■About
【フードスタジオについて】
宇都宮市平出町にあるＩＦＣ調理製菓大学校の一般向けの料理教室です。

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。
１から丁寧に教えてくれるので、初心者さんでも安心！お気軽にご参加下さい♪

フードスタジオでは入会制をとっておりますが、入会しなくても記載の受講料プラス 500 円で何度でもご希望の講座が受けられます。

県内の飲食店と人とを繋げる料理教室。
おいしい料理と美しい盛り付けで皆様に学ぶ楽しさと笑顔をお届けしていきます。

■Open【授業時間】 10:00－13:00 18:30－21:30 ※レッスンによって異なる場合がございます。	【予約返信・お問い合わせ】 平日9:00－18:00 担当：手束(テツカ)
■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 ※無料の駐車場がございます。 ご自由にご利用ください。	
■Kitchen【開催場所】 IFC 調理製菓大学校内製菓2F 実習室	
■Tel	028－613－6651
■E-mail	info@food-studio.co.jp
■Web	food-studio.co.jp/
■Instagram	@foodstudio_utsunomiya
■LINE	@059uemlz

FOOD STUDIO

フードスタジオ宇都宮校
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

２０２５年４月～６月スケジュール

Vol.８９

■Lesson【予約方法】 HP のお申込みフォーム・電話・インスタDM・メール・LINEにてお申込み可能です。 ご希望の受講日の3日前まで受け付けしております。 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。	■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致しますのでご注意下さい。 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%**
■Join【有料会員登録】 会員登録をしていただくと会員価格にて受講可能です。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。 **入会金：9,350 円(税込み)**	■Discount【割引各種】 初回割引：一般価格より500円割引 はじめてお申込みの場合、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。
■Price【料金について】 会員価格：4, 000円～ 一般価格：上記＋500円 各種割引併用不可。 はじめての参加がペアの場合、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。	■Schedule【日程について】 日程は季節ごとに3カ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・スーパーオータニ等で配布しております。開催状況や内容についてはInstagramをご覧ください。

■System
【レッスンまでの流れ】

1. **お申込み**
WEB サイトのお申込みフォーム・電話・インスタ DM・メール・LINE にてお申込み可能です。
ご希望の3日前まで予約・キャンセルの受付をしております。

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**下さい。

足利銀行　岡本支店　普通銀行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、振り込み手数料はお客様のご負担となります。

3. **受講の持ち物**
エプロンとハンドタオル
料理をお持ち帰りの生徒さまは容器をご持参ください。
ケーキ・パンは持ち帰り用箱・袋付きです。
※お持ち帰りの推奨はしておりませんので、万が一の事があった場合、責任を負いかねます。

★Special Thanks★
【今月のお店】

エンジェルコーヒー/ やさしいおかしのるりり 〒321-0952 宇都宮市泉が丘 6-3-2 落合店舗 1F TEL:028-666-7602 定休日：水曜日・木曜日 @angel_coffee_official	PATISSERIE 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 定休日：不定休 @flags@1989	ホテルエピナール那須 〒325-0302 那須郡那須町高久丙 1 TEL:0287-78-6000 @epinard_nasu
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	欧州浪漫館シェホシノ 〒321-1661 日光市中宮祠 2478 TEL:0288-55-0212 定休日：木曜日 @chez_hoshino	BoulangerieBeurre 【ブーランジュリーブーレ】 〒320-0061 宇都宮市宝木町 2-1138-3 定休日：日曜日 @boulangerie.beurree
RainbowFoodLab 【レインボーフードラボ】 栃木市の大人気キッチンカー 出店の情報はインスタグラムをご覧ください。 @rainbou.food.lab	アトリエまぎぱん 〒321-0901 宇都宮市平出町 3661 TEL:028-612-4623 定休日：日曜日 @magipan_utsunomiya	パティスリーティナカガワ 〒321-0102 宇都宮市江曽島町 1068-1 定休日：火曜日 @ts_patisserie

4 月【Apr. 】

4/5(土) 10:00～13:00 スペイン伝統菓子をアレンジ♪
★トゥロンとサブレのマリアージュ
講師:IFC 調理製菓大学校製菓衛生師科　柿沼亨先生
■会員価格・初回体験価格 5,000 円/一般価格 5,500 円

4/9(水)18:30～21:30 奥日光にある老舗の名店！
★ヤシオマス(サーモン)のエスカベージュ
★若鶏のロティ～にんにくバター醤油～
★クリームチーズのムース
講師:欧州浪漫館シェ・ホシノ　オーナーシェフ　星野仁志先生
■会員価格・初回体験価格 5,500 円/一般価格 6, 000 円

4/12(土)10:00～12:00 腸活シリーズ♪
★二十四節気の発酵調味料レッスン
玉ねぎ塩麹作り
羽釜ごはんと発酵食品 8 品の副菜付き
講師:野菜ソムリエ/発酵食品ソムリエ　蜂巣覚先生
■会員価格・初回体験価格 4,000 円/一般価格 4,500 円
※中学生まで1人料金で親子参加可

4/14(月)18:30～21:30 四季の恵みを生かしたお料理♪
★鯛の桜蒸し
★深川めし
★甘酒プリン
講師:ホテルエピナール那須総料理長　荒井皇文先生
■会員価格・初回体験価格　5,000 円/一般価格 5,500 円

4/17(木)9:30～12:30 大人気レッスンが帰ってきた！
★ザッハトルテ【1 台】
講師:エンジェルコーヒー/やさしいおかしのるりり
パティシエ　稲見皓太先生
■会員価格・初回体験価格 5,000 円/一般価格 5,500 円

4/20(日)10:00～13:00 お店でも人気の商品♪
★フォカッチャ生地で作る総菜パン数種
講師:ブーランジュリー・ブーレ　オーナーブーランジェ　沓澤啓先生
■会員価格・初回体験価格 4,500 円/一般価格 5,000 円
※中学生まで1人料金で親子参加可

4/21(月)18:30～21:30 昭和レトロ喫茶シリーズ！
★喫茶店風ナポリタン
★プリンアラモード
講師:レインボーフードラボ　　所長　小野口健太(オノケン)先生
■会員価格・初回体験価格 4,500 円/一般価格 5,000 円

4/27(日)10:00～13:00 本格中華料理！
★福建炒飯(あんかけチャーハン)
★レモン汁鶏
★タピオカ入りココナッツミルク
講師:IFC 調理製菓大学校名誉顧問　堀内英夫先生
■会員価格・初回体験価格 4,800 円/一般価格 5,300 円

4/30(水)18:30～21:30 やさしい薬膳教室♪
★【第 4 回】冬の間にたまったものを薬膳でデトックス！
体をリセットするための薬膳のポイントの座学＋料理デモ(ご試食あり)
講師:栄養士/国際薬膳調理師　Hinoe の森　吉村慎子先生
■会員価格・初回体験価格 4,000 円/一般価格 4,500 円

5 月【May. 】

5/7(水)18:30～21:30 秘伝のレシピを今回特別に伝授♪
★ラムボール
師: PATISSERIE FLAGS オーナーパティシエ　田中文博先生
■会員価格・初回体験価格 5,000 円/一般価格 5,500 円

5/15(木)9:30～12:30 体にやさしいスイーツ♪
★米粉のスイーツ 2 種
マドレーヌ＆パウンドケーキ
講師:エンジェルコーヒー/やさしいおかしのるりり
パティシエ　稲見皓太先生
■会員価格・初回体験価格 5,000 円/一般価格 5,500 円

5/17(土)10:00～12:00 腸活シリーズ！
★二十四節気の発酵調味料レッスン
豆板醤作り
羽釜ごはんと発酵食品 8 品の副菜付き
講師:野菜ソムリエ/発酵食品ソムリエ　蜂巣覚先生
■会員価格・初回体験価格 4,000 円/一般価格 4,500 円
※中学生まで1人料金で親子参加可

5/19(月)18:30～21:30 四季の恵を活かしたお料理♪
★メニューは決まり次第 Instagram でご連絡させていただきます。
講師:ホテルエピナール那須総料理長　荒井皇文先生
■会員価格・初回体験価格　5,000 円/一般価格 5,500 円

5/22(木)18:30～21:30 街中華シリーズ！
★牡蠣麻辣飯(マーラーハン)
★棒餃子
講師:小籠包 Garden 大地　店主　涌井大地先生
■会員価格・初回体験価格 4,500 円/一般価格 5,000 円

5/28(水)18:30～21:30 やさしい薬膳教室♪
★【第 5 回】初夏を健やかに過ごす薬膳
新生活のストレスををうまく乗り越えるポイントの座学＋料理デモ(ご試食あり)
講師:栄養士/国際薬膳調理師　Hinoe の森　吉村慎子先生
■会員価格・初回体験価格 4,000 円/一般価格 4,500 円

5/31(土)10:00～13:00 可愛すぎて食べられない？！
★ハチさんのミニデコロール親子レッスン
講師:管理栄養士　手束恵理
■会員価格・初回体験価格 4,500 円/一般価格 5,000 円
※兄弟・姉妹でご参加の場合、お子様 1 名追加につき＋1,000 円(材料費)をいただきます。

6 月【Jun. 】

6/1(日)10:00～13:00 本格中華料理！
★炸醤麺(肉みそ麺)
★豚肉と卵のきくらげ炒め
★マンゴープリン
講師:IFC 調理製菓大学校名誉顧問　堀内英夫先生
■会員価格・初回体験価格 4,500 円/一般価格 5,000 円

6/3(火)10:00～13:00 父の日企画♡♡
★愛情たっぷりフラワーケーキ【一台】
講師:パティスリーティナカガワ　オーナーパティシエ　中川智之先生
■会員価格・初回体験価格　5,000 円/一般価格 5.500 円

6/11(水)18:30～21:30 チーズの旨味あふれる♪
★ガレットフロマージュ【1 台】
講師: PATISSERIE FLAGS オーナーパティシエ　田中文博先生
■会員価格・初回体験価格 5,000 円/一般価格 5,500 円

6/14(土)10:00～12:00 腸活シリーズ！
★二十四節気の発酵調味料レッスン
季節の漬物作り
羽釜ごはんと発酵食品 8 品の副菜付き
講師:野菜ソムリエ/発酵食品ソムリエ　蜂巣覚先生
■会員価格・初回体験価格 4,000 円/一般価格 4,500 円
※中学生まで1人料金で親子参加可

6/15(日)日中(予定)絵本の世界のような可愛いパン屋さん♪
★詳細が決まり次第 Instagram にてご連絡させていただきます。
講師:アトリエまぎぱん　店主　上野宏之先生
■会員価格・初回体験価格　5,000 円/一般価格 5,500 円

6/16(月)18:30～21:30 昭和レトロ喫茶シリーズ♪
★豚の生姜焼き
★自家製フライドチキン
★コーヒーゼリー
講師:レインボーフードラボ所長　小野口健太(オノケン)先生
■会員価格・初回体験価格 4,800 円/一般価格 5,300 円

6/18(水)18:30～21:30 やさしい薬膳教室♪
★【第 6 回】梅雨を健やかに乗り切る薬膳
体の中の湿気対策の座学＋料理デモ(ご試食あり)
講師:栄養士/国際薬膳調理師　Hinoe の森　吉村慎子先生
■会員価格・初回体験価格 4,000 円/一般価格 4,500 円

6/23(月)18:30～21:30 四季の恵を活かしたお料理♪
★メニューは決まり次第 Instagram でご連絡させていただきます。
講師:ホテルエピナール那須総料理長　荒井皇文先生
■会員価格・初回体験価格　5,000 円/一般価格 5,500 円

6/26(木)9:30～12:30 フランス生まれの伝統スイーツ♪
★マルジョレーヌ【1 台】
講師:エンジェルコーヒー/やさしいおかしのるりり
パティシエ　稲見皓太先生
■会員価格・初回体験価格 5,000 円/一般価格 5,500 円