

【講師紹介】

古川年巳 (ふるかわとしみ)
古川クッキングスクール校長/料理研究家



福岡を拠点にテレビや雑誌など幅広く活躍中！大橋駅からほど近い「古川クッキングスクール」では魚をさわり、おろす練習をしています。日本料理に限らず、西洋・中華料理でも毎週魚をおろす実技の稽古をします。必ずあなたを料理上手にしてみせます。



本田淑子(ほんだよしこ)
フードディレクター・栄養士・サカナグミ代表



TVやイベントのディレクターを手がけ、生産者や料理人達と消費者を繋いで福岡の食を盛り上げています。「サカナグミ」の魚食推進活動では長浜鮮魚市場の仲卸さんや漁師さんを講師に迎え多くの方に魚をおろす愉しさを広げています。オンライン子ども料理教室も開催中！



自觉光子 (じかくみつこ)
陶芸家・講師 陶工房こもん堂店主



九州産業大学芸術学部デザイン科でデッサン・プロダクトデザイン・工芸まで幅広く学びその後、佐賀県有田窯業大学校で、ろくろ科・下絵付け科上絵付け科卒業、2006年こもん堂を開業。初心者から上級者まで、子どもから大人まで気軽に参加できる教室です。



*陶芸教室は割れ物がたくさんあります。4歳以下のお子様の同伴はご遠慮ください
*工房内の作品には触らないようにお願いします
*お席に限りがあります。参加者以外のお付き添いは出来ません(見学不可)
*陶芸は難しく失敗も付き物で、ひび割れなどがあります。
万が一使用不可能な割れが生じた場合はつくり直しが出来ますが返金はできません
*食物アレルギーなど事前にお知らせください
*食べ物のお持ち帰りはできません

●陶芸教室と魚料理は場所が変わりますのでご注意ください。

①②陶芸教室 【陶工房こもん堂】
博多区銀天町2-1-10 2F-1

③料理教室【あいいふ調理実習室】
中央区舞鶴2-5-1 あいいふ9F

2023【日程表】A・B・C・Dから選んでください



←詳しくはHPをチェック！

グループ
A
↓

グループ
B
↓

グループ
C
↓

グループ
D
↓

<p>①こもん堂 1回15名</p> <p>粘土でお皿をつくろう</p> <p>寿司皿を1人1枚つくります 焼き物がどのようにできるかも学びます。</p> <p>持ち物：エプロン・ハンドタオル</p>	<p>7/1(土)</p> <p>9:45受付 10:00開始 12:15終了</p>	<p>7/2(日)</p> <p>9:45受付 10:00開始 12:15終了</p>	<p>7/22(土)</p> <p>9:45受付 10:00開始 12:15終了</p>	<p>7/23(日)</p> <p>9:45受付 10:00開始 12:15終了</p>
<p>②こもん堂 1回15名</p> <p>素焼きしたお皿に絵付けをしよう</p> <p>素焼きしたお皿に絵付けをします 筆を使って絵具で思い思いのデザインを 絵付けします。</p> <p>持ち物：エプロン・ハンドタオル・絵付けの図案など</p>	<p>7/29(土)</p> <p>9:45受付 10:00開始 12:15終了</p>	<p>7/30(日)</p> <p>9:45受付 10:00開始 12:15終了</p>	<p>8/5(土)</p> <p>9:45受付 10:00開始 12:15終了</p>	<p>8/6(日)</p> <p>9:45受付 10:00開始 12:15終了</p>
<p>③あいいふ 1回24名</p> <p>自作の皿に魚料理を盛り付けよう</p> <p>魚をさばいて握り寿司をつくり 上手に盛り付けて、まるで高級お寿司屋さん!! (汁物付き。お腹を空かせて来てね!)</p> <p>持ち物：エプロン・三角巾・ハンドタオル・飲み物 筆記用具</p>	<p>8/26(土)</p> <p>9:30受付 10:00開始 12:30終了</p>	<p>8/26(土)</p> <p>13:00受付 13:30開始 16:00終了</p>	<p>8/27(日)</p> <p>9:30受付 10:00開始 12:30終了</p>	<p>8/27(日)</p> <p>13:00受付 13:30開始 16:00終了</p>

*準備がございます。受付前の入室はご遠慮ください。

*熱中症予防のため飲み物をご持参ください。