



本草薬膳学院 公開講座

イタリア薬膳料理講座 (2025年 6回シリーズ)

今回で 15 回目を迎える新田玲子先生のイタリア薬膳料理講座です。2025 年度は『季節』をテーマにイタリア料理と薬膳の共通点を探りながら、簡単に出来る美味しいレシピをご紹介します。また、イタリアの奥深い食文化の話も交えて、皆さんにイタリアの魅力をお伝えします。

薬膳を学ばれたご経験がない方でも楽しく学ぶことが出来るよう構成されており、単発でのお申込みも可能です。イタリア料理や薬膳にご興味がある方のご参加を心よりお待ちしております。

場 所：〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町 22 番 6 号 東京セントラルプレイス 2 階 本草薬膳学院教室

TEL：03-6206-2751 FAX：03-3662-3800

E-mail: yakuzen@honzo.jp URL：https://honzo.jp

時 間：10：00～10：30 季節の養生に関する講義

10：30～13：00 調理実習（4メニュー）・試食

講 師：新田 玲子

イタリア料理家・国際中医師・国際薬膳師・国際薬膳調理師

イタリア料理の会「Tiramisù」主宰

共著『イタリア薬膳ごはん』出版

持ち物：エプロン、三角巾、タオル(手拭用)、筆記用具

入学金・施設維持費：不要

授業料：1回：6,600円 (材料代を含む) 全6回：36,300円 (材料代を含む)

先着 20 名 (申込順 定員になり次第締切ります)



教育内容：

(2025年2月10日現在)

	日 付	申込・振込締切日	講座内容 (講義・調理実習)
1	2025年6月2日(月)	5月26日(月)	梅雨のイタリア薬膳料理
2	8月4日(月)	7月28日(月)	夏のイタリア薬膳料理
3	10月6日(月)	9月29日(月)	秋のイタリア薬膳料理
4	12月8日(月)	12月1日(月)	冬のイタリア薬膳料理
5	2026年2月9日(月)	2月2日(月)	春のイタリア薬膳料理
6	4月6日(月)	3月30日(月)	復活祭のイタリア薬膳料理

お申し込み後、メールにて受講料お振込み口座等をご案内致します。ご欠席された場合(理由問わず)は後日レジュメ渡しとなり、お振込みいただいた受講料は返金しかねます。

お預かり金等は発生いたしませんので、予めご留意くださいますようお願い申し上げます。

個人情報、取得の際に明示した利用目的の範囲内で利用します。個人情報について、本人が開示・訂正・利用停止・消去等を求める権利を有していることを確認し、これらの要求がある場合には、下記へご連絡ください。(株)マリモ本草薬膳 ☎03-6206-2751

■お申し込み方法■ (どなたでもご参加できます！)

右記 QR コード、もしくは本学院ホームページ(公開講座申込)よりお申込みください。

お申し込みをいただいた方には開講が決定次第、お振込みのご案内を差し上げます。

※お振込みいただいた受講料は返金出来ません。予めご了承ください。

