

主催者  
スペース

# 食のライブスクエア ごちそうさまレッスン

全クラス予約制  
詳しい情報は、ホビ

■各開催当日の10:00より、食のライブスクエア ステージ窓口にて受付(先着順)  
ーッキングフェアホームページでご覧いただけます。

HOBBY COOKING FAIR 2018  
\*11\* ホビークッキングフェア

	A	B	C	D	E	F
4月 26 木	<b>外国人向け</b> ホビークッキング体験料理教室 ※特別事前予約制  11:00 ~ 12:00 <b>簡単で可愛いくまモン弁当</b> ©2010 kumamoto pref. kumamon 講師: 丸尾 知美 一般社団法人 日本キャラベニスト協会 フードデザイナー、料理研究家、キャラ弁教室「お弁当4KIDS」主催、 キャラベニスト協会理事、All Aboutキャラ弁ガイド 一緒に楽しく、くまモン弁当を作ります。	スーパーの材料で作る「裏ワザバラエティ稲荷ずし」と お寿司屋さん直伝「だし巻き卵焼き」のつくり方体験  10:30 ~ 11:30 <b>脂職人が伝授するプロの味 ~だし巻き卵と稲荷寿司~</b> 講師: 島田 英孝 船英店主 各種メディア、雑誌などに数多く取り上げられ、東久留宮文化復興受 賞の旗の台「船英」店主直伝の技を教えます。 料金 無料	<b>くまモンおにぎりワークショップ</b>  10:30 ~ 11:00 <b>くまモンおにぎり ワークショップ</b> 講師: 丸尾知美・神藤千穂・ 沼端恵美子 一般社団法人日本キャラベニスト 協会/お弁当当マスター認定講師  11:30 ~ 12:00 くまモンおにぎりを作るワークショップです。みんな と一緒に楽しくくまモンおにぎりを作ります。 料金 500円	<b>「ConaCaraお弁当用ソース焼きそばを 使った簡単でフォトジェニックな アレンジメニュー」</b>  10:30 ~ 11:30 <b>「ConaCaraお弁当用ソース焼きそばを 使った簡単でフォトジェニックな アレンジメニュー」</b> 講師: ひがしきよみ 食空間コーディネーター/ フードコーディネーター  12:00 ~ 13:00 ©2018 kiyomi Higashi Infinita Co., Ltd. おかずにも、お酒のおつまみにも、簡単でフォト ジェニックなアレンジメニューをご紹介します。 お弁当はもちろん、ちょっとしたおもてなしに も、ポットラックパーティーにも最適！今日か らあなたもおもてなし上手に！  13:30 ~ 14:30 料金 無料 協賛: 日清フーズ	<b>アラスカシーフードを使った 失敗しないイタリアン</b>  11:00 ~ 12:00 <b>アラスカシーフードを使った 失敗しないイタリアン</b> 講師: ケイタ 料理家  13:00 ~ 14:00 アラスカシーフードは天然でサステイナブルな お魚です。ケイタさんによる失敗しないイタリ アンクッキングお楽しみください。  15:00 ~ 16:00 料金 500円 協賛: アラスカシーフードマーケティング協会	<b>インスタ映えする菓子講座 チョコで薔薇</b>  10:30 ~ 11:30 <b>インスタ映え お菓子デコ講座 チョコで作る薔薇</b> 講師: 柁淵 美枝 De trois.M お菓子デコレーションクラス 用具販売 主催  12:00 ~ 13:00 チョコを粘土のように扱えるプラチョコにして薔 薇に！YouTube動画番組名Handmade sweets & craft 復習可 ※大人の方のみ 料金 1,500円
	12:30 ~ 13:30 <b>お好み焼き教室</b> 講師: 小松 知子 オタフクソース(株)  14:00 ~ 15:00 ホットプレートで簡単に作れるお好み焼きの手づくり教室 です。	いきいきひと手間おうちご飯 仲間たいごぼん  12:00 ~ 13:00 <b>玄米まぜご飯と副菜&amp;デザート</b> 講師: 岩瀬 理依子 フランス・イタリア料理を中心に和食も得意 なワインエキスパート  13:30 ~ 14:30 仲間たいごぼんの食材をつかって、家で簡単・気軽にひと手間か けた手づくり料理をつくっていただきます。 料金 1,500円 協賛: 朝日酒造、木徳神糧、太子食品工業、中田食品、マルハチ	<b>どっちが好き？濃厚派vsさっぱり派！ 2種類のチーズケーキを作って食べ比べ</b>  13:30 ~ 14:30 <b>patis</b> 講師: 滝川 尚子 食の学校「パティス」インストラクター  15:00 ~ 16:00 写真に撮りたくなるチーズスイーツ2種類、ジョー ジョーヨーグルトやクッキーでできた食べるコーヒーク ャップなど話題の素材満載。 料金 1,000円 協賛: はなのみ、中沢乳業、イトウ製菓、ドーバー洋酒貿易	<b>「ConaCaraお弁当用ソース焼きそばを 使った簡単でフォトジェニックな アレンジメニュー」</b>  13:30 ~ 14:30 ©2018 kiyomi Higashi Infinita Co., Ltd. おかずにも、お酒のおつまみにも、簡単でフォト ジェニックなアレンジメニューをご紹介します。 お弁当はもちろん、ちょっとしたおもてなしに も、ポットラックパーティーにも最適！今日か らあなたもおもてなし上手に！  15:00 ~ 16:00 料金 無料 協賛: 日清フーズ	<b>アラスカシーフードを使った 失敗しないイタリアン</b>  13:00 ~ 14:00 アラスカシーフードは天然でサステイナブルな お魚です。ケイタさんによる失敗しないイタリ アンクッキングお楽しみください。  15:00 ~ 16:00 料金 500円 協賛: アラスカシーフードマーケティング協会	<b>家で簡単にできるラテアート</b>  13:30 ~ 14:30 <b>家で簡単にできる ラテアート</b> 講師: 武田 梨恵子 パリスタ  15:00 ~ 16:00 ハンディミルクフォーマーで作ったふわふわのミルク で可愛いラテアート！ラテアートというプロの道具 が必要なのかな？？と思ってしまうかもしれませんが、インスタン トコーヒーや、ココアなどをベースにふわふわミルクを のせてチョコレトソースでアートしていきます！ 料金 1,000円
	<b>北海道どさんこ食材ハンター“みーやん”と 北海道を食べつくそう！</b>  講師: 木村光江 生産者(広内I/リ)の谷ナズ社 松永正宗、 余湖農園 矢代典久、木川商店 萩原路代、 大田養蜂場 太田一徳、山口農園 山口善紀 料金 無料  10:30 ~ 11:30 <b>生産者推奨美味しい食べ方</b> 美味しいラクレットチーズを道産野菜と一緒に、完熟トマ トスープで作る絶品リゾット、十勝産食材こだわりのコロッケ を召し上がれ  12:00 ~ 13:00 <b>でっかいど~北海道名物</b> 道産小麦の絶品ラーメン、入手困難な王様しいたけのステ キ、道産食材たっぷりスープカレー、知床サーモンのキッシュ が勢ぞろい  13:30 ~ 14:30 <b>生産者が語る自慢の逸品</b> 北海道に咲き誇るホワイトクローバーから採れた特選ハチ ミツ、本州では珍しいハスカップを独自製法で仕上げたジャ ムを美味しく  15:00 ~ 16:00 <b>北海道 海の恵みがてんこ盛り！</b> ホタテ、雲丹、たらこ、数の子、さんまときと北海道の海の幸をさ ざまな料理で楽しみましょう！  16:30 ~ 17:30 <b>スイーツ王国 北海道の味カ</b> スイーツ王国北海道の味6品を食べまくっていただきます！	スーパーの材料で作る「裏ワザバラエティ稲荷ずし」と お寿司屋さん直伝「だし巻き卵焼き」のつくり方体験  10:30 ~ 11:30 <b>脂職人が伝授するプロの味 ~だし巻き卵と稲荷寿司~</b> 講師: 島田 英孝 船英店主 各種メディア、雑誌などに数多く取り上げられ、東久留宮文化復興受 賞の旗の台「船英」店主直伝の技を教えます。 料金 無料	<b>話題の「もち麦」勉強会&amp;「もち麦」を使った 自分だけのオリジナル雑穀を作ろう！</b>  10:30 ~ 11:30 <b>話題の「もち麦」勉強会&amp;「もち麦」を 使った自分だけのオリジナル 雑穀を作ろう！</b> 講師: (株)はくばく (雑穀エキスパート資格)  12:00 ~ 13:00 <b>はくばく</b> The Kumamoto Company  13:30 ~ 14:30 今話題のもち麦とは何か？簡単な勉強会・基本的 な使い方を学び試食してもらいます。 その後、もち麦を含むその他雑穀(計10種類)で自 分だけのオリジナル雑穀を作ってもらいます。 ※自分でブレンドした雑穀は実際に持ち帰るこ とができます。 料金 無料	<b>日本の食材で作る 「アユルヴェーダ料理」!</b>  12:00 ~ 13:00 <b>日本の食材で作る 「アユルヴェーダ料理」!</b> 講師: 田畑 智佳子 フリーアナウンサー/アユルヴェーダ フードテック/ロジアンテンド インドケララとスリランカでアユルヴェーダ料 理に特化して学びました。この機会にぜひお試 しください。 料金 2,000円 協賛: アユルヴェーダレジスタジャパン、フェルボア、 FM世田谷「Setagaya美容実践Club」 EPSON INTERNATIONAL, JOYS HOTEL INDIA	<b>ヘルシーふりかけ ごはんにふりかけをかけて試食 その後、栄養相談を行います。</b>  10:30 ~ 11:30 <b>ヘルシーふりかけ ごはんにふりかけをかけて試食 その後、栄養相談を行います。</b> 講師: 宗像 伸子 ヘルスプランニング・ムナカタ主宰 管理栄養士  12:00 ~ 13:00 <b>ヘルシーな食材をブレンドしてミルサーでふり かけを作り試食します。残りはお持ち帰りい            だけます。その後、栄養相談を行います。</b> 料金 300円 協賛: イワタニ産業	<b>初めてでも簡単!! インスタ映え 抜群のフルーツカッティング♪</b>  11:15 ~ 11:45 <b>ベティナイフ1本の魔法 ~フルーツアートマジック~ 体験レッスン</b> 講師: 横山 慶子 日本フルーツアート デザイナー協会認定サロン主宰  12:00 ~ 12:30 今が旬のフロリダ産のグレープフルーツを使っ た、カラダに美味しいレッスンです。カッティ ング冊子プレゼント♪ 料金 500円 協賛: フロリダ州政府柑橘局
4月 27 金	<b>Mini☆M'S kitchen</b> 森永乳業株式会社  10:30 ~ 11:30 <b>ビヒダスde和風グラタン</b> <b>M'S Kitchen</b>  12:00 ~ 13:00 講師: M'S kitchen 専属講師 「もっと美味しく、もっと楽しく、もっと素敵に」 がテーマの乳製品活用教室  13:30 ~ 14:30 森永乳業のビヒダスヨーグルトを使った、美味 しい和風グラタンを作るお料理体験教室です。 親子2名1組でご参加ください！  15:00 ~ 16:00 料金 無料 ※親子2名1組限定	スーパーの材料で作る「裏ワザバラエティ稲荷ずし」と お寿司屋さん直伝「だし巻き卵焼き」のつくり方体験  10:30 ~ 11:30 <b>脂職人が伝授するプロの味 ~だし巻き卵と稲荷寿司~</b> 講師: 島田 英孝 船英店主 各種メディア、雑誌などに数多く取り上げられ、東久留宮文化復興受 賞の旗の台「船英」店主直伝の技を教えます。 料金 無料	<b>アンチエイジング薬膳韓国万能醤油で バルシステムの食材を使い時短料理</b>  10:30 ~ 11:30 <b>アンチエイジング薬膳韓国万能醤油で バルシステムの食材を使い時短料理</b> 講師: 宮川 昌子 韓薬膳なつめ主宰 薬膳韓国料理研究家 国際中医師 国際中薬膳師  12:00 ~ 13:00 アンチエイジング薬膳韓国万能醤油でバルシステ ムの食材を使い、皆様と韓国式海苔巻きを作り試 食します。是非いらしてください。  13:30 ~ 14:30 料金 1,000円 協賛: 生活協同組合バルシステム東京	<b>「ConaCaraお弁当用ソース焼きそばを 使った簡単でフォトジェニックな アレンジメニュー」</b>  10:30 ~ 11:15 <b>どっちが好き？濃厚派vsさっぱり派！ 2種類のチーズケーキを作って食べ比べ</b>  11:45 ~ 12:30 <b>patis</b> パティスリー・パティスリー・パティスリー  13:00 ~ 13:45 写真に撮りたくなるチーズスイーツ2種類、 ジョーヨーグルトやクッキーでできた食べる コーヒークアップなど話題の素材満載。 料金 1,000円 協賛: はなのみ、中沢乳業、イトウ製菓、ドーバー洋酒貿易	<b>アラスカシーフードを使った 失敗しないイタリアン</b>  10:30 ~ 11:15 <b>フルーツ・ベジタブルカービング ~まいにちの食卓を華やかに~</b> 講師: 棚橋 知世 フルーツ・ベジタブル カービング愛好家  11:55 ~ 12:40 普段の食卓を少しだけ華やかにできる簡単なカー ビング作品を紹介します。カービング、料理に興味 のある方、ぜひご参加ください！ 料金 300円	<b>大地の恵みを味わう!</b> 講師: 木村光江 北海道フードマイスター/どさんこ食材ハンター  10:30 ~ 11:30 北の大地の恵みをいっぱい楽しんでください。幻 の玉ねぎ「札幌黄」を練りこんだラーメンや道産米 と米麴を使った甘酒などを賞味。 料金 無料
	<b>Mini☆M'S kitchen</b> 森永乳業株式会社  10:30 ~ 11:30 <b>ビヒダスde和風グラタン</b> <b>M'S Kitchen</b>  12:00 ~ 13:00 講師: M'S kitchen 専属講師 「もっと美味しく、もっと楽しく、もっと素敵に」 がテーマの乳製品活用教室  13:30 ~ 14:30 森永乳業のビヒダスヨーグルトを使った、美味 しい和風グラタンを作るお料理体験教室です。 親子2名1組でご参加ください！  15:00 ~ 16:00 料金 無料 ※親子2名1組限定	いきいきひと手間おうちご飯 仲間たいごぼん  12:00 ~ 13:00 <b>玄米まぜご飯と副菜&amp;デザート</b> 講師: 岩瀬 理依子 フランス・イタリア料理を中心に和食も得意 なワインエキスパート  13:30 ~ 14:30 仲間たいごぼんの食材をつかって、家で簡単・気軽にひと手間か けた手づくり料理をつくっていただきます。 料金 1,500円 協賛: 朝日酒造、木徳神糧、太子食品工業、中田食品、マルハチ	<b>アンチエイジング薬膳韓国万能醤油で バルシステムの食材を使い時短料理</b>  12:00 ~ 13:00 <b>アンチエイジング薬膳韓国万能醤油で バルシステムの食材を使い時短料理</b> 講師: 宮川 昌子 韓薬膳なつめ主宰 薬膳韓国料理研究家 国際中医師 国際中薬膳師  13:30 ~ 14:30 アンチエイジング薬膳韓国万能醤油でバルシステ ムの食材を使い、皆様と韓国式海苔巻きを作り試 食します。是非いらしてください。  15:00 ~ 16:00 料金 1,000円 協賛: 生活協同組合バルシステム東京	<b>「ConaCaraお弁当用ソース焼きそばを 使った簡単でフォトジェニックな アレンジメニュー」</b>  13:00 ~ 13:45 写真に撮りたくなるチーズスイーツ2種類、 ジョーヨーグルトやクッキーでできた食べる コーヒークアップなど話題の素材満載。 料金 1,000円 協賛: はなのみ、中沢乳業、イトウ製菓、ドーバー洋酒貿易	<b>アラスカシーフードを使った 失敗しないイタリアン</b>  13:20 ~ 14:05 <b>フルーツ・ベジタブルカービング ~まいにちの食卓を華やかに~</b> 講師: 棚橋 知世 フルーツ・ベジタブル カービング愛好家  14:45 ~ 15:30 普段の食卓を少しだけ華やかにできる簡単なカー ビング作品を紹介します。カービング、料理に興味 のある方、ぜひご参加ください！ 料金 300円	<b>大地の恵みを味わう!</b> 講師: 木村光江 北海道フードマイスター/どさんこ食材ハンター  10:30 ~ 11:30 北の大地の恵みをいっぱい楽しんでください。幻 の玉ねぎ「札幌黄」を練りこんだラーメンや道産米 と米麴を使った甘酒などを賞味。 料金 無料
	<b>Mini☆M'S kitchen</b> 森永乳業株式会社  10:30 ~ 11:30 <b>ビヒダスde和風グラタン</b> <b>M'S Kitchen</b>  12:00 ~ 13:00 講師: M'S kitchen 専属講師 「もっと美味しく、もっと楽しく、もっと素敵に」 がテーマの乳製品活用教室  13:30 ~ 14:30 森永乳業のビヒダスヨーグルトを使った、美味 しい和風グラタンを作るお料理体験教室です。 親子2名1組でご参加ください！  15:00 ~ 16:00 料金 無料 ※親子2名1組限定	スーパーの材料で作る「裏ワザバラエティ稲荷ずし」と お寿司屋さん直伝「だし巻き卵焼き」のつくり方体験  10:30 ~ 11:30 <b>脂職人が伝授するプロの味 ~だし巻き卵と稲荷寿司~</b> 講師: 島田 英孝 船英店主 各種メディア、雑誌などに数多く取り上げられ、東久留宮文化復興受 賞の旗の台「船英」店主直伝の技を教えます。 料金 無料	<b>アンチエイジング薬膳韓国万能醤油で バルシステムの食材を使い時短料理</b>  10:30 ~ 11:30 <b>アンチエイジング薬膳韓国万能醤油で バルシステムの食材を使い時短料理</b> 講師: 宮川 昌子 韓薬膳なつめ主宰 薬膳韓国料理研究家 国際中医師 国際中薬膳師  12:00 ~ 13:00 アンチエイジング薬膳韓国万能醤油でバルシステ ムの食材を使い、皆様と韓国式海苔巻きを作り試 食します。是非いらしてください。  13:30 ~ 14:30 料金 1,000円 協賛: 生活協同組合バルシステム東京	<b>「ConaCaraお弁当用ソース焼きそばを 使った簡単でフォトジェニックな アレンジメニュー」</b>  11:45 ~ 12:30 <b>patis</b> パティスリー・パティスリー・パティスリー  13:00 ~ 13:45 写真に撮りたくなるチーズスイーツ2種類、 ジョーヨーグルトやクッキーでできた食べる コーヒークアップなど話題の素材満載。 料金 1,000円 協賛: はなのみ、中沢乳業、イトウ製菓、ドーバー洋酒貿易	<b>アラスカシーフードを使った 失敗しないイタリアン</b>  13:20 ~ 14:05 <b>フルーツ・ベジタブルカービング ~まいにちの食卓を華やかに~</b> 講師: 棚橋 知世 フルーツ・ベジタブル カービング愛好家  14:45 ~ 15:30 普段の食卓を少しだけ華やかにできる簡単なカー ビング作品を紹介します。カービング、料理に興味 のある方、ぜひご参加ください！ 料金 300円	<b>大地の恵みを味わう!</b> 講師: 木村光江 北海道フードマイスター/どさんこ食材ハンター  10:30 ~ 11:30 北の大地の恵みをいっぱい楽しんでください。幻 の玉ねぎ「札幌黄」を練りこんだラーメンや道産米 と米麴を使った甘酒などを賞味。 料金 無料
<b>Mini☆M'S kitchen</b> 森永乳業株式会社  10:30 ~ 11:30 <b>ビヒダスde和風グラタン</b> <b>M'S Kitchen</b>  12:00 ~ 13:00 講師: M'S kitchen 専属講師 「もっと美味しく、もっと楽しく、もっと素敵に」 がテーマの乳製品活用教室  13:30 ~ 14:30 森永乳業のビヒダスヨーグルトを使った、美味 しい和風グラタンを作るお料理体験教室です。 親子2名1組でご参加ください！  15:00 ~ 16:00 料金 無料 ※親子2名1組限定	いきいきひと手間おうちご飯 仲間たいごぼん  12:00 ~ 13:00 <b>玄米まぜご飯と副菜&amp;デザート</b> 講師: 岩瀬 理依子 フランス・イタリア料理を中心に和食も得意 なワインエキスパート  13:30 ~ 14:30 仲間たいごぼんの食材をつかって、家で簡単・気軽にひと手間か けた手づくり料理をつくっていただきます。 料金 1,500円 協賛: 朝日酒造、木徳神糧、太子食品工業、中田食品、マルハチ	<b>アンチエイジング薬膳韓国万能醤油で バルシステムの食材を使い時短料理</b>  10:30 ~ 11:30 <b>アンチエイジング薬膳韓国万能醤油で バルシステムの食材を使い時短料理</b> 講師: 宮川 昌子 韓薬膳なつめ主宰 薬膳韓国料理研究家 国際中医師 国際中薬膳師  12:00 ~ 13:00 アンチエイジング薬膳韓国万能醤油でバルシステ ムの食材を使い、皆様と韓国式海苔巻きを作り試 食します。是非いらしてください。  13:30 ~ 14:30 料金 1,000円 協賛: 生活協同組合バルシステム東京	<b>「ConaCaraお弁当用ソース焼きそばを 使った簡単でフォトジェニックな アレンジメニュー」</b>  13:00 ~ 13:45 写真に撮りたくなるチーズスイーツ2種類、 ジョーヨーグルトやクッキーでできた食べる コーヒークアップなど話題の素材満載。 料金 1,000円 協賛: はなのみ、中沢乳業、イトウ製菓、ドーバー洋酒貿易	<b>アラスカシーフードを使った 失敗しないイタリアン</b>  13:20 ~ 14:05 <b>フルーツ・ベジタブルカービング ~まいにちの食卓を華やかに~</b> 講師: 棚橋 知世 フルーツ・ベジタブル カービング愛好家  14:45 ~ 15:30 普段の食卓を少しだけ華やかにできる簡単なカー ビング作品を紹介します。カービング、料理に興味 のある方、ぜひご参加ください！ 料金 300円	<b>大地の恵みを味わう!</b> 講師: 木村光江 北海道フードマイスター/どさんこ食材ハンター  10:30 ~ 11:30 北の大地の恵みをいっぱい楽しんでください。幻 の玉ねぎ「札幌黄」を練りこんだラーメンや道産米 と米麴を使った甘酒などを賞味。 料金 無料	