

おかげさまで
30
周年

30周年記念event

30周年を記念してイベントを開催します!

オンライン講座

ライブ配信による料理実演

※ご来場での開催はございません。スマホ・パソコン・タブレットよりご参加ください。ご視聴後質問コーナーを予定しています。

No.	講座名	開催日	時間	受講料	講師・協力等	講座内容(予定)
1	イタリアンシェフから学ぶおうちでプロの味!	9/21 (火)	10:30 ~ 11:10	無料	Trattoria e Pizzeria L'ARTE ラルテ三軒茶屋 オーナーシェフ 井上 勇 先生	<ul style="list-style-type: none"> ・ヤリイカとじゃが芋のスーゴ ・貝とズッキーニのリングイネ ・牛フィレ肉のマッシュルームとゴルゴンゾーラのソース 
2	気軽におしゃれなおうちでカフェごはん	9/29 (水)	10:30 ~ 11:10	無料	パン・料理研究家 著書に「ホームベーカリーで作る高級専門店のパン」 ほか多数 荻山 和也 先生	<ul style="list-style-type: none"> ・チェダーチーズとガーリックのコーンブレッド(無発酵パン) ・マグロのバスク風煮込み ・マシュマロを使ったチョコとラズベリーのムース 



◆オンライン講座ご受講に際して ◆開催までの流れ

スマホ・パソコン・タブレットからZoom視聴ができるよう環境を整えてください。
※通信データ使用はご自身でのご負担となります。

- ①Webからお申し込みください(申込方法は他の講座と同様です)
- ②お申し込み完了後、注意事項等の詳細をお知らせします。
- ③ZoomミーティングURLよりご入室(ご参加)ください。

来場講座

※Webからお申し込みください
※午前と午後は同じ内容となりますので、午前又は午後どちらかお選びください。

うれしいお土産付き!

No.	講座名	開催日	時間	受講料	講師・協力等	講座内容(予定)
1	親子講座 親子で楽しく作って食べて体験しよう!	9/23 (木)祝 午前	10:00 ~ 12:00	親子ペアで 1回500円 (税込550円)	株式会社 スプレッド	親子で料理&工作 ベジタスはサッと洗ってちぎるだけ!植物工場で育てられたベジタスについて紹介します。手軽で美味しいメニューを作り、水耕栽培キットを作ってお持ち帰りいただけます。作って、食べて、触って!ベジタスの魅力を発見しましょう! 参加対象:幼稚園年長以上のお子様と保護者様1名のペアでご参加ください。
2		9/23 (木)祝 午後	13:00 ~ 15:00			
3	お料理で旅気分!	9/30 (木) 午前	10:00 ~ 12:00	1回500円 (税込550円)	森永乳業 株式会社	あっという間のメキシカン! ビヒダスプレーンヨーグルトを使用したお手軽スパイスチキンをメインにクレープタイプのトルティーヤとディップをご紹介します。 ・タンドリー風スパイスチキン ・全粒粉のトルティーヤ(ディップ添え)
4		9/30 (木) 午後	13:00 ~ 15:00		M'S Kitchen 専属講師	

いーとぴあのあゆみ



ホームページに「30周年のあゆみ」掲載中です。

いーとぴあ講座のレシピ公開



インスタグラムに30周年企画として講座で実施したレシピを公開中です。フェイスブックからもご覧いただけます。

各講座開催日5日前17時まで受付しております。

お申し込みはこちらから