

# 山田商会クッキング教室

予約受付中  
0120-39-9826  
受付時間

平日 8:30~17:00



# 受講生募集

おしゃれな  
時間を楽しみ  
ましょう

同じ趣味の人達が集まり、お料理  
を作りながら、自然とお友達の  
輪が広がるクッキング教室。  
教室はいつも和やか  
な雰囲気なので、  
初めての方も  
安心してご参加  
いただけます！



いろいろなコースから選べるクラス！

↓ クラスの詳細は裏面をご確認ください

コースが決まったら電話で簡単申込み！

0120-39-9826

知っていそうで知らなかった  
料理のポイントをお教えします。



管理栄養士・  
日本ソムリエ協会  
認定シニアソムリエ  
サコウ・ワイン&  
クッキング倶楽部

酒向純子先生

「まごわやさしい」食材を現代的に  
楽しむ知恵と時短レシピをご紹介します！



豆と野菜の料理教室  
「SOY食クッキング」主宰  
大豆ミート料理研究家  
(一社)東京味噌会館  
認定協会みそソムリエ

坂東万有子先生

季節のおもてなし料理と  
テーブルコーディネート



料理研究家  
テーブルコーディネーター  
東京と名古屋で料理教室  
Le Salon Blanc 主宰

磯部作喜子先生

受講料の  
お支払いについて  
(当日払い)

受講料は、来店時にてお支払いいただきます。  
キャンセル料は開催日の4日前まではかかりません。3日前からは全額いただきますので、お早めにご連絡ください。  
なお返金手続きの詳細につきましては、キャンセル受付時にスタッフよりご案内させていただきます。  
キャンセル料は下記口座へお振込みください。

振込先 三菱UFJ銀行 金山支店 当座 811201 カ) ヤマダショウカイ

**LIVENAS** ENEDO  
東邦ガス 住まいのリフォーム & エネルギーショップ  
リベナス エネ・ドゥ!

## (株) 山田商会

名古屋市熱田区桜田町19番21号  
TEL 052-871-9826  
FAX 052-871-9868

<http://www.ymax.co.jp>



**P 駐車場有** 皆様のご来店をスタッフ一同、  
心よりお待ちしております。

# 1 JUL



**14 21 22** 11:00 ~ 13:30  
木曜日 木曜日 金曜日

家族で楽しむお家バレンタイン ※2月と全て同メニュー

●前菜3種 ●メイン2種 ●デザート

募集数 6名様 受講料 3,500円(税込) 持ち物 エプロン、手拭き、筆記用具



受講生  
募集中です



**19** 11:00 ~ 13:30  
火曜日

旬の野菜をたっぷり美味しく

●根菜の黒酢酢豚 ●白菜とツナの胡麻マヨ和え  
●中華風五日野菜のコンスープ

募集数 6名様 受講料 2,500円(税込) 持ち物 エプロン、手拭き、筆記用具



私たちといっしょに  
楽しい時間を  
過ごしませんか。

# 2 FEB



**8** 11:00 ~ 13:30  
月曜日

鶏むね肉をしっとりおしゃれに

●チキンハムとチキンローフのコンビネーション  
●彩野菜のオープン焼き ●黄桃のチーズケーキ

募集数 6名様 受講料 2,500円(税込) 持ち物 エプロン、手拭き、筆記用具



**12 15** 11:00 ~ 13:30  
金曜日 月曜日  
**17 18**  
水曜日 木曜日

※1月と全て同メニュー

家族で楽しむお家バレンタイン

●前菜3種 ●メイン2種 ●デザート

募集数 6名様

受講料 3,500円(税込)

持ち物 エプロン、手拭き、筆記用具



**9** 11:00 ~ 13:30  
火曜日 ※お申込締切 2/4(木)

体あたたまる台湾ごはん講座

●もちもち大豆ミートと椎茸の小籠包  
●台湾風、大根と蓮根とナツメの薬膳スープ  
●雑穀ごはん(または玄米ごはん)  
●甘納豆と胡桃の熟豆花 ジャスミン風味

募集数 6名様 受講料 3,500円(税込) 持ち物 エプロン、手拭き、筆記用具、お持ち帰り用袋



# 3 MAR



**3 4 9 10** 11:00 ~ 13:30  
水曜日 木曜日 火曜日 水曜日

早春に取り入れたい発酵食いろいろメニュー ※4月と全て同メニュー予定

●発酵食料理6種 ●発酵スイーツ ●天然酵母パン

募集数 6名様 受講料 3,500円(税込) 持ち物 エプロン、手拭き、筆記用具



**16** 11:00 ~ 13:30  
火曜日

春のぬか漬け講座 ※お申込締切 3/10(木)

●手作りぬか漬け(ぬか床お持ち帰り800g、専用袋付き)  
伊豆天城産天然酵母「ぬか床一年生」を使用  
●軽食作り(ごはん、ぬか漬けアレンジおかず)

募集数 6名様 受講料 3,500円(税込) 持ち物 エプロン、手拭き、筆記用具、お持ち帰り用袋



**17** 11:00 ~ 13:30  
水曜日

おもてなしにもおかずにも

●ローストポークのわさびソース  
●厚揚げの野菜あんかけ ●茄子のしぎ焼き

募集数 6名様 受講料 2,500円(税込) 持ち物 エプロン、手拭き、筆記用具



## ウイルス対策について

●マスクの持参・着用 ●スリッパの持参



- ・受付時の手指消毒、検温、簡易アンケートへのご協力をお願い
- ・調理中は使い捨て手袋を着用(手袋はご準備いたします)
- ・アルコール消毒液の設置、教室内換気の実施

お申込み



**0120-39-9826**

受付時間

平日 8:30~17:00

キャンセルの場合、3日前から全額ご請求させていただきます。