

「クッキングサロン ハマッ子」受講者募集！

2025年9月
開催内容

お申込み方法
Webのみのお申込みとさせていただきます。
URL: <https://ja-cookingsalon.jp/>
又は、右記のQRコードよりお願いいたします。
JA横浜 組織部組織生活課



7/1(火)9:00～ 申込受付開始 6講座

9/8 (月)	「レ・サンス」 渡辺シェフに教わる ～横浜野菜を使った簡単フランスおもてなし料理～ 野菜を使った簡単コンソメスープ・鶏もも肉のマスタードパン粉焼きディヤブル・野菜のフラン(デザート) ※自家製パン付 講師：渡辺 健善さん（たまプラーザ「レ・サンス」オーナーシェフ）	受 付 10：15～ 開 始 10：30～13：30 （終了予定） 受講料 4,500円 定 員 25名
9/9 (火)	料理研究家 鈴木佳世子の 「昭和レトロな喫茶店風レシピ」 ビーフコロケ・ポテトサラダ・ナポリタン・焼きプリン 講師：鈴木 佳世子さん（野菜ソムリエ・料理研究家・料理教室主宰）	受 付 10：45～ 開 始 11：00～13：30 （終了予定） 受講料 4,000円 定 員 25名
9/11 (木)	横浜野菜 de アイディア家庭料理 ～秋の実りを詰め込んで♪竹皮で包む中華ちまきに挑戦！～ 竹皮で包む中華ちまき・ふわふわ肉団子と冬瓜のスープ・コツを伝授！シンプル青菜炒め・秋の実りの杏仁豆腐 講師：はまキッチン 宮地 香子さん （野菜ソムリエプロ・料理研究家・アスリートフードマイスター）	受 付 10：15～ 開 始 10：30～13：30 （終了予定） 受講料 4,000円 定 員 16名
9/17 (水)	横浜野菜 de 世界旅行 ～残暑に食べたくなる！爽やかメキシコ料理♪～ セビーチェ（魚介のマリネ）・タコス（手作りトルティーヤで）・ソパ・デ・リマ（ライム風味のスープ）・フラン（メキシコ風プリン） 講師：はまキッチン 木村 滋子さん （野菜ソムリエプロ・管理栄養士・料理研究家）	受 付 10：15～ 開 始 10：30～13：30 （終了予定） 受講料 4,000円 定 員 16名
9/24 (水)	東洋医学講師 渡辺ゆうこの【薬膳の基礎シリーズ】 「秋の薬膳の作り方と【肺】の働き」 夏から冬に向かい乾燥する秋の季節は、咳や痰がなかなか収まらない肺の弱る季節で皮膚の乾燥から体もかゆくなります。呼吸器系の弱い方、肌の弱い方は何を気を付けて薬膳を食べたらよいのか？生活習慣の注意点を解説し、薬膳で改善するための秋の薬膳の作り方をアドバイスします。 講師：渡辺 ゆうこさん（漢方薬剤師・東洋医学講師） / 鈴木 佳世子さん（料理研究家）	受 付 10：45～ 開 始 11：00～13：30 （終了予定） 受講料 4,000円 定 員 40名
9/25 (木)	料理研究家 神山寿恵の ～夏バテリセット・体喜ぶ野菜の創作養生ごはん～ 鶏とモロヘイヤのネバトロ温サラダ～梅麴ソース～・里芋と無花果の白味噌ポタージュ・西瓜と木耳の冷製スープ・すだち香る甘唐と椎茸の味噌炒め・ゴーヤと枝豆の塩麴炒め～カレー風味～ 講師：神山 寿恵さん（料理研究家・104Cook labo主宰）	受 付 10：45～ 開 始 11：00～13：30 （終了予定） 受講料 4,000円 定 員 20名

〈持ち物〉エプロン・三角巾・手拭き用タオル・筆記用具・マスク(特別企画、東洋医学講座はエプロン・三角巾はいりません) 裏面へ続く→





【お客様へのお願い】

- ・入室後の手洗い、アルコール消毒と調理前に再度手洗いをお願いします。
- ・トイレへ行かれる際は、エプロン・三角巾を外し、入室時には手洗いとアルコール消毒をお願いします。
- ・アレルギーの方は講師へお申し出ください。
- ・手に傷のある方、ネイル等をしている方は、使い切り手袋をご持参してください。
- ・切り傷、火傷、ケガ等をした(させた)場合は、自己責任となりますのでご了承ください。
- ・原則、料理の持ち帰りは禁止です。やむを得ず持ち帰る場合は、自己責任をお願いします。
- ・調理中の携帯電話の使用はご遠慮ください。

◎キャンセル料について

開催日平日2日前(土・日・祝日・年末年始を除く)よりキャンセル料として全額でのお支払いとなります。(咳や発熱などの体調不良によるキャンセルにつきましても対象となりますのでご了承ください。)

◎キャンセルの受付は、電話連絡のみとなっております。

JA横浜 組織部組織生活課 **045-942-2319(直通)**

※WEBからのお申込登録後、受付完了の返信メールが届きます。

システム障害等で届かない場合は、JA横浜 組織部組織生活課(☎942-2319)までお問い合わせください。

※お申込みいただいた個人情報、当料理教室を開催・運営するにあたり必要となる業務に使用し厳重に管理します。

※施設内に駐車場のご用意はありません。お車でお越しの際は近隣の駐車場をご利用ください。

※季節事情等によりメニューの変更がある場合があります。

※定員に満たない場合や諸事情で、中止となる事がありますので予めご了承ください。

※料理教室は、講師も含む共同作業で行われます。そのため、運営上支障があると判断した場合、ご参加をお断りすることがあります。また、参加費は返金されませんのでご了承ください。

クッキングサロン ハマツ子

横浜市営地下鉄センター北駅2番出口より徒歩1分
JA横浜都筑中川支店3F 都筑区中川中央1-26-6

JA横浜公式ホームページにて、過去に開催されたクッキングサロンの様子が掲載されていますので、どうぞご覧ください。

