

「クッキングサロンハマッ子」受講者募集！

2026年5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



3/2(月)9:00~申込受付開始 7講座

5/12 (火)	<p>料理研究家 鈴木佳世子の「おうちフレンチレシピ」</p> <p>そば粉のガレット・クスクスのサラダ・ピシソワーズ・クレームブリュレ</p> <p>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）</p>	<p>受付 10:45~</p> <p>開始 11:00~13:30 (終了予定)</p> <p>受講料 4,000円</p> <p>定員 25名</p>
5/14 (木)	<p>はまキッチン特別企画！ 横浜野菜講座 第11弾</p> <p>～豆★まめパラダイス★初夏の野菜を愉しむランチ～</p> <p>季節野菜たっぷり！バーニャカウダ・トマト香るスープ・白身魚のグリーンソース・新緑の豆のリゾット・季節のお楽しみデザート</p> <p>講師：はまキッチン 宮地 香子さん / 高崎 順子さん</p>	<p>受付 10:45~</p> <p>開始 11:00~13:30 (終了予定)</p> <p>受講料 4,000円</p> <p>定員 24名</p> <p>デモンストレーション式 ※旬の豆 ミニ講座つき (調理実習はありません)</p>
5/20 (水)	<p>横浜野菜 de 世界旅行</p> <p>～ソーセージとビールだけじゃない！簡単で美味しい“ドイツ料理”～</p> <p>ゲミュゼズッペ（野菜スープ）・カルトツフェルザラート（ポテトサラダ）・イエーガーシュニッツェル（カツレツ）・ラバーバークーヘン（ルバーブケーキ）</p> <p>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）</p>	<p>受付 10:15~</p> <p>開始 10:30~13:30 (終了予定)</p> <p>受講料 4,000円</p> <p>定員 16名</p>
5/22 (金)	<p>料理研究家 菅千明の【旬野菜たっぷり簡単家庭料理】</p> <p>～小松菜とトマトでマンネリ解消メニュー～</p> <p>和物2品！小松菜のミックスマッシュ和え、小松菜のわさびクリームチーズ・味噌入りラタトゥイユ・トマサバチーズ・トマトと小松菜の焼きうどん</p> <p>講師：菅 千明さん（食育インストラクター・調理師・料理教室主宰）</p>	<p>受付 10:45~</p> <p>開始 11:00~13:30 (終了予定)</p> <p>受講料 4,000円</p> <p>定員 25名</p>
5/26 (火)	<p>管理栄養士・料理研究家 富山彩の</p> <p>～オランダ料理で楽しむ春のテーブル～</p> <p>ゴードチーズとベーコンのパンネック・新玉ねぎピクルスのハーリング（練）・春のエルテンスープ・ジン&ライムのレアチーズデザート</p> <p>講師：富山 彩さん（管理栄養士・料理研究家）</p>	<p>受付 10:15~</p> <p>開始 10:30~13:30 (終了予定)</p> <p>受講料 4,500円</p> <p>定員 20名</p>
5/27 (水)	<p>東洋医学講座 渡辺ゆうこの【薬膳の基礎シリーズ】</p> <p>「暑い夏を乗り切るための夏の薬膳を学ぼう」</p> <p>最近暑い季節が長くなりました。【夏痩せ】という言葉があるように夏は消耗が激しく、ふらついたり、めまいを起こしたり、動悸、不眠など夏になると毎年体調を崩すことが多いです。夏の薬膳で改善するポイントを知って、家族と自分の健康を守りましょう。</p> <p>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） ※薬膳ランチ付（調理実習はありません）</p>	<p>受付 10:45~</p> <p>開始 11:00~13:30 (終了予定)</p> <p>受講料 4,000円</p> <p>定員 40名</p>
5/28 (木)	<p>料理研究家 神山寿恵の</p> <p>「梅雨前に整える～からだ想いの発酵ごはん～」</p> <p>塩麹豚とチーズのたたみ焼き・きのこのコクうまクリームサラダ 小松菜とトマトの“だし浸し風”温サラダ・スナップエンドウと赤玉ねぎの塩麹ナムル</p> <p>講師：神山 寿恵さん（料理研究家・104Cook labo主宰） ※雑穀ごはん付き</p>	<p>受付 10:45~</p> <p>開始 11:00~13:30 (終了予定)</p> <p>受講料 4,000円</p> <p>定員 20名</p>



〈持ち物〉マスク・エプロン・三角巾・手拭き用タオル・筆記用具（はまキッチン特別企画、東洋医学講座はエプロン・三角巾は不要）

裏面へ続く→



【受講者へのお願い】

- ・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。
- ・アレルギーのある方は講師へお申し出ください。
- ・手指に傷のある方、ネイル等をしている方は、使い切り手袋をご持参ください。（2024年4月より）
- ・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。

尚、メールによるキャンセルの受付はしておりません。

JA横浜 組織部組織生活課 045-942-2319(直通)

受付時間 9:00~16:00(平日)

※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は、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 ハマッ子

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

「クッキングサロン ハマッ子」専用ホームページのサロンレポートにて、過去に開催しましたメニュー内容等を写真入りで掲載しております。

