



# 現代の名工から学ぶ日本料理教室 作って味わう料理教室 (ランチ・お土産付き)

現代の名工から、季節の日本料理を学ぶ教室です。  
実際に作って試食をします。家庭でもできる日本料理の『コツ』を学び、美味しいひと時を過ごしましょう。  
ご参加をお待ちしています。



中村 昌次 (なかむら しょうじ)  
武蔵丘短期大学 客員教授  
黄綬褒章受章 (平成 24 年)  
現代の名工 全国日本調理師技能士会 師範



第 1 回 | 夏野菜の天ぷらと赤だし | 7 月 16 日 (土) 午前 10~12 時

第 2 回 | 美しい巻きずし | 9 月 10 日 (土) 午前 10~12 時

第 3 回 | 手作りおせち料理 | 12 月 10 日 (土) 午前 10~12 時

## 会場

武蔵丘短期大学 2F 調理学実習室

## 募集人数

5 名 (最低実施人数)~21 名

## 参加費

1 回ごと 2,500 円 (材料費、保険代等)  
3 回連続参加 7,000 円 (材料費、保険代等)  
※初回参加時に一括でお支払いください

## 申込先

毎回 1 週間前の金曜日までに電話でお申し込みください  
(連続参加の方を除く)  
電話 : 0493-54-5101  
武蔵丘短期大学 総務課 鴻野 (こうの) までご連絡ください  
※お申し込み後に、お支払方法、準備いただくものなどをお知らせします。