

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
5月13日(土)	16:00~ 18:30	仁科 誉広	タレカツ 新じゃがの甘辛煮 アスパラとサラダチキンのさっぱりサラダ
6月10日(土)		吉田 奈美	鱈のエスカベッシュ ジャンバラヤライス キウイとスナップえんどうのヨーグルトサラダ
7月15日(土)		松井 久依	いかごはん 茄子の生姜焼き トマトのお浸し
8月26日(土)		渡辺 篤	トウモロコシのあんかけ ピーマンと豚肉の炒め ゴーヤの佃煮

※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。

持ち物：エプロン、バンダナ、筆記用具、持ち帰り用の容器（タッパ一等）

講習料：全4回で12,000円

（初回に一括でお支払ください）

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

5月9日(火) 〆切