

クリスマス・スコーン&ミニマムなテーブルデザイン

食を活かす、自由な発想のテーブルコーデ(デザイン)の実践講座です。

テーマは「クリスマス・スコーン&ミニマムなテーブルデザイン」

ちょっとユニークな年末に活躍するテーブルデザインをお楽しみください

Details 詳細

日時 12月15日(木) 11:00~13:00

受付時間 10:45

定員 8名

費用 7,700円(税込)

持ち物 エプロン、マスク、筆記用具、スマホ

講座内容

- ・「書」でクリスマスマット(折敷)の制作
 - ・「色とデザイン」について
 - ・テーブル創作実践
 - ・料理レシピ(美味しいスコーンの作り方)&質疑応答
(※レシピはご紹介のみ。料理の制作および試食はありません)
- クринаップ様からのご案内→マットの制作(30分程度)
→色とデザイン・テーブル創作実践(45分程度)
→料理レシピと解説(30分程度)



申込み方法

講座の詳細・ご予約は、ホームページ URL から

<https://kufood.jp/>



→「料理講座の詳細とご予約」をクリック→ 予約サイトにつながります

お願い事項

- 1.館内に設置された消毒薬で手指の消毒をお願いいたします。
- 2.ご入館の際は、マスクの着用と検温のご協力をお願いいたします。
(37.5度以上のお客様は、ご入場をお断りする場合がございます)
- 3.地方自治体の方針に則った行動をお願いいたします。

Profile



心に響く料理教室「くふうど」主宰 / 料理研究・デザイン

井浦 五百子 (いうら いおこ) 先生

京都在住。"自然・健康・美"で家庭料理を見直した「くふうど」を提唱。
色彩を応用した工夫料理に定評がある。ブランドコンサルティング、
オーガニック食材の販売まで広く手がける。合同会社ルキイにて、
ブランドプロデューサーを兼任。

- ・食デザイン・料理研究家
- ・京都フードマイスター認定
- ・書道師範・現代書道家
- ・米国 CMAS 認定アナリスト