

人気店シェフの講座多数！伝統ある食の専門学校にて
プロが初めての方でも楽しく丁寧に教えます。

Food studio シェフから学べる
お菓子&お料理教室

フードスタジオ宇都宮校 No.63

2018年
10月～12月スケジュール

- ◆初心者から上級者まですべての方に楽しんで頂ける教室です。
- ◆経験・年齢・性別一切問いません。
- ◆好きな講座を選んで参加できます。

お得な初回割引・ペア割引

- ・初回割引→ 初めて講座をご希望される方は、記載の受講料で受講可能！
- ・ペア割引→ お2人以上でのお申し込みは、受講料から10%割引致します。(尚、初回割引との併用、会員割引券との併用、会員の方同士のペア割引はご利用いただけません。)ぜひ、お気軽にご参加ください♪

ご入会に関して

記載の受講料でレッスン受講可能！
会員登録は半永久的に継続されます。
また、3ヶ月ごとのスケジュール配布時に
レッスンで使える500円割引券を2枚付！
ご入会金は、8,400円(税抜き)です。

ご入会されなくても記載の受講料+500円で
何度でもご希望の講座がお受けいただけます☆

場所:宇都宮市平出町3579
IFC製菓/調理師専門学校
(駐車場完備)
持ち物:エプロンと筆記用具

- レッスンのお申込み・お問い合わせ先
- ご希望の講座日の3日前までに
お申し込みください。
- TEL 028-613-6651
- E-mail info@food-studio.co.jp
- ホームページからも
- 講座のお申し込みいただけます。
- → www.food-studio.co.jp

『入会金・受講料の振込先』

※受講日3日前までにお振込みをお願いします。
恐れ入りますが、振込手数料は、ご負担願います。
足利銀行 岡本支店 普通口座 3066755
シェフズ株式会社 フードスタジオ宇都宮校

※レッスンのキャンセルは、受講日の3日前までをお願いします。お電話にて承ります。2日前以降はキャンセル料が発生いたします。



日時	予約 締切	レッスン	講師	会員 受講料
13日(土) 10:00~13:00	10日 15時 まで	<美味しい!華やか!心おどるスイーツ♪> SNS映え確実! ☆パブリレスト・デコ 次に流行るお菓子と話題の フランス菓子をいち早くレッスン♪	joie de sens (ジョワ・デ・サンス) シェフパティシエ 落合 重男	4500円
14日(日) 10:00~13:00	11日 15時 まで	<私にごほうび♪ブーレのパン> パリッと! クロワッサン&デニッシュ 焼きたてバターの香りとサクサク食感が たまりません!	boulangerie Beurree (ブランジュリー・ブーレ) オーナーパティシエ 沓澤 啓	3800円
18日(木) 18:30~21:30	15日 15時 まで	<幸せ広がる♥フラッグススイーツ> ゆっくり夜のティータイム ☆極上なめらか プリン・ア・ラ・モード 1人4個お持ち帰り予定です。	PATISSERIE フラッグス オーナーパティシエ 田中 文博	3800円
26日(金) 18:30~21:30	23日 15時 まで	<ア・ランシェンヌのこだわりパン教室> フルーツライの元祖直伝 ☆フルーツライ ハード系パンの登場!噛むほど味わい深く、 ワインや料理のお供にばっちりです♪	ブーランジュリー・ア・ランシェンヌ オーナーシェフ 小林 勇輝	4000円

※レッスンのキャンセルは、受講日の3日前までをお願いします。お電話にて承ります。2日前以降はキャンセル料が発生いたします。

11月

日時	予約締切	レッスン	講師	会員受講料
3日(土) 10:00~13:00	10/31 15時まで	<美味しい!華やか!心おどるスイーツ♪> 雪のようなくちどけ ☆純白ロール in イチゴクリーム 真っ白なふわふわロール生地で ピンクのかわいいイチゴクリームを包みます。	joie de sens (ジョワ・デ・サンス) シェパティエ 落合 重男	4500円
4日(日) 10:00~13:00	1日 15時まで	<私にごほうび♪ブーレのパン> かわいすぎて食べられない?! ☆3Dキャラクターちぎりパン 丸い型を使って上級ちぎりパンを作しましょう!	boulangerie Beurree (ブラヴュール・ブール) オナーパティエ 沓澤 啓	4000円
8日(木) 18:30~21:30	5日 15時まで	<幸せ広がる♥フラッグススイーツ> おもたせ 和スイーツ♥ ☆栗といちじくのパウンドケーキ ほっくりした甘みといちじくのぷちぷち食感がくせになるおいしさ	PATISSERIE フラッグス オナーパティエ 田中 文博	4000円
12日(月) 18:30~21:30	9日 15時まで	やすのさんの とことん和食 ・さつまいもと梅の炊き込みご飯 ・海老しんじょのすまし汁・かれいの煮つけ ・いかと里芋の煮物・烏賊の塩辛 冬のおもてなしお献立です♪旬のスルメイカのさばき方、 だしの取り方を学びましょう!	茶寮やすの 店主 安野 耕造	4500円
21日(水) 18:30~21:30	18日 15時まで	<手軽に作れる本格フレンチ> ・サーモンマリネ ・きのこ青菜のキッシュ ・若鶏のヴォジョレー煮込み 毎年11月第3木曜日はヴォジョレー解禁の日! ワインに合うおつまみレシピをご紹介します♪	欧州浪漫館 シェ・ホシノ オナーシェフ 星野 仁志	4300円
25日(日) 10:00~13:00	22日 15時まで	<笑顔あふれる幸せイタリアン> 家族団らん 北イタリアの郷土料理 ・ヴェネト州の味 塩鱈のマテカート ・サルシッチャとほうれん草のタリアテッレ ・牛肉のスコッタート フォンドゥータソース	イタリア食堂 ヴェッキオ・トラム オナーシェフ 照井 康嗣	4500円

12月

気になるレッスンがありましたら、お早めにご予約下さい♪

日時	予約締切	レッスン	講師	会員受講料
2日(日) 10:00~13:00	11/29日 15時まで	<ゆったり楽しむヨーロッパ料理> 料理レパートリーを増やそう!メリメロの味をご家庭で ・仏風バケットサンドウィッチ カスクルート ・旬な苺のパスタ ・メリメロ風ボルシチ ノエルバージョン	ビステリア・ メリメロ オナーシェフ 黒崎 貴照	4500円
6日(木) 18:30~21:30	3日 15時まで	<幸せ広がる♥フラッグススイーツ> どっちにする? ☆ハーフ&ハーフのクリスマスケーキ チョコとホワイトの2色の クリームを使ってデコレーション♪	PATISSERIE フラッグス オナーパティエ 田中 文博	4500円
12日(水) 18:30~21:30	9日 15時まで	聖なる夜のフレンチディナー ・X'mas風カナッペ盛り合せ ・じゃがいものポタージュ ・若鶏骨付きもも肉の網脂包み焼き ・いちごのクープとちおとめのソルベ添え	欧州浪漫館 シェ・ホシノ オナーシェフ 星野 仁志	4500円
14日(金) 18:30~21:30	11日 15時まで	<ア・ランシェンヌのこだわりパン教室> 今年は手作り! ☆シュトーレン ドイツの伝統的なクリスマスパン♪ ナッツとフルーツが入ったしっとりとした生地です。	ブーランジュリ・ ア・ランシェンヌ オナーシェフ 小林 勇輝	4000円
23日(日) 10:00~13:00	20日 15時まで	<毎年恒例親子お菓子教室> かわいく飾りつけ☆ ☆クリスマスデコレーションケーキ お子さん・お孫さんと一緒に楽しく飾り付けしましょう♪	IFC製菓専門学校 洋菓子講師 柿沼 亨	3500円 (割引除外・ 非会員様も 同一料金)

レッスンダイジェストやお知らせ等配信中
 <ブログ> foodstudio.seesaa.net
 <Twitter> @info78426272
 <Facebook> foodstudio.utsunomiya
 <Instagram> foodstudio_utsunomiya

シェフズ(株)フードスタジオ事務局
 (営業時間 9:00-18:00、不定休)
 〒321-0901 宇都宮市平出町3579
 TEL028-613-6651 FAX 028-666-4030
 MAIL info@food-studio.co.jp