

横浜教室 | 2024年11月

※予告なくお休みさせていただく場合があります。お買い物や教室見学などの際はお電話でご確認ください。
 本部事務局 ☎03-3407-0471 月～金 9:30～17:30 土・日 9:30～17:00 祝日 9:30～14:00※夏休み、冬休み等除く

	月			火			水			木			金			土			日				
	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C		
午前														1日				腸活	献立		1日	入門	基本
午後																					体験ハ	パン	体験オ
夕方・夜																							
午前			4日																				
午後																							
夕方・夜																							
午前																							
午後																							
夕方・夜																							
午前																							
午後																							
夕方・夜																							
午前																							
午後																							
夕方・夜																							
午前																							
午後																							
夕方・夜																							
午前																							
午後																							
夕方・夜																							
午前																							
午後																							
夕方・夜																							
午前																							
午後																							
夕方・夜																							
午前																							
午後																							
夕方・夜																							
午前																							
午後																							
夕方・夜																							
午前																							
午後																							
夕方・夜																							
午前																							
午後																							
夕方・夜																							
午前																							
午後																							
夕方・夜																							

<凡例>

入門＝お料理入門コース
 はじめて＝黒森洋司シェフが考えたはじめての料理
 20分＝20分で2品おかず
 基本＝和食基本技術の会
 応用＝和食応用技術の会
 上級＝和食上級技術の会
 洋中＝洋食・中華おかずの基本
 お洋食＝後藤祐輔シェフ監修 おいしい洋食
 お中華＝黒森洋司シェフ監修 おいしい中華
 うれ＝洋＝後藤祐輔シェフ監修 うれしい洋食
 うれ)中＝黒森洋司シェフ監修 うれしい中華
 献立＝30分の500kcal献立
 ごちそう＝くり返し作りたいごちそう料理
 バランス＝からだを整えるバランスごはん
 腸活＝かんたん腸活ごはん

※コース名の後ろに「男」と表記のクラスは男性クラスとなります
 ※教室により設定のないコース、実習時間があります。

健康＝健康寿命をのばす元気ごはん
 パン＝国産小麦の手作りパン
 焼菓子＝やさしい焼菓子
 スイーツ＝羽村先生プロデュース 憧れのスイーツ

体験教室
 体験ハ＝和風おろしハンバーグ
 体験オ＝豚肉となすのオイスターソース丼
 体験レ＝レモンケーキ
 体験カ＝フスマビスキーマカレー
 体験男＝【男性限定】男の料理・やきとり
 体験P＝パン体験
 1日＝1日教室
 ※1日教室の詳細はHPをご覧ください

<料理教室の実習時間>

午前＝10:00-12:15
 午後＝14:00-16:15
 夜＝18:30-20:45
 土曜夕方＝17:30-19:45
 <20分で2品おかず実習時間>
 午前＝10:00-11:30
 午後＝14:00-15:30
 夜＝18:30-20:00
 土曜夕方＝17:30-19:00
 <国産小麦の手作りパン実習時間>
 午前＝10:00-13:00
 午後＝14:00-17:00
 ※夜クラスは平日のみ開催。

<かんたん腸活ごはん実習時間>

午前＝10:00-12:00
 午後＝14:00-16:00
 夜＝18:30-20:30
 土曜夕方＝17:30-19:30
 <憧れのスイーツ実習時間>
 午前＝10:00-12:30
 午後＝14:00-16:30
 夜＝18:30-21:00
 土曜夕方＝17:30-20:00
 <体験教室実習時間>
 午前＝10:00-11:30
 午後＝14:00-15:30
 夜＝18:30-20:00
 ※夜クラスは平日のみ開催。

<ショップ営業時間>

【平日】
 午前教室のみの日＝9:30-16:00
 午後教室のみの日＝12:00-16:00
 午前～午後には教室がある日＝9:30-16:00
 午前～夜まで教室がある日＝9:30-18:30
 【土・日・祝】
 午前教室のみの日＝9:30-12:30
 午後教室のみの日＝12:00-16:00
 午前～午後には教室がある日＝9:30-16:00
 午前～夕方まで教室がある日＝9:30-17:30
 ※土日は夜教室はありません。
 ※教室開催のない日は、ショップは休みとなります。

横浜教室 | 2024年12月

※予告なくお休みさせていただく場合があります。お買い物や教室見学などの際はお電話でご確認ください。
 本部事務局TEL03-3407-0471 月～金 9:30～17:30 土・日 9:30～17:00 祝日 9:30～14:00※夏休み、冬休み等除く

	月			火			水			木			金			土			日				
	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C		
午前																			入門	基本		1日	
午後																			パン	体験ハ			
夕方・夜																							
午前	2日			3日			4日			5日			6日			7日			8日				
午後																腸活	献立			ごちそう	はじめて		
夕方・夜																体験オ男			1日	体験ハ			
午前	9日			10日			11日			12日			13日			14日			15日				
午後				お中華	上級	体験オ	20分	体験ハ男		応用	体験オ		パン	体験ハ		腸活	入門		洋中	腸活	うれ)中		
夕方・夜																体験オ				焼菓子	体験ハ		
午前	16日			17日			18日			19日			20日			21日			22日				
午後				入門	体験男		基本	体験ハ		パン	体験オ		腸活	体験ハ		1日	バランス		お洋食	パン	腸活	20分	
夕方・夜																パン	1日			体験男			
午前	23日			24日			25日			26日			27日			28日			29日				
午後	入門男	洋中		基本	献立	はじめて	体験ハ	腸活	体験ハ							基本	上級		応用				
夕方・夜																			入門	体験ハ		1日	1日
午前	30日			31日																			
午後																							
夕方・夜																							

<p><凡例> 入門＝お料理入門コース はじめて＝黒森洋司シェフが考えたはじめての料理 20分＝20分で2品おかず 基本＝和食基本技術の会 応用＝和食応用技術の会 上級＝和食上級技術の会 洋中＝洋食・中華おかずの基本 お洋食＝後藤祐輔シェフ監修 おいしい洋食 お中華＝黒森洋司シェフ監修 おいしい中華 うれ)洋＝後藤祐輔シェフ監修 うれしい洋食 うれ)中＝黒森洋司シェフ監修 うれしい中華 献立＝30分の500kcal献立 ごちそう＝くり返し作りたごちそう料理 バランス＝からだを整えるバランスごはん 腸活＝かんたん腸活ごはん</p> <p>※コース名の後ろに「男」と表記のクラスとなります ※教室により設定のないコース、実習時間があります。</p>	<p>健康＝健康寿命をのばす元氣ごはん パン＝国産小麦の手作りパン 焼菓子＝やさしい焼菓子 スイーツ＝羽村先生プロデュース 憧れのスイーツ</p> <p>体験教室 体験ハ＝和風おろしハンバーグ 体験オ＝豚肉となすのオイスターソース丼 体験レ＝レモンケーキ 体験カ＝スパイスキーマカレー 体験男＝【男性限定】男の料理・やきとり 体験P＝パン体験 1日＝1日教室 ※1日教室の詳細はHPをご覧ください</p>	<p><料理教室の実習時間> 午前＝10:00-12:15 午後＝14:00-16:15 夜＝18:30-20:45 土曜夕方＝17:30-19:45 <20分で2品おかず実習時間> 午前＝10:00-11:30 午後＝14:00-15:30 夜＝18:30-20:00 土曜夕方＝17:30-19:00 <国産小麦の手作りパン実習時間> 午前＝10:00-13:00 午後＝14:00-17:00 ※夜クラスは平日のみ開催。</p>	<p><かんたん腸活ごはん実習時間> 午前＝10:00-12:00 午後＝14:00-16:00 夜＝18:30-20:30 土曜夕方＝17:30-19:30 <憧れのスイーツ実習時間> 午前＝10:00-12:30 午後＝14:00-16:30 夜＝18:30-21:00 土曜夕方＝17:30-20:00 <体験教室実習時間> 午前＝10:00-11:30 午後＝14:00-15:30 夜＝18:30-20:00 夜＝19:00-20:30(19:00～と表示クラス) 土曜夕方＝17:30-19:00</p>	<p><ショップ営業時間> 【平日】 午前教室のみの日＝9:30-16:00 午後教室のみの日＝12:00-16:00 午前・午後2教室がある日 9:30～16:00 午前～夜まで教室がある日＝9:30-18:30 【土・日・祝】 午前教室のみの日＝9:30-12:30 午後教室のみの日＝12:00-16:00 午前・午後2教室がある日＝9:30-16:00 午前～夕方まで教室がある日＝9:30-17:30 ※土日は夜教室はありません。 ※教室開催のない日は、ショップは休みとなります。</p>
---	---	--	---	---