第3回 まちゼミ

お店の人が教えてくれる！ おしえ店長サン

受講者募集！ 全62講座

期間 2014年 10月1日(水)～31日(金)

主催/岐阜商工会議所
TEL 058-264-2133

「おしえ店長サン」って？

お店の人が講師となって、専門店ならではの専門知識や情報、知ると得するコツを教えてもらえる街のゼミナールです！

申込は各店へ（要予約）

「おしえ店長サンの申込です」とお電話ください。

●定員になり次第、締め切らせていただきます。●申込は各店の受付時間内にお願いします。●申込初日は、電話回線の混雑が予想されます。ご了承ください。●受講対象者が限定されている講座もあります。ご注意ください。●各講座ともに、申込の際に受講時の持ち物をご確認ください。●小学生以下は保護者同伴でのご参加をお願いします。●同業者の冷やかし等は固くお断りします。

申込受付開始日 9/19(金)

※受付開始日時は各店舗により異なります。詳しくは講座内容をご確認ください。

安心して受講して頂くために受講中にお店からの販売や勧誘は一切ありません。

受講料は材料費だけ

●材料費は講座当日に会場で徴収いたします。
●お申込後のキャンセルは、材料費を頂戴する場合がありますのでご了承ください。

講座の色にご注目！

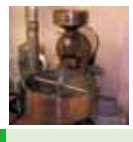
4つのカテゴリーに分かれています。

- **美味**　美食を作り、体験する講座です。
- **美容・健康**　美容・健康を追求する講座です。
- **音楽・美術 ファッション**　芸術や音楽に触れて心を豊かにする講座です。
- **くらし・文化 スポーツ**　日常生活で知っておくと便利な講座です。

---

1 コーヒーゼミ 味めぐり アフリカ篇

いしぐれ珈琲　講師：石榑 昇司



なかなか出来ない一度に6種類のコーヒーを淹れての飲み比べです。今回はアフリカの豆をご用意しました。一緒に味めぐりしてみましょう。

●会場：岐阜市神室町2-15　Ⓟ無
●対象：不問　●定員：1講座7名
●持ち物：なし　●材料費：一人500円

開催日時：10/1(水) 10/4(土) 10/11(土) 10:00～11:30

お申込み TEL：090-9904-2119
申込受付時間：10:00～18:00
定休日：月曜　担当者：石榑

2 和食の料理人が教える、簡単まかない御飯

割烹料理 うを仁　講師：高木 優

旬の食材を使い、ご家庭でも簡単に作れる「ご飯物」「汁物」「おかず」の3品を作ります。

●会場：岐阜市梅河町2-31　Ⓟ有
●対象：20～50代主婦　●定員：1講座5名
●持ち物：エプロン　●材料費：一人1,000円

開催日時：10/1(水) 10/2(木) 11:00～13:00

お申込み TEL：058-262-6279
申込受付時間：11:00～13:00
定休日：日曜　担当者：高木

3 沖縄のお菓子サーターアンダーギーを作ろう

神室町商店heat　講師：水野 裕人

「まじゅん、うちなーぬ、うくぁーし、サーターアンダーギー、ちゅくやびら」一緒に沖縄のお菓子、サーターアンダーギーを作りましょう。

●会場：岐阜市神室町1-15　Ⓟ無
●対象：不問　●定員：1講座4名 または 4組
●持ち物：エプロン　●材料費：一人500円

開催日時：10/12(日) 10/19(日) 10/26(日) 10:00～11:30

お申込み TEL：058-269-5335
申込受付時間：10:00～23:00
定休日：不定休　担当者：水野

4 旬の秋鯖、サバいて焼いちゃうオ～ギ！

鮮魚 魚ぎ　講師：内藤 彰俊

知ってますか？ どうして秋鯖（あきさば）は嫁に食わしちゃダメなのか？ その答えは…、当日に続く!! 今晩のおかずもバッチリ!! 一石二魚!?

●会場：岐阜市玉宮町1-13　Ⓟ有
●対象：旬を使える方ならどなたでもOK　●定員：1講座5名
●持ち物：エプロン・長靴・濡れてもいい服
●材料費：一人500円（サバ代）

開催日時：10/8(水) 10/15(水) 10/22(水) 14:00～15:30

お申込み TEL：058-262-5711
申込受付時間：10:00～17:00
定休日：日曜、祝日、水曜午後　担当者：内藤

5 コトコト煮込んで、豚の角煮と飴色大根!!

大福屋　講師：福井 イツ子、智子

豚肉はビタミンBが豊富で、疲労回復に良く効きます。お肉をやわらかく煮るコツを、大福屋のレシピを参考に豚の角煮をマスターして頂きます!!

●会場：岐阜市神室町2-8 福井ビル1階　Ⓟ無
●対象：女性　●定員：1講座4名
●持ち物：エプロン・持ち帰り用（パック・鍋など）
●材料費：一人800円

開催日時：10/9(木) 13:30～15:00

お申込み TEL：058-265-6818
申込受付時間：11:00～22:00
定休日：木曜　担当者：福井

6 いちごの焼菓子「信長の赤」手作り体験♪

美濃菓匠 長良園　講師：大東

岐阜いちご「濃姫」を使った焼菓子 信長の赤を一緒に手作りしませんか？ 自分で作ったできたてのお菓子の美味しさをぜひ味わって下さい。

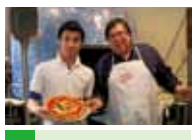
●会場：岐阜市北鶉4-30　Ⓟ有
●対象：18歳以上　●定員：1講座6名
●持ち物：なし　●材料費：無料

開催日時：10/7(火) 14:00～16:00

お申込み TEL：058-274-1251
申込受付時間：10:00～17:00
定休日：土曜、日曜、祝日　担当者：大東

7 ナポリピッツァ職人体験教室

PIZZERIA E TRATTORIA DA ACHIU　講師：若原 敦史



生地を伸ばす、具をトッピング、石釜で焼く。体験した後は、自分で作ったピッツァを食べながら、ピッツァ談議に花を咲かせましょう。

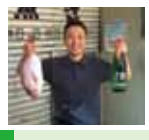
●会場：岐阜市神田町7-17 神田ビル1階　Ⓟ無
●対象：不問　●定員：1講座4名
●持ち物：よごれても良い服装　●材料費：一人500円

開催日時：10/20(月) 11:00～12:30 / 11:30～13:00 / 12:00～13:30 / 12:30～14:00

お申込み TEL：058-266-1116
申込受付時間：10:00～11:30
定休日：月曜　担当者：若原

8 酒×魚＝おいしい晩酌!!旨い日本酒と旬の魚

松山商店　講師：内藤 彰俊・松山 雄次



美味しい日本酒と簡単レシピの肴!! お酒のプロと魚のプロのコラボ企画 旬の魚を使った肴と味わう各地の地酒！※飲酒します。車で来ないで下さい！

●会場：岐阜市玉宮町1-13 鮮魚 魚ぎ　Ⓟ有
●対象：20歳以上　●定員：1講座5名
●持ち物：なし　●材料費：一人2,000円

開催日時：10/1(水) 13:00～14:30 / 10/10(金) 18:30～20:00

お申込み TEL：058-294-1295
申込受付時間：10:00～18:00
定休日：月曜　担当者：松山

9 旬をつかんで美味しいフルーツを食べよう！

㈱丸大 大熊果実店　講師：大熊 伸哉

TVチャンピオン・フルーツ王が本当に美味しいフルーツを選ぶためのポイントをアドバイスします。

●会場：岐阜市金町2-16　Ⓟ無
●対象：高校生以上　●定員：1講座5名
●持ち物：なし　●材料費：無料

開催日時：10/19(日) 15:00～16:00

お申込み TEL：058-263-0465
申込受付時間：10:00～19:00
定休日：なし　担当者：店長

10 シメまでおいしい『かしわの水炊き』

美濃乃蔵（丸桂料理店）　講師：平井 清子

和食の会話をしながら家庭で簡単にできる土鍋料理。日本の味こだわりの素材、山の野菜、ふぐ、すっぽん、うなぎ、はも、かに、ポン酢について。

●会場：岐阜市柳ケ瀬通り6-14 ホテルグランヴェール岐山2階　Ⓟ無
●対象：女性　●定員：1講座5名
●持ち物：なし　●材料費：一人1,000円

開催日時：10/3(金) 14:30～16:00

お申込み TEL：058-265-3604
申込受付時間：10:00～17:00
定休日：不定休　担当者：平井

11 焼肉屋さんのかんたんキムチ作り体験

焼肉 味みの　講師：小坂 善俊

焼肉屋さんの秘伝のレシピで、簡単キムチの作り方をお教えします。作ったキムチはおみやげに。

●会場：岐阜市日ノ出町5-10　Ⓟ無
●対象：不問　●定員：1講座5名
●持ち物：エプロン　●材料費：一人500円

開催日時：10/8(水) 10/15(水) 10/22(水) 14:00～15:30

お申込み TEL：058-265-0003
申込受付時間：10:00～16:00
定休日：なし　担当者：小坂

12 器と盛付を学び、和食をもっと楽しもう

やまだ陶苑　講師：山田 祐三と「たか田八祥」調理長

目で楽しむ和食は、盛付と器が決め手。日本は世界一器が豊かで、岐阜が最大産地です。器を学び、調理人さんの盛付の技と器の選び方を聞きます。

●会場：岐阜市美園町4-12　Ⓟ無
●対象：16歳以上　●定員：1講座6名
●持ち物：なし
●材料費：一人1,500円 たか田八祥さんの一品を味わいます

開催日時：10/14(火) 10/15(水) 14:00～15:30

お申込み TEL：058-265-7321
申込受付時間：10:00～18:00
定休日：第1・3日曜　担当者：山田

13 かりんとうの秘密

山本佐太郎商店　講師：山本 慎一郎

創業140年の油屋が和菓子職人まっちんと新たに挑んだ「大地のかりんとう」を試食していただきながら、素材の美味しさをお伝えします。

●会場：岐阜市松屋町17　Ⓟ有
●対象：不問　●定員：1講座10名
●持ち物：なし　●材料費：無料

開催日時：10/8(水) 13:00～14:00

お申込み TEL：058-262-0432
申込受付時間：8:00～19:00
定休日：日曜、祝日　担当者：山本

14 カスタードとふわふわブッセを作ろう!!

ラ・パティスリー りぼん　講師：山賀 浩二

カスタードクリームの作り方を見学していただき、生地は自分でしぼって焼き上げます。ふわふわの生地でカスタードをサンドしお土産で持ち帰ります。

●会場：岐阜市川端町14　Ⓟ無
●対象：10歳以上　●定員：1講座6名
●持ち物：エプロン
●材料費：一人500円 ※お土産付

開催日時：10/11(土) 13:30～14:30

お申込み TEL：058-265-3271
申込受付時間：10:00～17:00
定休日：日曜、祝日　担当者：山賀

15 体の中からきれいになるローフード料理講座

リビングフードポミエール　講師：橋本 和美

新鮮な野菜・果物・ナッツを加熱せずに調理することで、ビタミン・ミネラル・酵素を生きたまま体に摂り入れる今話題のローフード一緒に作りましょう。

●会場：岐阜市琴塚2-8（ローソン琴塚店東隣）　Ⓟ有
●対象：不問　●定員：1講座5名
●持ち物：エプロン・手拭き
●材料費：一人1,500円（野菜・果物・ナッツ）

開催日時：10/1(水) 10/7(火) 10/30(木) 10:00～11:30

お申込み TEL：058-240-1175
申込受付時間：10:00～20:00
定休日：無休　担当者：橋本