。				
6/30 木		¥4,500 11:00～ (1.5H) 定員 5 名	ピタパンで夏のおもてなし	
			ピタパン（ポケットパン）と身近な材料を使って、夏のおもてなし料理を作りませんか？ 夏のテーブルコーディネートと、チェックシートを使って おもてなしのポイントもお伝えします。 【メニュー】ファラフェルとヨーグルトソース、黒米のサラダ、スープ、ピタパンサンド	
			講師：生活空間コーディネーター 早川恵美	
※実習あり（ピタパンサンドの組み立て） ※レシピのお持ち帰り有。 ※ご試食いただけます。（レッスンで紹介するフード）				
※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。 ※レッスン料は施設の駐車場割引の対象外となります。 ※お申込み時は「氏名」「当日連絡の取れる電話番号」「住所」「メールアドレス」「希望レッスン」をお知らせください。 ※お支払いは当日店頭にてお願いいたします。（お支払いは「現金のみ」となります） ※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。 レッスンのご予約は、予約フォームまたは店頭・メールにて承ります。 （メール： fukuoka@maru-katsu.co.jp にてご予約可）				
レッスンプロデュース：Sylph JAPAN				
予約フォーム				