



初心者におすすめ!

基礎コース

全6
科目

出汁のとり方、美味しいごはんの炊き方など
和食の基礎を学べる講座です。

日程	受講料金
毎週水曜 午前10:00~13:00 毎週木曜 午後14:00~17:00	1科目 4,000円~ 6科目セット 21,000円

※受講料金に入会金は含まれません。 ※その他は、ご相談ください。

科目紹介

科目1 鰹、昆布の出汁をとってみよう!

▼ 和食出汁のとり方編

和食の基本となる鰹と昆布の出汁をとる。
鰹、昆布の様々な種類、うま味成分についても学べます。

科目2 いつもの料理が格段に美味しくなる!?

▼ 包丁・フライパンの使い方編

切り方ひとつでも食材や料理内容によって違うもの。
様々な切り方やフライパンの動かし方など実践形式で学べます。

科目3 今日のごはん全然違う!と言われます。

▼ ごはんの炊き方 簡単しょうが焼き編

お米の研ぎ方、水の量など基本のごはんの炊き方を学べます。
和食の定番「しょうが焼き」もレクチャーします。

科目4 知識満載!肉じゃがで煮物の基礎を!

▼ チャレンジ煮物編

意外に多い煮物苦手派。当店でも人気定番メニューの肉じゃがを
作りながら煮物の基礎を学べます。旬の副菜も一品レクチャーします。

科目5 料理屋のお浸しは本当に美味しいのか?

▼ 季節のお浸し&サラダ編

和食の名脇役「お浸し」。旬の野菜を使った美味しいお浸しを
様々な方法で学べます。サラダの処理の仕方もセットです。

科目6 これで和食の基礎はバッチリ!

基礎コースまとめ編

1~5の復習として五目ごはんとお吸い物を作ります。
料理の段取りや考え方を再度学びます。

※受講はお好きな科目を選択できますが、科目1から順に受講していただくのがおすすめです。



中級者~上級者におすすめ!

和食コース

全24
科目

ふじまさの人気メニューや定番和食料理を作る実践料理講座。
お好きな料理が受講可能です。

科目は随時
更新します!

日程	受講料金
毎週水曜 午前14:00~17:00 毎週木曜 午後10:00~13:00	1科目 4,500円~ 6科目セット 24,000円

※受講料金に入会金は含まれません。 ※その他は、ご相談ください。

献立紹介

※全24科目内の一部です。

	主菜 1品	副菜 2品
科目1	サワラ西京焼き	牛肉レンコンきんぴら 温やっこ
科目2	牛すじ土手煮	温泉玉子 あざり酒蒸し
科目3	チキン南蛮、タルタルソース	ニラ玉子焼き 千切りキャベツ
科目4	イカと里いもの煮物	もずく酢 ちりめん山椒
科目5	茄子豚バラ挟みあげ(おろしあんかけ)	茶碗蒸し 切干し大根
科目6	サバ味噌煮	たこと胡瓜の酢の物 大根サラダ梅しそトッピング
科目7	鶏つくね照り焼き(軟骨入り)	人参と大根のなます 塩ゆでそら豆
科目8	筑前煮	鯉南蛮漬け 絹さや玉子とじ
科目9	鰯梅煮	ほうれん草ゴマ和え 新じゃがからあげ
科目10	豚角煮	味付煮玉子 じゃこおろし
科目11	和風ロールキャベツ	焼き茄子 ベーコンポテトサラダ
科目12	ブリ照り焼き	高野豆腐 新しょうが甘酢漬

etc...

※料理は予告なく変更になる場合がございます。その他科目・詳細は気軽にお問い合わせください。

ご入会方法

入会金 11,000円

Step.1

まずは、右記予約サイトより
入会説明会の予約を
お願いします。

Step.2

入会説明会にご参加いただけます。
受講内容や今後の予約方法等の
説明をさせていただきます。

お申し込み・お問い合わせはこちら

Tel.070-1612-5558

ふじまさ料理教室 RESERVA 検索

(担当 伊藤)

https://reserva.be/fujimasacooking

予約サイト

