

# 新潟調理師専門学校 ほろ酔い男の料理教室

料理に興味はあるけど、何から覚えていいかわからない。酒の肴くらいは自分で作りたい！という男性向けの料理教室です。

和食・洋食・中華の基本的な料理が中心となっていますが、身近な食材と器具を使った作業が中心なので、料理初心者の方も大歓迎です！

日程	時間	担当講師	料理内容
1月15日(土)	16:00~ 18:30	吉田 奈美	鱈とじゃが芋のグラタン 焼きれんこんとチキンのサラダ 洋風ふろふき大根(大根のポトフ風)
2月19日(土)		小林 天音	ニラたっぷり焼き餃子 鱈缶チャーハン ザーサイとえのきのピリ辛和え
3月12日(土)		松井 久依	春キャベツと豚肉のこく旨炒め ししゃもの南蛮漬け 春キャベツとたこの胡麻マヨ和え
4月16日(土)		仁科 誉広	鯛とあさりの春満開酒蒸し 筍と桜エビの卵とじ 菜の花ちらし寿司

※消毒の徹底・マスクの着用・十分な換気・2人体制の実習・出来上がったお料理はそのままお持ち帰りいただくという感染予防対策を、行わせて頂きます。

講習料：全4回で10,000円  
(初回に一括でお支払いください)

会場：新潟市中央区東幸町8-8  
新潟調理師専門学校

※駐車場完備



【お申込み先】

新潟調理師専門学校

お電話:025-244-2161

メール:ncts@ncts.ac.jp