

# 8月の料理教室・各講座のご案内

本店

WORK SHOP

8/4(金) 10:30~

## 「親子でアヴリルの糸あそび」

講師: 迫頭 幸子 先生(喫茶 糸/木々 店主)

受講料: 2,000円(税込) ※子ども追加で1,000円/人

定員: 12組 対象: はさみが使えるお子様~小学生

\*約100種類のアヴリルの糸からお気に入りを選び、お好きなものに  
コーディネートします。アヴリルのキットを使って作ることもできます。  
<ご持参いただくもの>ハサミ、コーディネートしたいもの  
(Tシャツ・エコバック・帽子などなんでも)



料理教室

8/5(土) 10:30~

## キラッククラブ×kuriya 「夏休み親子カレー教室~カレーから世界と今の日本を知る味覚・感覚の教室~」

講師: 中田 愛子 先生 受講料: 1,500円(税別) ※子ども追加で500円/人 定員: 10組の親子

\*五感を使ってスパイスを観察。長崎の旬野菜を知り、調理を通して食への感謝の心を再認識しましょう。  
・カレー粉をブレンドしたオリジナルカレー ・オリジナルドレッシングを使ったサラダ ・旬のフルーツのマチエドニア  
※申し込み多数の場合、キャンセル待ちとさせていただきます。詳しくはスタッフまで。

料理教室

8/20(日) 14:00~

## 「夏休み 親子で学ぶ東洋医学~食べてよし、据えてよし、ヨモギの力とは?~」

講師: 藤巻 光史 先生(はり灸 大丸健康院)・川崎 知寿 先生(鍼灸Tsubomi)

受講料: 2,000円(税別) 定員: 10組 ※子ども追加で400円/人 対象: 年長~小学生まで

\*ヨモギってすごい! 作って食べて、親子で東洋医学を楽しみましょう。  
・天然の薬草ヨモギからお灸とヨモギ餅作り。  
・発育に良いツボや体幹を鍛えるツボに手作りお灸を据えよう。  
・東洋医学独自の診察法で舌や脈をみてお互いの健康チェック。



味覚教室

8/22(火) 10:30~

## 天洋丸×ながさき味覚教室「夏休み親子イリコ教室」

受講料: 2,000円(税別) ※子ども追加で500円/人 定員: 10組 対象: 年長~小学生まで

主催: ながさき味覚教室、kuriya本店

\*長崎は煮干(イリコ)の生産量が全国一位って知ってますか?  
生産者の方の貴重なお話やイリコの解剖、調理などを通じて、イリコについてもっと知ろう!  
・解剖シートを使って、イリコの体を調べよう。  
・イリコご飯、イリコ出汁の味噌汁、くるみ入り田作りを調理&とことんイリコを味わおう。



★毎週月曜日(8/7、21、28) 19:00~20:15 「ピラティス/ジャイロキネシス クラス」

講師: Shizuka 先生(作業療法士) 受講料: 2,000円(税込) ※お申し込み→shizuka630london@yahoo.co.jp

★8/24(木) 10:30~「ママのための食育塾」 講師: 谷川 千夏 先生 受講料: 3,000円(税別) ※お申し込み→090-8288-7606

### 料理教室・各講座 お申し込み方法

お電話、ホームページでお申し込みください。店頭でも受付可能です。

TEL: 095-856-8101(本店) 0957-27-3171(大村店) URL: <http://www.chopro.co.jp/kuriya/>

※お申し込み時点で定員に達している場合は、キャンセル待ちとさせていただきます。

※3日前からのキャンセルは1,000円、当日のキャンセルは受講料全額をお支払いいただきますので、ご了承ください。