

先生は現役の人気店シェフ！

伝統ある食の専門学校でプロに学ぶ

フードスタジオ 宇都宮校

No.64

2019年
1月～3月スケジュール

人数限定！ スペシャル講座のお知らせ



宇都宮No.1人気フレンチ
大垣 直巳シェフ

18歳で渡仏し、プロヴァンス地方・
アルザス地方の星付きレストラン
で修行を積み、2014年ユニオン通りに
『Naomi OGAKI』を独立オープン。
1月から3月の間、
特別講師として登場となります。
フードスタジオ宇都宮校だけの
おうちでも作れる
オリジナルメニューでのレッスンです。
この機会をお見逃しなく！

フードスタジオとは？

- ◆初心者から上級者まですべての方々が楽しめるお料理・お菓子教室です。
- ◆経験・年齢・性別一切問いません。
- ◆好きな講座を選んでご参加いただけます。

お得な**初回体験割引・ペア割引**で気軽にレッスン♪

・初回体験割引

初めて講座をご希望される方は、記載の受講料で受講可能！
(2回目以降は記載受講料よりプラス500円となります。)

・ペア割引

お2人以上での申し込みは、受講料から**10%割引**致します。
(初回体験割引との併用、会員割引券との併用、会員の方向士はご利用いただけません。)

ご入会に関して

記載の受講料でレッスン受講可能！会員登録は半永久的に継続されます。
また、3ヶ月ごとのスケジュール配布時にレッスンでご利用いただける
500円割引券を2枚付！ご入会金は、9,072円(税込)です。

入会しなくても、

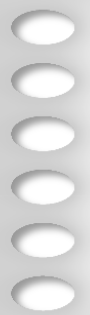
記載の受講料プラス500円で何度でもご希望の講座が受けられます。

受講に関して

場所 〒321-0901 宇都宮市平出町3579

IFC製菓/調理師専門学校(駐車場完備)

持ち物 エプロンと筆記用具 催行人数 4名～16名 先着順となります



レッスンのお申込み・お問い合わせ先

ご希望の講座日の**3日前**までにお申し込みください。

TEL 028-613-6651 FAX 028-666-4030

ホームページの申し込みフォームからもお申し込みいただけます。

→ www.food-studio.co.jp

『入会金・受講料の振込先』

※受講日3日前までにお振込みをお願いします。

恐れ入りますが 振込手数料は、ご負担願います。

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



※レッスンのご予約・キャンセルは、受講日の3日前までをお願いします。お電話にて承ります。2日前以降はキャンセル料が発生いたします。

日時	レッスン	講師	会員 受講料
19日(土) 10:00~13:00	<美味しい!華やか!心おどるスイーツ♪> ブリュレチーズケーキ	joie de sens (ジョワ・デ・サンス) シェフパティシエ 落合 重男	4300円
24日(木) 18:30~21:30	<幸せ広がる♥フラッグススイーツ> 赤い誘惑♥ ベリーベリーオペラ	PATISSERIE フラッグス オーナーパティシエ 田中 文博	4500円
25日(金) 18:30~21:30	<ア・ランシェンヌのこだわりパン教室> チャバタdeパニーニ 具たくさん野菜スープ	ブーランジュリ・ ア・ランシェンヌ オーナーシェフ 小林 勇輝	4000円
27日(日) 10:00~13:00	<Naomi OGAKI 特別レッスン> ・ローストチキン~ソース・シャスール~ Naomi風クリーミーマッシュポテト添え ・季節野菜のミジョテ	Naomi OGAKI オーナーシェフ 大垣 直巳	4500円


2月

※レッスンのご予約・キャンセルは、受講日の3日前までをお願いします。お電話にて承ります。2日前以降はキャンセル料が発生いたします。

日時	レッスン	講師	会員 受講料	
3日(日) 10:00~13:00	<笑顔あふれる幸せイタリアン> 自家製パスタフレスカを作ろう!	ニョッキポモドーロ、トロ フィエジェノベーゼ、パッ パルデッレ茸のラグー3品! さまざまな形の生パスタを 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	4200円
7日(木) 18:30~21:30	<幸せ広がる♥フラッグススイーツ> さくら・紅茶・ショコラ 3種のマカロン	さくら色マカロン、 アールグレイのマカロン、 チョコレートのマカロン を作ります。初心者の方 にも分かりやすくレッスン♪	PATISSERIE フラッグス オーナーシェフ 田中 文博	4000円
9日(土) 10:00~13:00	<美味しい!華やか!心おどるスイーツ♪> ♥ テリーヌ・ショコラ & ♥ トリュフアソート	話題の濃厚テリーヌ・ ショコラ&トリュフの詰 め合わせの2本立てレッスン☆ バレンタイン前に覚えて おきたいメニューです!	joie de sens (ジョワ・デ・サンス) シェフパティシエ 落合 重男	4500円
16日(土) 10:00~13:00	<Naomi OGAKI 特別レッスン> ・白身魚のデュグレレ風、 バターライス添えて ・季節野菜のポターージュ	フランス名料理人の名前 が付いた魚の旨味たっぴ りの伝統的な魚料理と季 節野菜のポターージュを一 緒に。シェフの盛り付け 方も必見です。	Naomi OGAKI オーナーシェフ 大垣 直巳	4500円
17日(日) 10:00~12:00	<私にごほうび♪プールのパン> こども参加OK!パン教室 たくさんつくろう! キャラクターパン	パン屋さんから教えてもら えるパン教室です!あんを 包むところから始めます。 お子様・お孫様と一緒に♪ おひとりさまも大歓迎♪	boulangerie Beurree (ブランジュリー・プーレ) オーナーシェフ 香澤 啓	3500円 (割引除外・ 非会員様も 同一料金)

3月

※レッスンのご予約・キャンセルは、受講日の3日前までをお願いします。お電話にて承ります。2日前以降はキャンセル料が発生いたします。

日時	レッスン	講師	会員 受講料	
2日(土) 10:00~13:00	<誰でも簡単!本格中華!> ・校長先生お手製食べるラー油! ・海老と春野菜の×O醬炒め ・天津飯 ・胡麻団子	ボリューム満点!中華鍋 をふるって気分は鉄人! 食彩祭でも大人気だった 校長先生お手製の食べる ラー油のお土産つきです	三友学園(IFC) 校長 堀内 英夫	4300円
7日(木) 18:30~21:30	<幸せ広がる♥フラッグススイーツ> こぼれくさく香る クルミ・アーモンド・ ヘーゼルナッツの森のケーキ	アーモンドを生地に混ぜ込 み、キャラメルクリーム、 香ばしくカラメリゼした ナッツを組み合わせて作る コクのある生ケーキです。	PATISSERIE フラッグス オーナーシェフ 田中 文博	4500円
10日(日) 10:00~13:00	<ゆったり楽しむヨーロッパ料理> ・旬魚と旬菜のカルパッチョ ~洋風おひたし仕立て~ ・浅利のリゾット ・鶏肉の軽い煮込み~オレンジ風味~	爽やかな柑橘風味でいた だくカルパッチョです。 浅利の旨味たっぷりのリ ゾット、オレンジによっ てほろほろ柔らかい鶏肉料理 を作ります。	ビステリア・ メリメロ オーナーシェフ 黒崎 貴照	4500円
16日(土) 10:00~13:00	<美味しい!華やか!心おどるスイーツ♪> パリッと焼きたて! アップルパイ2種 	林檎フィリングを作り、 パートフィロを使ったパリ パリ軽いアップルパイと りんごを並べた帯状のパイ バンド・オ・ポムの2種類 を作ります。	joie de sens (ジョワ・デ・サンス) シェフパティシエ 落合 重男	4000円
31日(日) 10:00~13:00	<Naomi OGAKI 特別レッスン> ・コルドン・ブルー~ソース・ムスズ~ (鶏胸肉のハムチーズ詰めカツレツ) ・春野菜のフリカッセ	コルドン・ブルーはバター で焼きあげ、ふわふわの ソースと一緒に。フランス の家庭料理フリカッセを日 本の春野菜で作ります。	Naomi OGAKI オーナーシェフ 大垣 直巳	4500円

レッスンダイジェスト お知らせ等配信中
 <ブログ> foodstudio.seesaa.net
 <Twitter> @info78426272
 <Facebook> foodstudio.utsunomiya
 <Instagram> foodstudio_utsunomiya

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
 MAIL info@food-studio.co.jp

チラシご不要の方は、恐れ入りますが 当社へご一報いただけますようお願い申し上げます