

# 新田 玲子先生の イタリア薬膳料理講座

2017年1月16日(月) スタート！(全6回)



日時：毎月第2月曜日 10:00~13:00

場所：本草薬膳学院 教室 授業料：1回6,000円(全6回参加33,000円)



## イタリア料理と薬膳の調和と融合

イタリア料理と薬膳料理—

西洋と東洋、異なる2つの文化を融合し、身体に優しい、美味しいイタリア料理を学べる講座です。薬膳の知識の無い方でも気軽にご参加頂けます。



日程、詳細は裏面をご覧ください。

※申込書は裏面にございます。

### 講師紹介

新田 玲子 先生

イタリアに8年暮らし。料理を学び、帰国後、イタリア料理の会「TIRAMI SU」を主宰されています。



申し込み・お問い合わせ先

本草薬膳学院 TEL: 03-6206-2751 FAX: 03-3662-3800

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町 22 番 6 号 マルカ日甲ビル 2F

<http://www.honzou.jp>

[mail: haiyang@honzou.jp](mailto:haiyang@honzou.jp)

# 本草薬膳学院 公開講座 (2017年6回シリーズ)

今回で7回目を迎える新田玲子先生のイタリア料理講座です。

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。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。内容・レシピは前回と異なりますので、前回参加された方も、また、お申込みできなかった方も、いっしょに学んでみませんか。

どなたでもご参加いただけますので、お知り合いの方をお誘い合わせの上、お申込み下さいますようお願い申し上げます。

場 所：〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町 22 番 6 号マルカ日甲ビル 2 階 本草薬膳学院教室

TEL：03-6206-2751 FAX：03-3662-3800

E-mail: haiyang@honzou.jp URL: <http://www.honzou.jp/>

時 間：10：00～13：00 (3時間/1回・第2月曜日) ★は第3月曜日、☆は第1月曜日 になります

講 師：新田 玲子 (イタリア料理の会「TIRAMI SU」主宰)

教科書：プリント

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：6,000円 (材料代を含む) 全6回：33,000円 (材料代を含む)

※全6回参加で、一括振込みの方が3,000円お得になります。

先着30名(申込順 定員になり次第締切ります)

教育内容：

(2016年11月1日現在)

	日 付	申込み・振込み締切日	講座内容
1	★2017年1月16日(月)	2017年1月10日(火)	秋のイタリア薬膳
2	2月13日(月)	2017年2月6日(月)	冬のイタリア薬膳
3	☆3月6日(月)	2017年2月27日(月)	老化防止のイタリア薬膳
4	★4月17日(月)	2017年4月10日(月)	春のイタリア薬膳
5	5月8日(月)	2017年5月1日(月)	プーリア州の料理
6	6月12日(月)	2017年6月5日(月)	夏のイタリア薬膳

※ 申込書をお送りいただき、お振込みを確認いたしましたら、お申込み完了となります。

振込み手数料はご負担くださいますよう、お願いいたします。

振込先 三菱東京UFJ銀行 神田駅前支店 普通預金 口座番号：2186645  
名義：本草薬膳学院 (ホンゾウヤクゼンガクイン) 辰巳 洋 (タツミ ナミ)

※ お預かりします個人情報は、当講座に関するご連絡の他、本学院各種セミナーご案内に利用いたします。なお、個人情報の開示等(利用目的の通知、開示、訂正、追加、削除、利用・提供の拒否)を希望される場合は下記へご連絡下さい。

株式会社 GKT 個人情報保護管理者 取締役副社長 TEL 03-6206-2750

以上にご同意の上、申込書のご記入をお願い致します。