

About

[フードスタジオについて]

宇都宮平出町にある IFC 調理製菓大学の空き教室。

入会金不要・1 回完結レッスンで

どなたでもご参加いただけます。

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。

県内の飲食店と人々を繋げる料理教室。

おいしい料理と美しい盛り付けで

皆さまに学ぶ楽しさと笑顔をお届けしていきます。

Open [授業時間] [予約返信・お問い合わせ]

18:30 - 21:30

Mon - Fri [平日]

9:00 - 18:00

Mon - Fri [平日]

10:00 - 13:00

Weekend/Holiday [土日祝]

[担当 吉村]

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
※駐車場ございます。ご利用ください。

Kitchen [開催場所]

I F C 調理製菓大学校内製菓 2 階実習室

TEL 028-613-6651

E-MAIL info@food-studio.co.jp

WEB food-studio.co.jp/

Instagram foodstudio_utsunomiya

LINE @059uemlz

System

[レッスンまでの流れ]

1. お申し込み

WEB サイトのお申し込みフォーム・電話・インスタ DM・メール・FAX・LINE にてお申し込み可能です。ご希望の受講日の 3 日前まで予約・キャンセル受付しております。

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ください。

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

恐れ入りますが、振込手数料はお客様ご負担となります。

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をご持参ください。お子さまは上履きをご用意ください。

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

フードスタジオ FOOD STUDIO 宇都宮校

UTSUNOMIYA HIRAIDEMACHI
2023 Autumn/Winter Vol.82

2023年10月～12月スケジュール

ご自由にお持ち帰りください
Please take one



FOOD STUDIO
Instagram

Special Thanks

[今月のお店]

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 営業時間: 10:00 - 19:00 定休日: 不定休 @flags.1989 | 欧風洋菓子・風流和菓子 岡埜 [おかの] 〒320-0801 宇都宮市池上町 4-3 TEL: 028-633-3566 営業時間: 9:00-18:30 定休日: 日曜日 元日 | Briest [ブリエスト] 〒320-0806 宇都宮市中央1-9-6 TEL: 028-689-9500 営業時間 / 10:00 - 18:30 定休日 / 火曜日, 水曜日 @briest.jp |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Boulangerie Beurrée [ブランジュリーブール] 〒320-0061 宇都宮市宝木町 2-1138-3 TEL: 028-624-0373 営業時間: 9:00 - 18:30 定休日: 日祝日 @boulangerie.beurree | 森のパン屋 〒323-0829 小山市東城南 1-3-22 TEL: 0285-28-0202 定休日: 火・水曜日 @morino_panya | Rainbow Food Lab [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。 @rainbow.food.lab |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|

[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

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いたしますのでご注意ください。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%

Lesson [予約方法]

WEB サイトのお申し込みフォーム・電話・インスタ DM・メール・FAX にてお申し込み可能です。ご希望の受講日の 3 日前まで受付しております。

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。

Join [有料会員登録]

会員登録していただくと会員価格にて受講可能です。さらに年間 4,000 円の割引特典付きです。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。

会員登録: 9,350 円 (税込)

Price [料金について]

会員価格: 4,000 円～
一般価格: 上記 + 500 円
親子レッスン: 3,000 円～

各種割引併用不可。
初めてのご参加がペアの場合、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。

Discount [割引各種]

初回割引:

一般価格より 500 円割引

初めて申込みの場合、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。

Schedule [日程について]

日程は季節ごとに 3 ヶ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、フードオアシスオータニ・あぜみち駅東店・上戸祭店等で配布しております。開催状況や内容についてはインスタグラムをご覧ください。

10月 [Oct.]

10/6[金]①17:00～18:30
②19:00～20:30
一緒に作る今日のおうちごはん
唐揚げおろしポン酢定食
にんにくの効いた大きな唐揚げを2人分作ってお持ち帰り。
ご飯作りがちょっと面倒な今日はスタジオと一緒に作りませんか？
FOOD STUDIO 講師 吉村法子
会員価格・初回体験価格4,000円
(二回目以降)一般価格4,500円
1セット+1,500円で追加できます。

10/8[日]①10:00 - 13:00
おうちで簡単カフェのおやつ
【初級★☆☆】
**テリーヌショコラ&
ドライフルーツのチーズバー**
濃厚なチョコレートとクリームチーズの簡単な焼き菓子を2種類作ります。
FOOD STUDIO講師 吉村法子
会員価格・初回体験価格4,800円
(二回目以降)一般価格5,300円

10/10[火]18:30 - 21:30
オーボンヴェータン河田勝彦氏にフランス菓子、リリエンベルグで横溝春雄氏にウィーン菓子を学んだ若手パティシエが初登場。【中級】
定番ブリエスのアレンジ
プラリネパリブレスト
ハロウィン仕立て
Briest[ブリエスト]
パティシエ 稲見皓太先生
会員価格・初回体験価格5,000円
(二回目以降)一般価格5,500円

10/14[土]①10:00 - 13:00
おうちで簡単カフェのおやつ
【初級★☆☆】
ハロウィンクッキーBOX
紫や黒、オレンジのハロウィンの楽しいクッキー詰め合わせ
FOOD STUDIO講師 吉村法子
会員価格・初回体験価格4,800円
(二回目以降)一般価格5,300円
中学生まで1人料金で親子参加可能

10/22[日]10:00 - 13:00
寒い季節にほかほかあったか
・肉まん
・かに焼売
・先生からのおもてなしの一品
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
(二回目以降)一般価格5,000円

10/24[火]18:30 - 21:30
【開催地:フードスタジオ】
栃木市の大人気キッチンカーのフードコーディネーターが教える
ハロウィンパーティー4品
・生ハムのムース(デモのみ)
・トマトのブルスケッタ万能ケッカソース
・チキンのディアボラ風焼き方レッスン
・元祖かぼちゃプリン
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
(二回目以降)一般価格5,000円

10/25[水]18:30 - 21:30
しあわせ広がるフラッグススイーツ
【中級】
モンブランロール
パティスリー フラッグス
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
(二回目以降)一般価格5,500円

10/28[土]10:00 - 13:00
季節の和菓子
【ハロウィン】
練り切り三種【各2個】
ハロウィン・かぼちゃ・おぼけ
岡埜 代表 小野薫先生
会員価格・初回体験価格4,000円
(二回目以降)一般価格4,500円

10/29[日]10:00 - 12:00
旬の野菜と発酵調味料レッスン
【実習】**塩・醤油糍作り**
羽釜ごはんと発酵食品8品の副菜付き
野菜ソムリエ 発酵食品ソムリエ 蜂巢覚先生
会員価格・初回体験価格4,000円
(二回目以降)一般価格4,500円

10/29[日]13:00 - 14:30
ハロウィン親子教室【4歳～】
パイ生地をクッキー型でくり抜いた一口サイズの
チョコパンプキンパイ
FOOD STUDIO講師 吉村法子
全員一律3,000円(割引対象外)
兄弟姉妹でご参加される場合は1セット+1,000円で追加できます。

11/3[金・祝]10:00 - 13:00
パティシエと作るやさしいお菓子
【中級】
ショコラロール
ココア生地に
チョコレートクリームを巻き込んだ濃厚なロールケーキを作ります。
IFC調理製菓大学校
製菓衛生師科講師柿沼亨先生
会員価格・初回体験価格 5,000円
(二回目以降)一般価格5,500円

11/4[土]①10:00 - 11:30
一緒に作る今日のおうちごはん
きのこの煮込みハンバーグ定食
きのこでヘルシーでボリュームたっぷりのハンバーグを作ります。2人分作ってお持ち帰り。
ご飯作りがちょっと面倒な今日はスタジオと一緒に作りませんか？
FOOD STUDIO 講師 吉村法子
会員価格・初回体験価格4,000円
(二回目以降)一般価格4,500円
1セット+1,500円で追加できます。

11/15[水]18:30 - 21:30
おうちで簡単カフェのおやつ
【初級★☆☆】
**メープルベーコンマフィン&
キャロットケーキ**
甘じょっぱいお食事マフィンとスパイスとクリームフロスティングでくせになる焼き菓子を作ります。
FOOD STUDIO講師 吉村法子
会員価格・初回体験価格4,800円
(二回目以降)一般価格5,300円

11/21[火]13:30 - 17:30
クリスマスまでもたない??
てごねで絶品
クリスマスシュトーレン
森のパン屋 店長 高田千春先生
会員価格・初回体験価格5,000円
(二回目以降)一般価格5,500円

11/23[木・祝]10:00 - 12:00
旬の野菜と発酵調味料レッスン
【実習】**味噌作り**
羽釜ごはんと発酵食品8品の副菜付き
野菜ソムリエ 発酵食品ソムリエ 蜂巢覚先生
会員価格・初回体験価格4,000円
(二回目以降)一般価格4,500円

11/26[日]①10:00 - 13:00
おうちで簡単カフェのおやつ
【初級★★★】
紫芋と抹茶のモンブランタルト
抹茶のタルトに紫芋クリームをしぼった鮮やかなモンブランを作ります。
FOOD STUDIO講師 吉村法子
会員価格・初回体験価格4,800円
(二回目以降)一般価格5,300円

11/28[火]18:30 - 21:30
オーボンヴェータン河田勝彦氏にフランス菓子、リリエンベルグで横溝春雄氏にウィーン菓子を学んだ若手パティシエが初登場。
【プティガトー/中級】
さつまいものシブースト5個
伝統フランス菓子シブーストをさつまいもを使用して和洋折衷のプティガトーにアレンジ
Briest[ブリエスト]
パティシエ 稲見皓太先生
会員価格・初回体験価格5,000円
(二回目以降)一般価格5,500円

11/29[水]18:30 - 21:30
冬だけの限定料理教室
**カリフラワーのポタージュ
アツシェパルマンティエ
紅茶のムース**
炒めたひき肉とマッシュポテトを重ねて焼く、フランス発のグラタンでおもてなしを。
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5,000円
(二回目以降)一般価格5,500円

12月 [Dec.]

12/1[金]18:30～21:30
おうちで簡単カフェのおやつ
【初級★☆☆】
クリスマスクッキーBOX
リースやツリーのかわいいクッキー詰め合わせ
FOOD TUDIO講師 吉村法子
会員価格・初回体験価格4,800円
(二回目以降)一般価格5,300円

12/6[水]19:00 - 21:00
【開催地:栃木市】
栃木市の大人気キッチンカーのフードコーディネーターが教える
クリスマスパーティー4品
・生ハムのムース(デモのみ)
・トマトのブルスケッタ万能ケッカソース
・チキンのディアボラ風焼き方レッスン
・元祖かぼちゃプリン
レインボーフードラボ
所長 小野口健太(オノケン)先生
全員一律4,500円
ご家族、ご友人お二人までご参加可能です。

12/9[土]10:00 - 13:00
やさしい基本のフレンチレッスン
・クリスマスアミューズ(前菜)
・本格ビーフシチュー
・ベイクドアラスカ(メレンゲアイスケーキ)
ーから丁寧にビーフシチュー作り
IFC調理製菓大学校 校長 福田信夫先生
会員価格・初回体験価格5,000円
(二回目以降)一般価格5,500円

12/12[火]18:30 - 21:30
オーボンヴェータン河田勝彦氏にフランス菓子、リリエンベルグで横溝春雄氏にウィーン菓子を学んだ若手パティシエが初登場。
【アントルメ/中級】
ピスタチオとフランボワーズのパリブレスト
クリスマスリース仕立て
Briest[ブリエスト]
パティシエ 稲見皓太先生
会員価格・初回体験価格5,000円
(二回目以降)一般価格5,500円

12/16[土]10:00 - 12:00
旬の野菜と発酵調味料レッスン
【実習】**しょうゆ作り**
羽釜ごはんと発酵食品8品の副菜付き
野菜ソムリエ 発酵食品ソムリエ 蜂巢覚先生
会員価格・初回体験価格4,000円
(二回目以降)一般価格4,500円

12/17[日]10:00 - 13:00
菓子パン生地で
クリスマスツリーのチョココロネ
(生地は講師持ち込みです)
ブランジュリー 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
(二回目以降)一般価格5,000円
中学生まで1人料金で親子参加可能

12/20[水]18:30 - 21:30
しあわせ広がるフラッグススイーツ
【中級】
**キャラメルショコラ
ブッシュ・ド・ノエル**
パティスリー フラッグス
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
(二回目以降)一般価格5,500円

12/23[土]①10:00 - 13:00
おうちで簡単アニバーサリーケーキ
【初級★★☆】
**いちごのクリスマス
ネイキッドショートケーキ**
FOOD STUDIO講師 吉村法子
会員価格・初回体験価格5,000円
(二回目以降)一般価格5,500円

12/24[日]①10:00 - 12:00(6組限定)
②13:00 - 15:00(6組限定)
クリスマス親子レッスン
【4歳～】
クリスマスショートケーキ
12センチのホールケーキを親子で2つ作ります。
FOOD STUDIO講師 吉村法子
全員一律4,000円(割引対象外)
兄弟姉妹でご参加される場合は1セット+1,000円で追加できます。

12/27[水]18:30 - 20:30
おうちで簡単可愛い和菓子
【初級★★☆】
**抹茶ガナッシュと
あんこの求肥包み**
手作りの求肥でお正月にもぴったりな和菓子を作ります。
大福にしてもかわいいです。
FOOD STUDIO講師 吉村法子
会員価格・初回体験価格4,000円
(二回目以降)一般価格4,500円