

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

- ・レッスンの申し込みは原則として、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し込み頂けます
- ・お申し込みは先着順です。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し込み頂けます
- ・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

『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

vol.62

プロの技術を楽しく学ぶ

お菓子&お料理教室

フードスタジオ宇都宮校

2018年

7月～9月スケジュール



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
e-mail info@food-studio.co.jp


7月

※レッスンのキャンセルは受講日の3日前(営業時間内)までにお願います。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
7月6日(金) 18:00～21:30	7/3(火) 15:00まで	＜ア・ランシェンヌのこだわりパン教室＞ ☆パン・オ・レ	パン・オ・レは、水の代わりに牛乳を使って仕上げる口当たりの良いリッチなパン♪軽くてもしっかりとパリッとした食感とミルクのやわらかな香りのするのが特徴です。スープやフィリングに合います。	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	¥4,000
7月8日(日) 10:00～13:00	7/5(金) 15:00まで	＜私にごほうび♪ブーレのパン＞ ☆アレンジ菓子パン	初心者の方でも安心♪一度のレッスンでたくさんのパンが作れます！中身のあんは、ベーシックなものからさつまいもあんやごまあんなど豊富にご用意いたします。包み方やカットの仕方も必見ですよ☆	ブランジュリー・ブーレ boulangerie Beurree オーナーブーランジェ 沓澤 啓	¥4,000
7月14日(土) 10:00～13:00	7/11(木) 15:00まで	＜美味しい！華やか！心おどるスイーツ＞ ☆カシス・マロン	独特の爽やかな甘酸っぱさが際立つカシス・ムースと上品な味わいと甘みのマロングラッセを合わせた絶妙なバランスのケーキです！ムースの立て方やコツを学びましょう♪	ジョワ・デ・サンス joie de sens シェフ パティシエ 落合 重男	¥4,500
7月19日(木) 18:30～21:30	7/16(月) 15:00まで	＜幸せ広がる♡フラッグススイーツ＞ ☆スイカのショートケーキ	スポンジケーキの作り方からのレッスンです。基礎から学べて初心者の方も安心♪スイカを使用した夏らしい先生ならではのレシピです。	PATISSERIE フラッグス オーナーパティシエ 田中 文博	¥4,500
7月24日(火) 18:30～21:30	7/20(土) 15:00まで 4日前締切	＜素材を楽しむ小粋な洋食＞ ☆夏野菜のラタトゥイユ ☆カツオのポワレ ラビゴットソース ☆牛肉のタリアータ	夏らしく彩りカラフルなメニューです♪ラビゴットソースとは、みじん切りにした野菜が入ったさっぱりとしたソースです！覚えておくと様々な料理に使えて便利です☆	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
7月28日(土) 10:00～13:00	7/25(水) 15:00まで	＜パティシエと作る基本のお菓子＞ ☆爽やかサワークリームの レア&バイクドチーズタルト	サワークリームを使用して、レアとバイクドの2層の爽やかなタルトに仕上げます♪お菓子の基本からしっかり学べるレッスンです。	IFC製菓専門学校 洋菓子講師 柿沼 亨	¥4,500


8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
8月2日(木) 18:30~21:30	7/30(月) 15:00まで	＜幸せ広がる♡フラッグススイーツ＞ 大人気! ☆まるごとピーチ	皆さまのリクエストにお応えしてのレッスンです♪季節の桃を使用し、ボリュームもあり、見た目もかわいい贅沢なケーキです☆プレゼントにも喜ばれること間違いなし♪	PATISSERIE フラッグス オーナーパティシエ 田中 文博	¥4,500
8月4日(土) 10:00~13:00	8/1(水) 15:00まで	＜夏休み親子料理教室＞ ☆手作りPIZZA 2種	夏休み企画第1弾♪親子料理教室♪もちり、パリッと焼き上がるピザを親子で手作り!生地をこねて、お食事ピザも、デザートピザもお好きな具材で作れます♪お子様の料理へのきっかけづくりにも◎	IFC調理師専門学校 西洋料理講師 福田 信夫	¥3,500
8月10日(金) 18:00~21:30	8/6(月) 15:00まで 4日前締切	＜ア・ランシェンヌのこだわりパン教室＞ ふんわりやわらか ☆食パン&惣菜パン 	食パンと食パン生地を使って人気の塩パンや惣菜パンも作成します☆食パンは、シンプルだからこそ基礎が大切!やさしく丁寧にレッスンします。	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	¥4,000
8月11日(土) 10:00~13:00	8/8(水) 15:00まで	＜夏休み親子お菓子教室＞ とろける! ☆カラフルスフレパンケーキ	夏休み企画第2弾♪親子お菓子教室♪野菜パウダーを使用して色とりどりのパンケーキに☆お店のようなおしゃれでふわふわのパンケーキを親子で作ります♪	IFC製菓専門学校 洋菓子講師 柿沼 亨	¥3,500
8月18日(土) 10:00~13:00	8/15(水) 15:00まで	＜美味しい!華やか!心おどるスイーツ♪＞ 夏のさわやか スイーツ ☆フロマージュ・オレンジ	高級チーズを使用してフロマージュを作ります☆ ふわふわのムースとオレンジのさっぱりしたバランスの良いケーキを作ります♪ムース作りのポイントを学びましょう。	ジョワ・デ・サンス joie de sens シェフ パティシエ 落合 重男	¥4,500

9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
9月1日(土) 10:00~13:00	8/29(水) 15:00まで	＜美味しい!華やか!心おどるスイーツ♪＞ ☆洋梨のタルト 季節限定	今回は、ガレットブルトンヌを土台に使用して洋梨のタルトを作ります♪サクサク食感ガレットブルトンヌとみずみずしい洋梨がティータイムにぴったりです♪簡単なのに本格的なレッスンです。	ジョワ・デ・サンス joie de sens シェフ パティシエ 落合 重男	¥4,500
9月2日(日) 10:00~13:00	8/29(水) 15:00まで 4日前締切	＜笑顔あふれる幸せイタリアン＞ ☆秋茄子のバルミジャーナ ☆きのこのトリフォラータソース	バルミジャーナとは、茄子とトマトソース、チーズを重ねたイタリアのマンマの味です☆トリフォラータは、さまざまな料理に使える万能ソースです♪麺は、パスタマシンを使って手作りします☆	イタリア食堂 ヴェッキオ・トラム オーナーシェフ 照井 康嗣	¥4,500
9月9日(日) 10:00~13:00	9/6(木) 15:00まで	＜私にごほうび♪ブーレのパン＞ ～フランスパンシリーズ～ ☆バケット	フランス生地を使って、外はパリパリ中はしっとりもちりのバケットを作ります!素材がシンプルだからこそ作るのが難しいバケット。是非プロの技術を学びましょう♪	ブランジュリー・ブーレ boulangerie Beurree オーナーブーランジェ 沓澤 啓	¥4,000
9月11日(木) 18:30~21:30	9/7(土) 15:00まで 4日前締切	＜Ts.Nakagawaの美しいお菓子達＞ ☆リンツアートルテ 	ドイツのリンツ地方のお菓子で、ナッツの食感と香ばしさとシナモンなどのスパイスで香り豊かな上品なケーキです。ドイツ菓子をレパートリーに加えてみませんか?	パティスリー Ts.Nakagawa シェフパティシエ 中川 智雪	¥4,500
9月15日(土) 10:00~13:00	9/12(水) 15:00まで	＜誰でも簡単!本格中華＞ ☆糖酢魚條(白身魚の甘酢あんかけ) ☆椒麻鮑魚(イカの山椒風味) ☆雪菜炒飯(高菜チャーハン)	中華定番人気メニューを巨匠が分かりやすく伝授!リクエストの多い魚の野菜あんかけが登場!イカの山椒風味はピリッとお酒の肴にもなる一品☆タレの作り方や、炒めるコツをマスターしましょう!	三友学園(IFC)校長 堀内 英夫	¥4,400
9月27日(木) 18:30~21:30	9/24(月) 15:00まで	＜幸せ広がる♡フラッグススイーツ＞ ☆濃厚ティラミス	イタリアのお菓子ティラミス。マスカルポーネを使用し、ほろ苦くもしっとり濃厚な大人のケーキです♪プロのパティシエが丁寧にレッスンします☆	PATISSERIE フラッグス オーナーパティシエ 田中 文博	¥4,500

★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、恋人等どうぞ!

※体験レッスン割引との併用、会員の方同士のペア割引はご利用頂けません

★★★フードスタジオ最新情報はこちら!★★★

ホームページより各種お申込みを承っております
＜ホームページアドレス＞<http://www.food-studio.co.jp/>

レッスンダイジェストやお知らせ等、ブログにて配信中

＜ブログ＞foodstudio.seesaa.net

Twitter、Facebook、Instagramはじめました♥Follow me♥

＜Twitter＞@info78426272

＜Facebook＞@foodstudio.utsunomiya

＜Instagram＞foodstudio_utsunomiya

