

# 食の専門学校が運営する教室だから、楽しく学んでしっかり習得☆

☆初めての方は初回体験割引、ご友人等2名以上でのご参加の方はペア割引など、  
お得な受講割引もあります！ぜひ、お気軽にご参加ください♪

## ☆レッスン申込

- ・レッスンのお申込みは原則として、ご希望の受講日の3日前までにお願い致します
- ・電話またはFAXおよびインターネットからお申込み頂けます
- ・お申込みは先着順です。定員になり次第締め切らせて頂きます
- ・都合により講座内容・日程等が変更、延期又は中止になる場合もありますので、ご了承ください  
(その場合、3日前を目安に事務局よりお知らせいたします)

## ☆ご入会

- ・ご入会は電話またはFAXおよびインターネットからお申込み頂けます
- ・入会お申し込み後、事務局より確認の連絡及び入会金等諸経費のお振込が確認された時点で入会手続き完了となります
- ・ご入会料金は、[白衣なし¥9,072(税込)]と[白衣あり¥12,960(税込)]がお選びいただけます
- ・ご入会後は会員料金で受講が可能です
- ・会員登録は半永久的に継続され、継続料等はかかりません

## ☆受講料

- ・記載の受講料は会員料金となっております
- ・初回体験レッスンは、会員価格で受講いただけます。(受講割引等、裏面に記載しております)
- ・入会しなくても記載の受講料+500円で、どなたでもお好きなレッスンを何度でも受講頂けます
- ・受講料は受講日の3日前までに指定口座へ納めて下さい
- ・受講料は原則としてお振込みでのお支払いとなります

## ☆レッスンのキャンセル

- ・キャンセルなされる場合は、必ずお電話にて受講日の3日前(営業時間内)までにご連絡ください
- ・キャンセル料につきましては、受講日の2日前のキャンセルは受講料の50%、当日・前日のキャンセルは受講料の全額(100%)を頂戴いたしますのでご了承ください
- ・当日連絡なしで不参加の場合は、いかなる理由でも100%の受講料を頂戴いたします

## ☆受講にあたって

- ・開催場所・・・IFC製菓／調理師専門学校内(駐車場完備)
- ・人数・・・最少催行人数4名、最大16名(親子教室は4組～12組程度)※先着順
- ・用意するもの・・・エプロンまたは白衣と筆記用具(親子教室の時はお子様のエプロンと上履きも)
- ・仕入れの状況によりメニューの内容が変更になることもございます。予めご了承ください

vol.60

フロに技を習える

## お菓子&お料理教室

# フードスタジオ宇都宮校

---

## 2018年 1月～3月スケジュール



『入会金・受講料の振込先』  
 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

受講日の3日前までに左記口座に  
 お振込をお願いします  
 ※恐れ入りますが振込み手数料は  
 ご負担願います



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  
 tel. 028-613-6651  
 fax 028-666-4030

# 1月

※レッスンのキャンセルは受講日の3日前(営業時間内)までをお願いします。お電話のみにて承ります。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	おススメポイント	講師	会員受講料
1月13日(土) 10:00～13:00	1/10(水) 15:00まで	＜誰でも簡単！本格中華＞ ☆コクうま！回鍋肉(ホイコーロー) ☆プリプリ海老のチリソース煮 ☆酸辣湯(サンラータン)	中華の人気定番おかずホイコーローとエビチリ☆ご飯がどンドン進む2品とさっぱりスープの酸辣湯を匠から学びましょう。調味料の混ぜ方や炒め方のポイントなど ちょっとした疑問も完全解決！	三友学園(IFC)校長 堀内 英夫(グランドホテル元総料理長)	¥4,400
<b>NEW♪</b> 1月14日(日) 10:00～13:00	1/11(木) 15:00まで	人気のパン屋さんシリーズ ＜ア・ランシェヌのこだわりパン教室＞ ☆基本のパン・オ・レ (ゴマ・クルミ・レーズン)	牛乳100%で仕込むトラディショナルなパン。そのままでも、甘くしても、塩気があってもオールマイティに美味しいパンです♪	ブーランジュリー・ア・ランシェヌ オーナーシェフ 小林 勇輝	¥4,500
<b>再登場♪</b> 1月16日(火) 18:30～21:30	1/13(土) 15:00まで	人気のパン屋さんシリーズ ＜私にごほうび♪ブーレのパン＞ ☆おいしい菓子パン	パンの基本を楽しくおいしく学びましょう♪まずは人気のあんぱん・クリームパン・チョコパン・うぐいすパンなどバラエティに富んだ菓子パンを作ります☆	ブーランジュリー・ブーレ boulangerie Beurree オーナーブーランジェ 沓澤 啓	¥4,300
1月18日(木) 18:30～21:30	1/15(月) 15:00まで	＜幸せ広がる♡フラッグススイーツ＞ ☆タルトシブーレスト	サクサクタルトにりんごとジプーストクリーム(カスタードクリームとメレンゲを混ぜたクリーム)を入れ、最後に表面をパリッとカラメル状に焼いたフランス菓子☆クリーム濃厚なおいしさを味わえます♪	PATISSERIE フラッグス オーナーパティシエ 田中 文博	¥4,500
1月20日(土) 10:00～13:00	1/17(水) 15:00まで	＜美味しい！華やか！心おどるスイーツ♪＞ ☆ガレット・デ・ロワ	パイ生地クリームとフェーブ(陶製の人形)を入れる フランスで新年のお祝いに食べる伝統菓子♪みなさんも新年をガレット・デ・ロワでお祝いしてみたいかがでしょうか？	ジョワ・デ・サンス joie de sens シェフ パティシエ 落合 重男	¥4,500
<b>NEW♪</b> 1月21日(日) 10:00～13:00	1/17(水) 15:00まで 4日前締切	＜家庭でできる♪魅惑の洋食＞ ☆日光そば粉と那須御養卵のガレット ☆海の幸ベニエ フレッシュトマト&バジルのバルサミコソース ☆とちおとめのクレームダンジュ	櫻井先生のおいしく！楽しく！おしゃれにアンチエイジング①☆セルフにも人気のそばはガレットに！魚介のベニエは抗酸化食材のソースで！苺は雪のようなふわふわ食感のランチデザートに♪	ホテル東日本宇都宮 西洋料理料理長 櫻井 正人	¥4,500
1月23日(火) 18:30～21:30	1/19(金) 15:00まで 4日前締切	＜素材を楽しむ小粋な洋食＞ ☆鯛のアクアパッツァ ☆ホタテのカツレツ ☆赤パプリカのムース	丸ごと一匹鯛の旨みたっぷり地中海が生んだごちそうアクアパッツァ！鯛の下処理方法も学べます！ホタテはサクサクのカツレツに、彩り鮮やかな赤パプリカのムースも添えて☆	クッチーナ・ベジターレ・マルヨシ オーナーシェフ 笠原 慎也	¥4,500
1月31日(水) 18:30～21:30	1/27(土) 15:00まで 4日前締切	＜手軽に作れる本格フレンチ＞ 包丁の使い方を学ぼう♪ ☆ナポリ風ミートソース ☆鶏胸肉のカルパッチョ	お料理初心者大歓迎♪「これから料理を始めたいけどちょっと不安・・・」とか「自己流だけど、これでいいの？」そんなあなたに星野先生がやさしく丁寧に教えます(^_^)	欧州浪漫館 シェ・ホシノ オーナーシェフ 星野 仁志	¥4,500

# 2月

※レッスンのキャンセルは受講日の3日前(営業時間内)までをお願いします。お電話のみにて承ります。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	おススメポイント	講師	会員受講料
2月3日(土) 10:00~13:00	1/31(水) 15:00まで	＜パティシエと作る基本のお菓子＞ ♥バレンタインSweets♥ ☆ボンボンショコラ ☆グルテンフリーのしっとりブラウニー	バレンタインは手作りチョコを贈ろう♪チョコの基本を学びましょう☆米粉を使ってブラウニー(話題のグルテンフリー!!)を作ります☆大切な人やお友達、自分へのご褒美に。。。	IFC製菓専門学校 洋菓子講師 柿沼 亨	¥4,500
2月4日(日) 10:00~13:00	1/31(水) 15:00まで 4日前締切	＜柳庵の創作和イタリアン＞ ☆季節野菜のピクルス サラダ仕立て ☆小海老とほうれん草のグラタン 香草パン粉焼き ☆あさりと白菜のボンゴレソースパゲティ	冬・早春野菜をピクルスにしサラダに。グラタンはベイヤルソースを作りワンランク上の香草パン粉をのせサクサクに♪パゲティはあさりの旨味たっぷりとマトソースと相性の良い白菜で(^)	イタリアン創作酒房 柳庵 オーナーシェフ 柳谷 善男	¥4,500
2月6日(火) 18:30~21:30	2/3(土) 15:00まで	人気のパン屋さんシリーズ ＜私にごほうび♪ブルーレのパン＞ ☆いろいろ惣菜パン	ふわふわの生地にソーセージやチーズを使って惣菜パンを作ります☆パンについて学びながら、バリエーションも豊富な食事パンを楽しく作りましょう♪	ブーランジュリー・ブール boulangerie Beurree オーナーブーランジェ 沓澤 啓	¥4,300
2月10日(土) 10:00~13:00	2/7(水) 15:00まで	＜美味しい!華やか!心おどるスイーツ＞ ☆パブロワ	サクッと軽いメレンゲ生地に生クリームと甘酸っぱいフルーツをのせたニュージージーランドやオーストラリアの定番デザート♪外はサクッ、中はフワッと食感の楽しいケーキ☆卵白消費にも◎	ジョウ・デ・サンズ joie de sens シェフ パティシエ 落合 重男	¥4,500
2月11日(日) 10:00~13:00	2/7(水) 15:00まで 4日前締切	＜家庭でできる♪魅惑の洋食＞ ☆冬野菜のカポナータ ☆若鶏もも肉のソテー ディアボロ風 ☆とちおとめのティ・ラ・ミス	櫻井先生のおいしく!楽しく!おしゃれなアンチエイジング②☆今回も県の特産品とちおとめやアンチエイジング食材をふんだんに使います。健康を気遣うあなたに♪	ホテル東日本宇都宮 西洋料理料理長 櫻井 正人	¥4,500
2月15日(木) 18:30~21:30	2/12(月) 15:00まで	＜幸せ広がる♥フラッグススイーツ＞ ☆スペシャルチーズケーキ	フードスタジオ特製スペシャルチーズケーキ☆定番&人気のチーズケーキを田中先生がスペシャルアレンジ!!美味しいチーズケーキを楽しくつくります♪	PATISSERIE フラッグス オーナーパティシエ 田中 文博	¥4,500
2月18日(日) 10:00~13:00	2/15(木) 15:00まで	人気のパン屋さんシリーズ ＜ア・ランシェンヌのこだわりパン教室＞ ☆リュシュティックのバリエーション ☆フォカッチャ	フランスの伝統的な食事パン(リュスティック)とイタリアの定番パン(フォカッチャ)を色々な具材で楽しみましょう♪	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	¥4,500
2月28日(水) 18:30~21:30	2/24(土) 15:00まで 4日前締切	＜手軽に作れる本格フレンチ＞ ☆本格キッシュロレーヌ ☆じゃがいもとサツマイモのポターージュ ☆ムースショコラ	リクエスト多数!生地から手作り本格キッシュ♪玉ネギやベーコンを使った基本のキッシュロレーヌ☆じゃがいもとサツマイモのなめらかポターージュとムースショコラも作ります♪	欧州浪漫館 シェ・ホシノ オーナーシェフ 星野 仁志	¥4,500

# 3月

※レッスンのキャンセルは受講日の3日前(営業時間内)までをお願いします。お電話のみにて承ります。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	おススメポイント	講師	会員受講料
3月3日(土) 10:00~13:00	2/28(水) 15:00まで	＜美味しい!華やか!心おどるスイーツ＞ ☆ブルドネージュ ☆ノワキャラメル	丸い形でさくほろ食感がたまらなくおいしいブルドネージュ♪ノワキャラメルは、ヘーゼルナッツの焼き菓子の上にキャラメルコーティングしたクルミをのせます♪プレゼントにもどうぞ!!	ジョウ・デ・サンズ joie de sens シェフ パティシエ 落合 重男	¥4,500
3月6日(火) 18:30~21:30	3/3(土) 15:00まで	人気のパン屋さんシリーズ ＜私にごほうび♪ブルーレのパン＞ ☆もちもちフォカッチャ	「ブルーレ」で人気のフォカッチャ!長時間発酵した生地を高温でパリッと焼き上げもちもち〜とした食感に仕上げます(^)	ブーランジュリー・ブール boulangerie Beurree オーナーブーランジェ 沓澤 啓	¥4,300
3月11日(日) 10:00~13:00	3/8(木) 15:00まで	人気のパン屋さんシリーズ ＜ア・ランシェンヌのこだわりパン教室＞ ☆栗のカンパーニュ ☆レモンとホワイトチョコのカンパーニュ	フランスの田舎風パン。全粒粉を入れて焼き上げます。栗の渋皮煮を大胆に入れます!もうひとつは、レモンピール(レモン皮の甘煮)とホワイトチョコの意外な組み合わせ☆	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	¥4,500
3月18日(日) 10:00~13:00	3/14(水) 15:00まで 4日前締切	＜家庭でできる♪魅惑の洋食＞ ☆旬野菜のクリーミーバーニャカウダ ☆豚ロース肉のロティローズマリール風味 ☆とちおとめづくしのフレンチトースト	櫻井先生のおいしく!楽しく!おしゃれなアンチエイジング③☆野菜がもりもり食べられる美味しいバーニャカウダソース♪豚肉はオープンでじっくり蒸し焼きにしジュースに仕上げます☆	ホテル東日本宇都宮 西洋料理料理長 櫻井 正人	¥4,500
3月20日(火) 18:30~21:30	3/16(金) 15:00まで 4日前締切	＜素材を楽しむ小粋な洋食＞ ☆牛バラ肉の赤ワイン煮込み ☆春野菜のテリーヌ ☆菜の花とハマグリのスープ	卒業や入学など春のお祝いにもピッタリ!手軽にできるおいしいおもてなしメニューを笠原先生から学ぼう♪味はもちろん、お洒落な盛りつけも必見です☆	クッチーナ・ベジターレ・マルヨシ オーナーシェフ 笠原 慎也	¥4,500
3月22日(木) 18:30~21:30	3/19(月) 15:00まで	＜幸せ広がる♥フラッグススイーツ＞ ☆桜のシフォンケーキ	今年の桜はいつ頃咲くのでしょうか♪春のうらかな季節にふわふわの桜のシフォンケーキはいかがですか?シフォンケーキの美味しく失敗なく作るコツがわかります(^)	PATISSERIE フラッグス オーナーパティシエ 田中 文博	¥4,500
3月31日(土) 10:00~13:00	3/27(火) 15:00まで 4日前締切	＜親子で楽しい♪お料理教室＞ ☆もちりパリッ!手作りピザ2種	春休み企画!親子料理教室♪もちりパリッと焼き上がるピザを親子で楽しく作りましょう!生地をこねて、のばした後は楽しくトッピング☆お食事ピザとデザートピザの2種類です。	IFC調理師専門学校 西洋料理講師 福田 信夫	¥3,500 (割引除外・非会員様も同一料金)

★気になるレッスンがありましたら、お早めにご予約くださいますようお願いいたします。記載の締切日時を過ぎますと、ご予約をお受けするのが困難になります。材料手配の都合上、どうぞご理解くださいますようお願いいたします。

## ★親子教室

親子教室をお申し込みの際は、どなたでも会員料金で受講頂けます  
※体験レッスン割引・ペア割引はご利用いただけません

## ★初回体験レッスン割引

初めてご利用頂く方のみ、1回限り500円OFFの会員料金で受講頂けます  
※ペア割引との併用はご利用頂けません

## ★体験レッスン

入会しなくても会員受講料+500円でお好きなレッスンを受講頂けます

## ★ペア割引

2人以上でお申込は、受講料から10%割引致します。ご友人、ご夫婦、恋人等でどうぞ!  
※体験レッスン割引との併用、会員の方向士のペア割引はご利用頂けません

## ★NEW講師紹介★

### ＜小林勇輝先生＞ 巻で話題!人気のパン屋さんシリーズ①

・宇都宮市海道町にある「ア・ランシェンヌ」のオーナーシェフ。  
・ベーカリージャパンカップ2015において準優勝した「しっとりヨーグルト食パン」は絶品!噛むほどに味わい深いハード系のパンも種類豊富で大人気♪

### ＜櫻井正人先生＞

・2009年よりホテル東日本宇都宮 西洋料理料理長を務める。  
・「とちぎのうまいもん(地産地消)をフレンチ&イタリアンで」をコンセプトに美味しく・楽しく・お洒落にいっしょに学びましょう♪

### ＜沓澤 啓先生＞ 巻で話題!人気のパン屋さんシリーズ②

・宇都宮市宝木町にある「ブルーレ」のオーナーブーランジェ。  
・IFC製菓専門学校でも講師をされており、優れ丁寧なレッスンに定評がある!  
・リクエストにお応えし 約3年半ぶりにフードスタジオ再登場♪