



めいてつ 知多半田駅直結
CLACITY
ワークショップ

わくわく サロン

12月



CLACITY "わくわくサロン"は
食を通じて学び発見できる体験、イベント、相談会など
人生をより充実させる"コト"を提案していきます。



会場 CLACITY1F [BISTRO CLACITY]

名鉄名古屋駅より 名鉄河和線にて 特急 30分 / 急行 35分



0569-47-9400 info@clacity.jp

受付時間 10:00 ~ 22:00 (定休日・第4水曜日)



各講座のご予約・お問合せ
当日の受付、お支払いは
ビストロクラシティ横の
【コンフォートカウンター】
にて承っております。



HPからもお申込みいただけます <https://clacity.jp/work/>

勝玄の開運占いと人生相談

1日(金) 14日(木) 28日(木)

12:00~20:00 (20分~ 延長可)

ご予約
優先



※テラスにて開催

開運師 勝玄

¥ 20分: 税込 2,500円 延長10分毎: 税込 1,000円



おやこでリズムリトミック

3日(日) 23日(土)

①11:00~11:40 ②14:00~14:40

打楽器でリズムを学びながら音楽的な感性を伸ばし、
子供の興味や喜び、達成感の楽しさを親子で体験しながら学びます。

準備やお片付けを通じて、基本的な生活習慣も身に付きますよ。

要予約



学び・音楽



YAMAHAピピュラーミュージック講師 大倉 万穂

¥ 親子1組: 税込 1,500円

※お子様1人増えるごとに+500円

■ 定員 20名 ● 対象者: お座りができる~未就学児

甘酒ベジタブル(ビーガン)キムチ教室

5日(火) 10:15~13:00

要予約



クッキング

白菜や大根などの冬野菜が美味しい季節。
動物性の食材を使わず、甘酒や粉唐辛子などを使って
美味しいベジタブル(ビーガン)キムチを作ります。

知多半島料理研究家 栄養士 塩谷 明代

Forest-table~食にまつわる楽しいこと~主宰

フードコーディネーター

国際食育協会 美容食学士

薬膳アドバイザー

A CHECK

試食付き。キムチお持帰り。



¥ 税込 2,800円 (持ち物:エプロン・タオル)

■ 定員 20名

※途中からテラス席へ移動

初めてでもできるAINシングクッキー

6日(水) 10:00~11:00

要予約



クッキング

お砂糖のクリームを使い、クッキーにデコレーション
してみませんか？かわいいドレス型、雪の結晶型の
クッキーにAINシングをしていきます。

日本サロナーゼ協会マスター認定講師 千歳 仁美

¥ 税込 1,500円

■ 定員 20名



オーガニックドレッシング食べ比べと美味しい時短料理教室

7日木 10:15~12:30

毎日忙しい方にとってありがたい簡単で美味しい時短料理！化学添加物なしのロハスタイルのドレッシング食べ比べとお節にもできるお料理のご提案をします。

株式会社Lohastyle
フードプロデュース 代表取締役 近藤 里奈

2010年8月設立
食べて楽しくハッピーに！自分の身体を作るのは食からをコンセプトに皆様を健康へと導きます
●OEM・食品調味料の企画プロデュース・加工・販売
●お料理教室・食育活動・イベント企画・出店

¥ 税込 2,800円 定員 20名 (持ち物:エプロン・タオル)

※途中からテラス席へ移動

要予約



クッキング

学んで発見！食べ方実感講座

8日金【酢】 9日土【塩】

11日月【出汁】 16日土【油】

25日月【味噌】 26日火【醤油】

各講座 10:15~11:30

「毎日のお料理をより美味しくしたい！」
「食材と調味料をどう組合せたらいいの？」
こんなお悩みへのヒントを、テーマに合った試食とともに学びながら実感していただきます。

学びのマーケティング研究所 所長 名倉 裕一朗

¥ 税込 1,500円 各定員 20名

要予約



クッキング

CHECK!

全講座試食付。
(講座によりレシピ付)

CHECK!

基本の6テーマを受講された方には、修了証をお渡しします。

発酵スイーツ教室【米粉と酒粕のチョコレートケーキ】

12日火 10:15~13:00

自然栽培の酒粕と、米粉、チョコレートで作るケーキです。日本酒を作る過程で出来る酒粕には、美肌、ダイエット効果、アレルギー改善、ウィルス感染予防や、ガン予防などに効果的な物質がたくさん含まれていて、注目されている発酵食品です。

知多半島料理研究家 塩谷 明代

¥ 税込 2,500円 定員 20名 (持ち物:エプロン・タオル)

※途中からテラス席へ移動

要予約



クッキング

冬の綺麗は自分でつくる
～身体の中から健康で美しく～

13日水 14:00~16:00

くりバウンドしないダイエット講座>
きちんと食べて みるみる痩せる食べ合わせ(濱本恵子)
<顔瘦せストレッチ講座>
最新版！毎日1分自分でできる顔ストレッチ(佐藤りおり)

NPO法人日本食育協会認定 上級食育指導士 濱本 恵子
リンパケアセラピスト/マイクアップ講師 佐藤 りおり

¥ 税込 2,000円 定員 20名

要予約



美容・健康



知多産野菜と知多豚のぬか漬けでボリュームサンドを作ろう！

15日金 10:15~13:00

クラシティ1階ぶちばあでも取り扱い中の伊豆天然蜜柑酵母の【ぬか床1年生】を使ってボリュームサンドを作るワークショップです。

知多豚のぬか漬け焼きや、知多産のお野菜などを使用して、美味しいボリュームサンドイッチを作って食べましょう。

知多半島料理研究家 塩谷 明代

栄養士 Forest-table～食にまつわる楽しいこと～主宰

フードコーディネーター

国際食育協会 美容食学生

栄養アドバイザー

要予約



クッキング

CHECK!
レシピ差し上げます。

¥ 税込 2,800円 定員 20名 (持ち物:エプロン・タオル)

※途中からテラス席へ移動。

おしゃれなしめ縄作り

18日月 ①10:00~11:30 [所要時間]
②14:00~17:00 約60分

しめ縄は「年神様」をお迎えするために玄関に飾るお正月の伝統。そんなお正月飾りを手作りして、新しい年を迎えてみませんか？年神様が気持ち良くてくださるように願いながら。

Angelina 櫻原 いつ加

ブライダルコーディネート、ブライダルフラワー、
フラワーアレンジプランナー
エステサロン主催

¥ 税込 3,240円

要予約



学び・フラワーアレンジ



2017年新物オリーブオイルの試飲と地中海調味料で作る鶏ハムサラダ

19日(火) 10:15~12:30

2017年スペイン産の搾りたて・EXVオリーブオイル(ノヴェッロ)をいち早く皆さまにご紹介いたします。新鮮なオリーブの実をノンフィルターで絞ったそのままの状態でボトリング。この時期でしか味わえない本場スペインの上質な香りと味わいをお楽しみいただけます。

株式会社MJX 消費財営業グループ部長 嶋崎伸幸
学びのマーケティング研究所所長 名倉裕一朗

税込 2,000円

定員 20名

※途中からテラス席へ移動。



CHECK!

オリーブオイルのティースティングと鶏ハムサラダ(パケット付き)をお召し上がりいただけます。

サウンドヒーリングでヘルスケア

20日(水) 21日(木) ①10:15~11:30 (15分/30分)
②14:00~17:00 (15分/30分)

体を癒す(整える)のは自分に内在する自然の力です。音は振動として、繊細かつパワフルに全身をめぐり、心身の滞りをほぐし、体に備わる自然の治癒力を高めることを応援します。音を心の豊かさや、健やかな体づくりに役立てていきましょう。

サウンドヒーリング協会資格認定セラピスト

サウンドヒーリングサロンCoo代表 坪内祐太郎
ウェルビーイングクリエイター 坪内美裕

トリートメント15分: 税込 2,160円 トリートメント30分: 税込 3,780円



飾り巻き寿司教室

24日(日) 10:00~11:30

見て可愛い! 食べて美味しい! 飾り巻き寿司。
今回は「親子deクリスマス」に挑戦! 親子で一緒に、
楽しく巻きましょう!

飾り巻き寿司インストラクター 河合智子

税込 2,800円

定員 20名

(持ち物:エプロン・タオル・お持ち帰り用バック)



12月のスケジュール

<https://clacity.jp/work/>

1(金)	勝玄の開運占いと人生相談	占い・人生相談
2(土)	◆◆◆	
3(日)	おやこでリズムリトミック	音楽
4(月)	◆◆◆	
5(火)	甘酒ベジタブル(ビーガン)キムチ教室	クッキング
6(水)	初めてでもできるアイシングクッキー	クッキング
7(木)	オーガニックドレッシング食べ比べと美味しい時短料理教室	クッキング
8(金)	学んで発見! 食べ方実感講座_酢	クッキング
9(土)	学んで発見! 食べ方実感講座_塩	クッキング
10(日)	◆◆◆	
11(月)	学んで発見! 食べ方実感講座_出汁	クッキング
12(火)	発酵スイーツ教室「米粉と酒粕のチョコレートケーキ」	クッキング
13(水)	冬の綺麗は自分でつくる～身体の中から健康で美しく～	美容・健康
14(木)	勝玄の開運占いと人生相談	占い・人生相談
15(金)	知多野菜と知多豚のぬか漬けでボリュームサンドを作ろう!	クッキング
16(土)	学んで発見! 食べ方実感講座_油	クッキング
17(日)	◆◆◆	
18(月)	おしゃれなしめ縄作り	フラワーアレンジ
19(火)	2017年新物オリーブオイルの試食と地中海調味料で作る鶏ハムサラダ	クッキング
20(水)	サウンドヒーリングでヘルスケア	美容・健康
21(木)	サウンドヒーリングでヘルスケア	美容・健康
22(金)	◆◆◆	
23(土)	おやこでリズムリトミック	音楽
祝日:天皇誕生日		
24(日)	飾り巻き寿司教室	クッキング
25(月)	学んで発見! 食べ方実感講座_味噌	クッキング
26(火)	学んで発見! 食べ方実感講座_醤油	クッキング
27(水)	◆◆◆	臨時営業日
28(木)	勝玄の開運占いと人生相談	占い・人生相談
29(金)	◆◆◆	
30(土)	◆◆◆	
31(日)	CLACITY休館日	



お問い合わせ
CLACITY
ワークショップ
わくわくサロン
会場 CLACITY1F
BISTRO CLACITY
各講座のご予約・お問合せ、当日の受付・お支払いはコンフォートカウンターにて承っております。