

プロが教えてくれるオトクな情報 街なか開催 ゼミナール

第4回 2013. 10.1 ▶ 10.31

熊谷商工会議所では、熊谷にお住まいの方に、地元のステキなお店をもっと知っていただくため、「街なかゼミナール」を開催いたします。
「街なかゼミナール」はお店の方が先生となり、プロのコツや生活に役立つ豆知識を皆様知ってもらい、とってお得なゼミナールです。
10/1~10/31の間各店で楽しく役に立つ内容を企画しておりますので是非ご参加下さい。

受講料 無料!!

申込は各店へ!

※内容によっては材料費がかかるものもあります。

- 必ず事前に申込をして下さい。
- 材料費は原則として講座当日に会場にて徴収いたします。各お店にご確認下さい。
- 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、ご承知下さい。

- 定員になり次第締め切らせていただきます。
- 申込は、各店の受付時間内をお願いします。
- 各講座ともに、申込の際に受講時の持物をご確認下さい。
- 講座によっては会場がお店とは異なりますので各店にご確認下さい。

街なかゼミナールの申し込みです！と、お電話ください！



受付開始：9月17日
主催：熊谷商工会議所

カテゴリー
一覧

- 飲食
- 趣味
- 健康
- 美容
- 暮らし

1 フランス料理、食材・技法の説明会



フルコース料理を召しあがって頂きながら、作り方、食材、流れなどをお話させて頂きます。

開催日 10月8日(火) 12:00~14:00

■会場▶アブランティ店内
■講師▶新島 俊夫 ■定員▶10名
■持ち物▶特になし ■材料費▶3,000円
■対象▶フランス料理の好きな方

アブランティ (担当:新島 俊夫)
住所|熊谷市本石 1-317 URL|http://le-apprenti.jp/
11:30~15:00 18:00~22:00【休】水曜日
☎048-521-1620 FAX 048-521-1620

フランス料理を通じて食の楽しみと安らぎを与您らのお店作りを心がけております。

2 酒をきく〜酒蔵見学ときき酒体験〜



酒蔵を見学し、きき酒ゲームを体験した後、数種類のお酒を飲み比べながらのお酒談義。

開催日 10月5日(土) 11日(金)、18日(金) 19:00~21:00

■会場▶榎田酒造株式会社
■講師▶榎田 清志
■定員▶各回15人
■材料費▶1,500円
■対象▶20歳以上の方

榎田酒造株式会社 (担当:榎田 清志)
住所|熊谷市三ツ尻 1491
URL|http://www.ksky.ne.jp/gonda/
9:00~18:30【休】日曜・祝日
☎048-532-3611 FAX 048-532-7889

清酒「直実」醸造元。熊谷市唯一の造り酒屋です。
1850年の創業以来、当地で清酒やリキュールを造り続けています。

3 ①特製煮魚教室 ②絶品寿司屋のイカ塩辛教室



①魚の処理の仕方から煮付けまで、簡単にできる魚の煮かたをお教えます。
②寿司屋特製のイカの塩辛の作り方をイカを処理する所からお教えます。

開催日 ①10月5日(土)、19日(土) 【煮魚教室】14:00~15:30
②10月12日(土)、26日(土) 【イカ塩辛教室】14:00~15:30

■会場▶熊谷市筑波 3-120 ■定員▶①5名 ②5名 ■持ち物▶エプロン
■材料費▶①2,000円 ②1,500円

さかえ寿司 (担当:橋本 光弘)
住所|熊谷市筑波 3-120
12:00~14:00 / 17:00~22:00
【休】日曜日
☎048-522-2786 FAX 048-523-4123

女子会のメニューも充実。お部屋、カウンターで寿司を中心のメニューです。(お一人様3,500円飲み放題付)。カウンター、小上がり、宴会会場(10~30名)の色々なニーズに対応できるようにしています。料理も予算に合わせて対応可能です。(3,000円より)。

4 お家で出来るお菓子作り



スポンジの作り方、デコレーションの仕方を見ていただき、終了後、ティールームにて試食会をいたします。(3日間とも同じ内容となります。)

開催日 10月7日(月)、21日(月)、28日(月) 10:00~12:00

■会場▶シノン洋菓子店ティールーム内 ■講師▶小島 一浩 ■定員▶10名
■持ち物▶エプロン・メモ用紙 ■材料費▶1,500円

シノン洋菓子店 (担当:小島 一浩)
住所|熊谷市新堀 954-1
URL|http://www.kumagaya-chinon.com
9:00~7:30【休】火曜日(祝・祭日の場合は営業)
☎048-532-7242 FAX 048-532-3213

創作菓子の店、シノン洋菓子店です。ケーキ、焼菓子あわせて100種類以上並ぶ店内とティールームも併設しております。

5 こだわりの本格イタリアン



パスタ料理一品、メイン料理一品を作り。料理実習後、着席して、作ったお料理とチルドルチェ、本格エスプレッソをお楽しみいただけます!

開催日 10月29日(火) ①12:00~14:00 ②18:30~20:30

■会場▶SCACCO MATTO ■講師▶岩田 健、清水 真紀 ■定員▶各15名
■持ち物▶エプロン ■材料費▶①、② 3,000円

SCACCO MATTO(スカッコマト) (担当:岩田 健)
住所|熊谷市佐谷田 983-2 URL|http://www.scaccomatto.jp/
11:30~22:00【休】水曜日、第3火曜日
☎048-527-5120 FAX 048-527-5120

イタリア帰りのシェフがご用意する自家製パスタや、食材を活かしたお料理が好評です。白を基調とした空間でくつろぎの時間をどうぞ!

7 エコ・クッキング ~環境に優しいお料理はじめませんか?~



楽しく料理をしながら、エコ・クッキングを学べる教室です。

・トマトクリームソースのリングイネ
・林檎とリッチヨーグルトのデザート
・かぶのとりんスープ 他1品

開催日 10月4日(金) 10:30~13:30
10月5日(土) 10:30~13:30

■会場▶ガスボットくまがや(東京ガス(株)熊谷支社) ■定員▶各回12名
■講師▶東京ガス専任講師 ■材料費▶2,800円(税込) ■対象▶16才以上
■持ち物▶エプロン、ハンドタオル、三角巾、筆記用具、受講料

ガスボットくまがや(東京ガス(株)熊谷支社) (担当:大橋)
住所|熊谷市銀座 3-71 URL|http://www.tg-cooking.jp/
9:00~17:00【休】土・日曜日
☎048-522-1025.0120-913-623(平日9:00~17:00受付)
FAX 048-522-1049 (24時間受付)

最新のガスコンロを使って料理教室を開催しています。お菓子やパン、お子様や男性向けなど様々な料理教室を行っております。お気軽にお問い合わせ下さいませ。

6 熊谷うどんの製造体験



熊谷産の小麦粉でつくる熊谷うどんの製造工程を見学しながら、うどんづくりの体験をして頂きます。

開催日 10月17日(木) 14:00~15:30

■会場▶タカヒロフーズ株式会社
■定員▶10名
■材料費▶500円

タカヒロフーズ株式会社 (担当:田野)
住所|熊谷市大原 1-2-47 URL|http://takahirofoods.ecnet.jp/
8:00~17:00【休】火曜日
☎048-521-8477 FAX 048-521-8417

埼玉県ふるさと認証食品の熊谷うどんをはじめ、ラーメン・パスタ・そば等の種類全般を製造販売しております。業務用から販店まで幅広くご承知下さい。

8 本格寿司職人が教える「とうげ巻寿司」



「巻きすだれ」を使った様々な巻き寿司を簡単伝授。コツさえわかれば、どなたでも巻き寿司職人に!!

開催日 10月9日(水) 15:00~16:30

■会場▶「とうげ 本店」店内
■講師▶坂本 延彦、堀越 真利
■定員▶5名 ■持ち物▶エプロン
■材料費▶500円

とうげ 本店 (担当:堀越 真利)
住所|熊谷市佐谷田 90-2 URL|http://www.touge.co.jp/
11:00~22:00【休】無
☎048-525-5048 FAX 048-526-1548

ここからのおもてなしで、「とうげ本店」の心と技が伝わる味を、ご堪能ください。各種宴会、法事、仕出し弁当から出張パーティーまで、ご予約受け付け中です。

9 親子で作ろう! ワインナーソーセージ体験!



中西ハム工場で「見る」「食べる」「作る」ことを楽しみながら、手作り体験する喜びを親子で感じて下さい。

開催日 10月14日(月・祝) 9:00~12:00

■会場▶株式会社中西ハム 工場内 ■講師▶生産部長 秋山 英二
■定員▶5家族(1組5人まで) ■持ち物▶前掛け(エプロン)、三角巾、タオル
■材料費▶1家族 5000円 ■対象▶小学生以上の親子

株式会社中西ハム (担当:業務企画推進課 菅)
住所|熊谷市方吉 2685-1
URL|http://www.nakanishiham.co.jp
9:00~16:00【休】日・月曜日
☎048-536-4186(代) FAX 048-536-3086

工場販売会
毎週日曜開催中!!
(11時~13時)

10 どなたでも出来る和菓子作り



作る喜び、贈る喜び、出逢いの喜び。
1回目は餡の煮方と赤飯の作り方、
2回目はどら焼、
3回目は季節の練切菓子。
餡は豆から煮てつぶ餡、こし餡、白餡と基本の仕事、又、包餡の仕方を学んでいただきます。

開催日 1回目 10月2日(水)18:00~20:00
2回目 10月12日(土)13:00~15:00
3回目 10月26日(土)13:00~15:00

■会場▶花扇店内 ■講師▶高橋 隆、高橋 功典 ■定員▶各回15名
■持ち物▶エプロン、三角巾、手布巾、メモ用紙 ■材料費▶各回1,000円

御菓子司 花扇 (担当:高橋)
住所|熊谷市中西 3-15-15
10:00~18:00【休】月曜日
☎048-526-0121 FAX 048-526-0121

全国和菓子協会認定優秀和菓子職人の店です。お客様のニーズに合わせた練切やオートクチュール等の専門店です。他にも創作菓子やラガーマン等の熊谷銘菓でお馴染みのお店です。

11 お菓子屋さんのスコーン教室



作り方は簡単、味は本格的な失敗なしのスコーンと一緒に作りましょう!小枝を使えば時間のない朝や突然のお客様、tea time etc...に焼きたてのスコーンを出すことができます!

開催日 毎週月・火・水曜日の2時間程度、随時開催致します。(電話にてご予約下さい。お一人様でもOKです!)

■会場▶Patisserie Plus Plus 店内
■講師▶飯澤 英華
■定員▶1日5名様まで
■材料費▶1,500円

Patisserie Plus Plus (担当:飯澤)
住所|熊谷市肥塚 1236-1
URL|http://sweetsplusplus.jimdo.com/
10:00~19:00【休】木曜日
☎048-522-0869 FAX 048-522-0869

焼き菓子や季節のタルトやパイのお店 Plus Plus (プリュプリュ) です。熊谷産の小麦を使ったシュークリームやロールケーキも人気です!お菓子教室は一人一人易く & 家庭でも作ることができるようにポイントをお伝えします。

12 バリスタ体験



プロが実際に使っているエスプレッソマシンでエスプレッソ、カプチーノを作っていただけます。上達すればハートマークやクマちゃんのラテアートもできるかも? ※毎年大好評の講座の為、ご予約はお早目をお願い致します。店主1名の為、お電話が混み合う場合があります。

開催日 10月1,8,15,22,29日(毎週火曜日) 10:30~1時間程度

■会場▶ホシカワカフェ ■講師▶鈴木 洋介
■定員▶2名(1講座) ■材料費▶2,000円
■持ち物▶エプロン、つま先が隠れるスリッパ
■対象▶制限はございませんが、火傷の危険性があるため、気をつけていただける年齢の方。

ホシカワカフェ (担当:鈴木 洋介)
住所|熊谷市星川 1丁目77
URL|http://www.hoshikawa-cafe.com/
火~金 11:00~19:00、土日祝 11:00~17:00【休】月曜日
☎048-594-7574

今年で5年目を迎えました。美味しいカプチーノとパンケーキをお出ししております。くまがやオブサイヤー 2012 グランプリ受賞。