

松田美智子料理教室のご案内

レギュラークラス

月ごとの素材・テーマに沿って、4品のレシピを実習形式で、松田美智子よりご紹介、ご指導させていただきます。下準備後、お茶を召し上がりながら、レシピの整理をしていただき、仕上げをして、盛り付け、器のアレンジ、テーブルコーディネーションの説明後ご試食いただきます。素材を活かして、料理科学を元に無駄な調理過程を省き、先人の素晴らしい知恵を取り入れた、お洒落で健康に良い、美味しい家庭のお料理を皆様と楽しく進めます。料理完成写真は次月にお配りいたします。

例：2022年1月『冬の野菜』がテーマ

里芋と鱈のコロッケ・白菜と蟹肉のとろとろ煮

カリフラワーと大根のサラダ柚子風味・イタリア風焼きねぎ

小菜クラス

季節の素材で4品の副菜、ご飯物、パスタ等の簡単なクラスです。

下準備もこちらで少し進めてありますので、ポイントと仕上げをしていただき、ご試食いただきます。日々のメニューにお困りの方、作り方、松田のちょっとしたアイデアと味を確かめたい方に最適のクラスです。レギュラークラス同様テーブルコーディネーションもご覧いただけます。

例：2022年1月 テーマ『冬の野菜』

大根グラタン・ちぢみ菠薐草と白子のクレープ風

蓮根のオイスターキンピラ・切り干し大根でペペロンチーノ

お年頃クラス

2023' 1月オープン予定

調理法の基本と味付けの基本を学んでいただく12回のクラスです。

今まであまりお料理をしてこられなかった方、料理の基本を知りたい方向けです。

男女問わず楽しく12回で家庭料理に必要な技術、味付け、盛り付けをご自分のものにされてください。毎回調理法別に3品を仕上げ、ご試食いただきます。

- ・上手に素材が切れない
- ・味付けの順番を迷う
- ・どうも、味が決まらない
- ・どのような調理道具を揃えると良いか解らない

・盛り付けの見栄えが悪い 等のお悩みを解決いたします

例：1月テーマ『切る』・2月テーマ『炒める』・3月テーマ『煮る』

ワークショップ

随時、プロの講師をお呼びしての料理教室、松田自身がお教えする季節仕事
テーブルアレンジ、金継ぎ等生活を豊かに楽しむ特別教室もございます。

例：小豆を煮る会(お汁粉・栗蒸し羊羹・栗ぜんざい)

簡単金継ぎ

苔玉作り

季節仕事(梅・赤じそ・栗 等)

＊松田美智子料理教室入会前の方もご参加いただけます。

＊受講料はその都度お知らせいたします。

レセピ会員

詳しい作り方のレセピとお写真をお送りするクラスです。

松田美智子料理教室ご入会前の方でも**入会金は不要**でご参加いただけます。

1ヶ月 4,400円 (税込)

受講料/その他

レギュラークラスはどちらのクラスも月に一回、月曜～土曜の曜日別。

11時～14時 定員8名のクラスです。

(小菜クラスは11時～13時)

生徒様には各々のクラスにお席を決めていただき、毎月1回おいでいただきます。

レギュラークラスはキャンセルができましたら、クラス内の曜日のご変更も可能です。

教室の所在地は東急田園都市線駒沢大学駅より徒歩約5分のところがございます。

ご入会後に詳しい住所をお知らせいたします。

近隣にバス停、有料駐車場もございます。

お持ち物は、エプロン、筆記用具、カメラ等

入会金 永久会員制 30,000 円 税別

レギュラークラス1ヶ月 18,000 円

小菜 クラス1ヶ月 10,000 円

お年頃 クラス1ヶ月 10,000 円

お支払い方法は 6ヶ月毎、12ヶ月毎からお選びいただき、

ご入金後に正式入会となります。

ワークショップはその都度お知らせいたします。

松田美智子料理教室

m-selection@m.email.ne.jp

03-6805-5336
