

## About

### [フードスタジオについて]

宇都宮平出町にある IFC 大学の空き教室。

入会金不要・1回完結レッスンで

どなたでもご参加いただけます。

人気店のシェフのデモンストレーション付きで

プロならではのコツが学べます。

県内の飲食店と人々を繋げる料理教室。

おいしい料理と美しい盛り付けで

皆さまに学ぶ楽しさと笑顔をお届けしていきます。

## Open [授業時間] [予約返信・お問い合わせ]

18:30 - 21:30

Mon - Fri [平日]

9:00 - 18:00

Mon - Fri [平日]

10:00 - 13:00

Weekend/Holiday [土日祝]

[担当 吉村]

## Address [住所]

シェフズ株式会社

FOOD STUDIO 宇都宮校

〒321-0901 栃木県宇都宮市平出町 3579 番地

※駐車場ございます。ご利用ください。

## Kitchen [開催場所]

I F C 大学校内製菓 2階実習室

**TEL** 028-613-6651

**E-MAIL** info@food-studio.co.jp

**WEB** food-studio.co.jp/

**Instagram** foodstudio\_utsunomiya

**LINE** @059uemlz

## System

### [レッスンまでの流れ]

#### 1. お申し込み

WEB サイトのお申し込みフォーム・電話・インスタ DM・メール・FAXにてお申し込み可能です。  
ご希望の受講日の3日前まで予約・キャンセル受付しております。

#### 2. レッスン料の支払い方法

受講料はレッスンの3日前までにお振込みください。

**足利銀行 岡本支店 普通講座 3066755**

**シェフズ株式会社 フードスタジオ宇都宮校**

恐れ入りますが、振込手数料はお客様ご負担となります。

#### 3. 受講の持ち物

エプロンとハンドタオルをご持参ください。

栃木の人気店の  
シェフ・パティシエ・ブーランジェが先生の料理教室

## フードスタジオ FOOD STUDIO 宇都宮校

UTSUNOMIYA HIRAIDEMACHI

2022 Summer Vol.78

### 2022年7月～9月スケジュール

ご自由にお持ち帰りください  
Please take one

## Special Thanks

### [今月のお店]

[かもし家]

〒320-0806

宇都宮市中央 5-17-20

TEL: 028-341-8278

定休日: 日祝日・月曜昼

@kamoshiya\_utsunomiya

Boulangerie Beurrée

[ブランジュリーブーレ]

〒320-0061

宇都宮市宝木町 2-1138-3

TEL: 028-624-0373

営業時間: 9:00 - 18:30

定休日: 日祝日

@boulangerie.beurree

Atelier de Meteore

[アトリエドゥメテオール]

〒321-0903

宇都宮市下平出町 903-1

TEL: 028-341-8278

定休日: 月曜日

@meteo\_re

[花咲種一]

〒320-0804

宇都宮市二荒町 4-8

TEL: 028-666-5206

定休日: 日曜日

@hanasaki\_taneichi

PÂTISSERIE FLAGS

[パティスリーフラッグス]

〒321-0923

宇都宮市下栗町 2931-4

TEL: 028-634-2666

営業時間: 10:00 - 19:00

定休日: 不定休

@flags.1989

[F CAFE]

〒321-0982

宇都宮市御幸ヶ原町 136-42

TEL: 028-680-5845

定休日: 水曜日

欧風洋菓子・風流和菓子

岡埜 [おかの]

〒320-0801

宇都宮市池上町 4-3

TEL: 028-633-3566

営業時間: 9:00-18:30

定休日: 日曜日 元日

[ICHI]

〒320-0036

宇都宮市小幡 1-1-30

美容室デリカ跡

2022年夏 open 予定

[小籠包 Garden 大地]

〒321-0904

宇都宮市陽東 8-9-41

TEL: 028-612-1515

定休日: 月曜日 (祝日営業)

@shouronpou908

## Lesson [予約方法]

WEB サイトのお申し込みフォーム・電話・インスタ DM・メール・FAXにてお申し込み可能です。  
ご希望の受講日の3日前まで受付しております。

定員: 16名 催行人数 4名

※4名以下は中止となる場合がございます。  
※講師の都合により中止となる場合がございます。ご了承ください。

## Join [有料会員登録]

会員登録していただくと会員価格にて受講可能です。

さらに年間 4,000 円の割引特典付きです。会員登録は半永久的に継続されますので、お得な会員登録をおすすめいたします。

会員登録: 9,350 円 (税込)

## Price [料金について]

会員価格: 4,500 円～

一般価格: 上記 + 500 円

親子レッスン: 3,500 円

各種割引併用不可。  
初めてのご参加がペアの場合、割引額が高いものでご案内させていただきます。  
親子レッスンは割引対象外です。

## Cancel [キャンセル料]

受講日の2日前からキャンセル料が発生いたしますのでご注意ください。  
当日キャンセルは直接お電話下さい。

2日前: 受講料の 50%

前日・当日: 受講料の 100%

## Discount [割引各種]

初回割引:

一般価格より 500 円割引

初めて申込みの場合、会員価格でご参加いただけます。

ペア割引:

一般価格より 10% 割引

2人以上でのお申込みは受講料から 10% 割引となります。会員さま同士は割引除外となります。

## Schedule [日程について]

日程は季節ごとに3ヶ月周期で調整しております。  
発行月は3・6・9・12月で開催飲食店、フードオアシスオータニ・あぜみち駅東店・上戸祭店等で配布しております。開催状況や内容についてはインスタグラムをご覧ください。

# 7月 [July]

## Cooking

7/1[金]18:30 - 21:30  
**【New 今夏Open予定・初登場】**  
 ICHIのオーナーシェフのボウルで作る  
 シーフードと夏野菜の常温パスタ  
 白身魚とじゃがいもの包み焼き  
 赤しそとヨーグルトのパンナコッタ  
 フォカッチャ付き  
 ICHI オーナーシェフ 仲山修一先生  
 価格3,500円(割引なし)

## Wagashi

7/2[土]10:00 - 13:00  
 季節の和菓子【七夕】  
 水まんじゅう&水羊羹  
 〈天の川をイメージした  
 青いキラキラ和菓子〉  
 岡埜 代表 小野薫先生  
 会員価格4,200円一般価格4,700円

## Kids

7/3[日]①10:30 - 12:00  
 ②13:30 - 15:00  
 親子教室【七夕】  
 キャンディーでステンドグラスクッキー  
 星形クッキーで天の川を作ろう  
 FOOD STUDIO講師 吉村法子  
 価格3,500円(割引なし)

## Cake

7/6[水]①14:30 - 17:30  
 ②18:30 - 21:30  
 セタマカロン【織姫・彦星】  
 ピンクと水色のマーブルマカロン  
 バニラ&ラズベリークリーム  
 FOOD STUDIO講師 吉村法子  
 会員価格4,500円一般価格5,000円

## Cake

7/7[木]①14:30 - 17:30  
 ②18:30 - 21:30  
 セタマカロン【天の川】  
 紫と黒のマーブルマカロン  
 黒ごまクリーム  
 FOOD STUDIO講師 吉村法子  
 会員価格4,500円一般価格5,000円

## Soba

7/9[土]10:00 - 13:00  
 手打ち蕎麦レッスン  
 二八そば〜鶏南蛮〜  
 持ち帰り用お蕎麦付き(4人分)  
 全麵協東日本支部  
 宇都宮和楽会長 堀内信夫先生  
 会員価格4,500円一般価格5,000円

## Bread

7/10[日]10:00 - 13:00  
 食パンアレンジ 1人2本  
 ・ラズベリー&クリームチーズ  
 ・くるみとチーズ  
 (生地は講師持ち込みです)  
 ブランジュリー プーレ  
 オーナーブーランジェ 沓澤啓先生  
 会員価格4,500円一般価格5,000円

## Seminer

7/16[土]10:00 - 13:00  
 ごはんがすすむ発酵食品セミナー  
 発酵調味料のさしすせそ  
 ①【さ】甘酒【し】玉ねぎ塩麴の作り方  
 発酵食品8品のランチセット付き  
 発酵食品ソムリエ 蜂巢覚先生  
 価格3,500円(割引なし)

## Cake

7/17[日]13:00 - 16:00  
**【初登場・メテオール】**  
 トロピカルショートケーキ(5号)  
 アトリエ ドゥ メテオール  
 オーナーパティシエ 菊池侑介先生  
 会員価格4,800円一般価格5,300円

## Cake

7/21[木]18:30 - 21:30  
 しあわせ広がるフラッグススイーツ  
 ミニパリブレスト 3個  
 (バナナ&プラリネ)  
 パティスリー フラッグス  
 オーナーパティシエ 田中文博先生  
 会員価格4,600円一般価格5,100円

## Seminar

7/23[土]11:00 - 13:00  
 プロのカメラマンが教える  
 SNS映え写真に仕上がる  
 SNS写真セミナー  
 セルフオープンサンドと  
 クラフトジンジャエールの軽食付  
 BOWL STUDIO 渡邊幸宏先生  
 価格3,500円(割引なし)

## Kids

7/29[金]①10:30 - 12:00  
 ②13:00 - 14:30  
 親子教室【おうち縁日】  
 屋台メニューを作ってみよう  
 ・お好み焼き  
 ・チョコバナナ  
 ・焼きとうもろこし  
 FOOD STUDIO講師 吉村法子  
 価格3,500円(割引なし)

# 8月 [August]

## 7月 [July]

### Cooking

7/30[土]10:00 - 13:00  
 アメリカンタコス  
 手作りトルティーヤと  
 シーフードコブサラダ  
 クラフトコーラ  
 IFC大学校 調理師科講師 福田信夫先生  
 会員価格4,500円一般価格5,000円

### Cooking

7/31[日]10:00 - 13:00  
 ・鰯の三枚おろし  
 アジフライと千切りキャベツ  
 梅昆布の混ぜご飯  
 季節のお味噌汁と小鉢  
 花咲種一 竹村一樹先生  
 会員価格4,800円一般価格5,300円

## 8月 [August]

### Cooking

8/3[水]18:30 - 21:30  
**【初登場 F CAFE】**  
 暑い夏に食べたいシーフードパエリア  
 焼きとうもろこしのシーザーサラダ  
 ヴィンソワーズ  
 F CAFE  
 代表 福田直志先生  
 会員価格4,500円一般価格5,000円

### Bread

8/5[金]①14:30 - 17:30  
 ②18:30 - 21:30  
 誰でも簡単手ごねパン  
 NY発 渦巻き食パン  
 ピスタチオ&チョコレートバブカ  
 FOOD STUDIO講師 吉村法子  
 会員価格4,500円一般価格5,000円

### Cake

8/10[水]①14:30 - 17:30  
 ②18:30 - 21:30  
 誰でも簡単カフェのお菓子  
 台湾カステラ・パイナップルケーキ  
 FOOD STUDIO講師 吉村法子  
 会員価格4,500円一般価格5,000円

### Seminar

8/11[木・祝]10:00 - 13:00  
 ごはんがすすむ発酵食品セミナー  
 発酵調味料のさしすせそ  
 ②【せ】醤油【そ】味噌の作り方  
 発酵食品8品のランチセット付き  
 発酵食品ソムリエ 蜂巢覚先生  
 価格3,500円(割引なし)

### Kids

8/12[金]・8/22[月]  
 ①10:30 - 12:00  
 ②13:30 - 15:00  
 親子教室【おうち縁日】  
 屋台メニューを作ってみよう  
 ・焼きそば  
 ・フルーツ飴  
 ・じゃがバター  
 FOOD STUDIO講師 吉村法子  
 価格3,500円(割引なし)

### Cake

8/18[木]18:30 - 21:30  
 しあわせ広がるフラッグススイーツ  
 季節限定 大人気!  
 まるごとピーチ 2個  
 パティスリー フラッグス  
 オーナーパティシエ 田中文博先生  
 会員価格4,800円一般価格5,300円

### Wagashi

8/20[土]10:00 - 13:00  
 季節の和菓子  
**【夏休み】**  
 練り切り3種  
 (花火・朝顔・向日葵)各2個  
 岡埜 代表 小野薫先生  
 会員価格4,500円一般価格5,000円

### Cake

8/21[日]13:00 - 16:00  
**【初登場・メテオール】**  
 シャインマスカットタルト  
 アトリエ ドゥ メテオール  
 オーナーパティシエ 菊池侑介先生  
 会員価格4,800円一般価格5,300円

### Soba

8/27[土]10:00 - 13:00  
 手打ちそばレッスン  
 二八蕎麦 茶そば  
 持ち帰り用お蕎麦付き  
 全麵協東日本支部  
 宇都宮和楽会長 堀内信夫先生  
 会員価格4,500円一般価格5,000円

### Cooking

8/28[日]10:00 - 13:00  
 ・天ぷらを揚げる  
 (海老・アスパラ・茄子・とうもろこし)  
 基本の天つゆ大根おろし  
 麦ご飯ととろろ  
 花咲種一 竹村一樹先生  
 会員価格4,600円一般価格5,100円

# 9月 [September]

### Wagashi

9/3[土]10:00 - 13:00  
 季節の和菓子  
**【お月見】**  
 おはぎ3種とうさぎ薯蕷饅頭  
 岡埜 代表 小野薫先生  
 会員価格4,200円一般価格4,700円

### Cooking

9/4[日]10:00 - 13:00  
 家族が喜ぶひと手間加えた  
 ワンランク上の食卓メニュー。  
 肌寒くなる時期に美味しい季節の  
 食材の活かし方を楽しくレッスン。

基本の茶碗蒸し(いくら乗せ)  
 春菊としめじのお浸し  
 秋茄子と海老しんじょうの挟み揚げ  
 秋刀魚の炊き込みご飯  
 かもし家 店主 高橋宣洋先生  
 会員価格4,800円一般価格5,300円

### Cooking

9/8[木]18:30 - 21:30  
**【初登場 小籠包Garden大地】**  
 台湾夜市のB級グルメ  
 ・魯肉飯(ルーローハン)  
 ～豚肉の煮込み乗っけご飯  
 ・手作り小籠包  
 ・マンゴープリンと台湾茶  
 小籠包Garden大地  
 代表 涌井大地先生  
 会員価格4,500円一般価格5,000円

### Soba

9/10[土]10:00 - 13:00  
 手打ちそばレッスン  
 二八蕎麦 けんちん汁  
 持ち帰り用お蕎麦付き  
 全麵協東日本支部  
 宇都宮和楽会長 堀内信夫先生  
 会員価格4,500円一般価格5,000円

### Bread

9/11[日]10:00 - 13:00  
 しっかり焼き込みおかず惣菜パン  
 1人6個  
 ・きのこクリーム  
 ・しらすとねぎ  
 ・枝豆ベーコンetc  
 (生地は講師持ち込みです)  
 ブランジュリー プーレ  
 オーナーブーランジェ 沓澤啓先生  
 会員価格4,500円一般価格5,000円

### Cake

9/15[木]18:30 - 21:30  
 しあわせ広がるフラッグススイーツ  
 パイから作るアップルパイ  
 アイスクリーム添え  
 パティスリー フラッグス  
 オーナーパティシエ 田中文博先生  
 会員価格4,800円一般価格5,300円

### Cake

9/18[日]13:00 - 16:00  
**【初登場・メテオール】**  
 ロールケーキを土台に  
 紫いもモンブラン  
 アトリエ ドゥ メテオール  
 オーナーパティシエ 菊池侑介先生  
 会員価格4,800円一般価格5,300円

### Seminar

9/19[月・祝]10:00 - 13:00  
 ごはんがすすむ発酵食品セミナー  
 発酵調味料のさしすせそ  
 ③【す】お酢の作り方  
 発酵食品8品のランチセット付き  
 発酵食品ソムリエ 蜂巢覚先生  
 価格3,500円(割引なし)

### Cake

9/24[土]10:00 - 13:00  
 パティシエと作るやさしいお菓子  
 ピスタチオオペラ  
 IFC大学校 製菓衛生師科講師  
 柿沼亨先生  
 会員価格4,800円一般価格5,300円

### Cooking

9/25[日]10:00 - 13:00  
 鯛めし焼きおにぎり〜茶漬け風  
 基本の筑前煮  
 季節のサラダ〜わさび山椒ドレッシング  
 花咲種一 竹村一樹先生  
 会員価格4,800円一般価格5,300円

### Bread

9/28[水]18:30 - 21:30  
 誰でも簡単手ごねパン  
 NY発 渦巻き食パン  
 ピスタチオ&チョコレートバブカ  
 FOOD STUDIO講師 吉村法子  
 会員価格4,500円一般価格5,000円