

5月のスケジュール <https://clacity.jp/work/>

1(火)	リズムリトミック	学び・音楽
2(水)	学んで発見! 食べ方実感講座_醤油の不思議	クッキング
3(木)	*****	
4(金)	勝玄の開運占いと人生相談	占い・人生相談
5(土)	*****	
6(日)	*****	
7(月)	学んで発見! 食べ方実感講座_味噌の不思議	クッキング
8(火)	半田市初♪フラワーオイル♡	ハンドメイド
9(水)	低糖質を学ぶ	クッキング
10(木)	女子力UP!アロマDE女性ホルモンバランスを整える	美容・健康
11(金)	勝玄の開運占いと人生相談	占い・人生相談
12(土)	*****	
13(日)	テラスマルシェ 5つのワークショップを同時開催!	
14(月)	*****	
15(火)	カルトナーージュでリボントレイを作る	ハンドメイド
16(水)	知多半島初!! ハーバルカラーサンドリウム	ハンドメイド
	ハーバルカラーリウム	ハンドメイド
	サンドグラス	ハンドメイド
17(木)	スパイスを学ぶ_初級編	クッキング
18(金)	勝玄の開運占いと人生相談	占い・人生相談
19(土)	アロマタッチテクニック	美容・健康
20(日)	女子力UP!アロマDE女性ホルモンバランスを整える	美容・健康
21(月)	オーガニックフルーツで作るビネガードリンク	クッキング
22(火)	知多半島初!! ハーバルカラーサンドリウム	ハンドメイド
	ハーバルカラーリウム・デュオ	ハンドメイド
	サンドグラス	ハンドメイド
23(水)	CLACITY休館日	
24(木)	*****	
25(金)	角谷文治郎商店_三州三河みりんの話とランチ会	食談会
	勝玄の開運占いと人生相談	占い・人生相談
26(土)	*****	
27(日)	*****	
28(月)	醤油麺で作ろう! 万能旨ダレ作りと簡単料理	クッキング
29(火)	アロマタッチテクニック	美容・健康
30(水)	学んで発見! 食べ方実感講座_出汁の不思議	クッキング
31(木)	*****	

はんだ健康マイレージポイントが貯まります!

はんだ健康マイレージポイントカードをお持ちの方は【マイレージフラッグ】が付いている講座を受講される際、クラシティ1階コンフォートガイドにご提示ください。10P付けさせていただきます。

はんだ健康マイレージポイントカードに関するお問い合わせは
半田市保健センター 電話:0569-84-0646

13日 テラスマルシェ開催!!

開催時間 10:00~16:00

クラシティ1F「にぎわいテラス」にて開催

★印のイベントは通常講座のご案内もご覧ください。

5月のテラスマルシェでは、わくわくするワークショップ以外にも地元の新鮮なお野菜・お弁当・サンドウィッチ・自家焙煎コーヒー豆などの販売も予定しています。

ご予約優先 親子のカットコミュニケーション

カットマスクを使用したカットの仕方を教え、お父さん・お母さんにお子さんの前髪をカットしていただきます。

一般社団法人 日本カットコミュニケーション協会 代表理事 山内 義孝

¥ 税込 500円



学び

ご予約優先 サウンドヒーリングでヘルスケア

音楽の多様な波をそのまま音の振動として、心地よく体を刺激し、心身をゆるめ、体の疲れやコリをほぐしていきます。

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Coof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10分: 税込 1,080円



美容・健康

ご予約優先 開運占いと人生相談 ★

姓名・生年月日・人生のバイオリズム・手相・人相から、ご相談の中で幸せへと導く開運法をアドバイス致します。

開運師 勝玄

¥ 20分: 税込 2,500円 延長10分毎: 税込1,000円



占い・人生相談

要予約 知多産野菜で、ピンチョス、麺ソース、ディップを作ってみよう

知多産のお野菜を使って、お弁当やパーティーにも最適なピンチョスや、麺ソース、ディップなどを作ってみましょう。

11:00~14:00

知多半島料理研究家 塩谷 明代

¥ 税込 3,500円 定員 20名 (持ち物:エプロン・タオル)



クッキング

当日申込み受付順 ハーバルカラーリウム ★

人気急上昇中のハーバリウムレッスン♪ カラーが登場!! とても簡単で、とにかく作るのが楽しいのでオススメです。

ハーバリウム・ハーバルカラーリウム認定講師 charme 小猿 伶奈

¥ 税込 (小ボトル)1,000円 (中ボトル)1,500円 (大ボトル)2,000円



ハンドメイド

美味しい楽しさ、学んで発見!

クラシティ

CLACITY

わくわく ワークショップ

クラシティでは、日々の生活に彩りを与えてくれる様々なワークショップを開催しています!

名鉄「知多半田駅」直結!

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

5/13sun テラスマルシェ開催

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

※講座によっては催行人数に達しない場合は事前にご連絡の上、開催を中止させていただく場合があります。



ワークショップ開催をご希望される
講師の方を募集しております。
詳しくは上記までお気軽にお問い合わせください。

わくわくワークショップ

おやこでリズムリトミック

1日(火) ①11:00~11:40 ②13:00~13:40

打楽器でリズムを学びながら音楽的感性を伸ばし、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。

YAMAHAポ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**



学び・音楽

ご予約
優先

学んで発見！食べ方実感講座

2日(水)【醤油の不思議】 **7日(月)**【味噌の不思議】

30日(水)【出汁の不思議】 【塩の不思議】 【油の不思議】
各講座 10:15~11:30
【酢の不思議】は6月開講予定

「毎日のお料理をより美味しく!」「どんな調味料を選んだらいいの?」「食材と調味料はどのように組み合わせたらいいの?」日々の食生活にすぐに実用できて目から鱗のお話を一緒に学んで実感していただきます。毎回のテーマに合ったお料理のご試食もしていただきその違いを実感していただきます。テーマは単独での申し込みも可能です。

学びのマーケティング研究所 所長 **名倉 裕一郎**

¥ 税込 1,500円 **👤 各定員 20名**



クッキング

📍 CHECK1 全講座試食付。(講座によりレシピ付)

📍 CHECK2 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。

ご予約
優先

勝玄の開運占いと人生相談

4日(金) **11日(金)** **18日(金)** **25日(金)**

11:00~19:30 (19:00最終受付) (20分~ 延長可)

人生指南のおみくじ有り

神主の仕事をしてながら多くの方々のご相談を受けております。姓名・生年月日・人生のバイオリズム・手相・人相から、ご相談の中で幸せへと導く開運法をアドバイス致します。

開運師 **勝玄** **¥ 20分: 税込 2,500円 延長10分毎: 税込1,000円**



占い・人生相談

※テラスにて開催

ご予約
優先

半田市初🍷フラワーオイル♡

8日(火) 10:30~11:30 ※テラスにて開催

カサカサ、ささくれにも〇 数種類のキャリアオイルを配合し、好きな香り付け🍷毎日の指先のお手入れに必須アイテムです!

ハーバリウム・ハーバルカラーリウム認定講師 **charm 小猿 伶奈**

¥ 税込 1,500円 **👤 定員 10名**



ハンドメイド

ご予約
優先

低糖質を学ぶ

9日(水) 10:15~11:30

炭水化物と糖質の違い、GI値って何? GI値の高い食品、低い食品、ベジファースト、ケトン体のお話など分かりやすく学んでいただきます。低糖質のお料理も味見もしていただきます。

学びのマーケティング研究所 所長 **名倉 裕一郎**

¥ 税込 2,000円 **👤 定員 20名**



クッキング

ご予約
優先

**糖質
制限**

女子力UP! アロマDE女性ホルモンバランスを整える

10日(木) **20日(日)** 14:00~16:00

あなたの感情や精神的なストレスにエッセンシャルオイルの力で女性ホルモンバランスを整えます。あなたの感情に合った香水作り、ホルモンバランスを整えるクリームで女性特有な症状や不調を整え爽やかな日々を過ごしましょう。

日本ホリスティックアロマライフ協会 認定アドバイザー **有村 淑子(看護師)**

¥ 税込 2,500円 **👤 定員 10名**



美容・健康

ご予約
優先

カルトナーージュでリボントレイを作ろう

15日(火) 10:30~12:30 ※テラスにて開催

カルトナーージュはヨーロッパ生まれの、縫わずに布と厚紙で雑貨を作る工芸で、簡単に可愛い作品が作れます。今回はリボントレイを作ります。布はこちらで数種類準備した中からお好きなものを選び下さい。必要な道具等も全てこちらで準備させていただきますので当日は手ぶらでお越し下さい。

salon de GRACE **aya**

¥ 税込 4,300円 **👤 定員 6名**



ハンドメイド

ご予約
優先

知多半島初!! ハーバルカラーサンドリウム

16日(水) **22日(火)** 10:30~12:00
※テラスにて開催

知多半島初!! サンドアートxハーバルカラーリウムのコラボ!! 大人気のハーバルカラーリウムと、高品質のサンドを使ったサンドアートが一度に楽しめます🍷是非体験してみてください!!

ハーバリウム・ハーバルカラーリウム認定講師 **charm 小猿 伶奈**
Tiara認定校サンドグラス、ジェルキャンドルインストラクター **sunnycoco 米村 晴**

¥ 税込 3,000円 **👤 定員 8名**



ハンドメイド

ご予約
優先

ハーバルカラーリウム

16日(水) 13:00~14:30
※テラスにて開催

人気急上昇中のハーバリウムレッスン🍷カラーが登場!! とても簡単で、とにかく作るのが楽しいのでオススメです。プレゼントにも最適♡ひと味違った自分だけのオリジナルを作ってみませんか? ボトルの形は2種類から選んで頂けます。

ハーバリウム・ハーバルカラーリウム認定講師 **charm 小猿 伶奈**

¥ 税込 3,000円 (2本目から1本 1,500円) **👤 定員 8名**



ハンドメイド

ご予約
優先

サンドグラス

16日(水) **22日(火)** 13:00~14:30
※テラスにて開催

20色ある高品質サンドから好きな色とグラスを選んで、自分だけのオリジナルサンドグラスを作ろう。

Aloha_one認定サンドグラスインストラクター **sunnycoco 米村 晴**

¥ 税込 2,500円 **👤 定員 8名**



ハンドメイド

ご予約
優先

スパイスを学ぶ__初級編

17日(木) 10:15~13:00 ※途中からテラス席へ移動。

日常の食生活で非常に馴染み易いものになってきたスパイス。初級編は歴史、使い方の基本、基本のスパイスの解説、特徴・用途等をわかり易く学んで頂きます。🍷自宅手軽に作れるオリジナルスパイスブレンドカレー&スパイスレモネードもお試頂きます。

学びのマーケティング研究所 所長 **名倉 裕一郎**

¥ 税込 2,800円 **👤 定員 20名**



クッキング

ご予約
優先

アロマタッチテクニック ～健康と安らぎ・癒しを感じストレスフリー～

19日(土) **29日(火)** ※受付時に会場
をご案内します。

①10:00~12:00 ②12:00~14:00
③14:00~16:00 ④16:00~18:00 ⑤18:00~20:00

アロマタッチテクニックとは脊柱(背骨)に8種類のセラピー等級のエッセンシャルオイル原液を塗布する事で、その効果を最大限に引き出すテクニックです。人間本来の自然治癒力を高め、心身や精神のバランスを整え健やかな状態に導きます。様々なご病気や症状にお悩みの方、男女問わず個別にカウンセリングさせていただきます。

日本ホリスティックアロマライフ協会 認定アドバイザー **有村 淑子(看護師)**
(完全個別対応、施術時間、カウンセリング込みで約2時間)



美容・健康

ご予約
優先

¥ 税込 3,500円

👤 定員 5名

オーガニックフルーツで作るビネガードリンクを作ろう

21日(月) 10:15~13:00
※途中からテラス席へ移動。

オーガニックフルーツや旬の果物などを使い、ビネガードリンクを作りましょう。

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)



クッキング

ご予約
優先

ハーバルカラーリウム・デュオ

22日(火) 13:00~14:30
※テラスにて開催

ご好評頂いておりますハーバルカラーリウムに新技法を使ったハーバルカラーデュオが登場🍷 ボトル内での色を分けることもでき、今までにない上品なハーバリウムになります! ご自宅用、母の日などのプレゼントに作ってみませんか?

ハーバリウム・ハーバルカラーリウム認定講師 **charm 小猿 伶奈**

¥ 税込 3,500円 (2本目から1本 2,500円) **👤 定員 8名**



ハンドメイド

ご予約
優先

角谷文治郎商店__三州三河みりんのお話とランチ会

25日(金) 10:30~13:30
会場: Farm& (クラシティ2F)

今回は株式会社角谷文治郎商店の三角祐亮さんにおいでいただき、みりにまつわる様々なお話を伺います。角谷文治郎商店の「三州三河みりん」は、より自然な栽培方法の原料を使用し、素材の持ち味を大切に2年もの歳月をかけて作られます。また原料米の精米と、米焼酎の製造から手がけているのも大きな特徴です。みりんに対するイメージが一変するのではないのでしょうか。どんなお話が伺えるか楽しみです。お話の後は三州三河みりんとコラボしたFarm&の美味しいランチフルコースをお楽しみいただきます。

株式会社角谷文治郎商店 **三角 祐亮**

¥ ランチフルコース付き 税込 4,500円 **👤 定員 40名**



食談会

ご予約
優先

※準備の都合上、お申し込み・キャンセルは原則的には2日前とさせていただきます。

醤油麹で作ろう! 万能旨ダレ作りと簡単料理

28日(月) 10:15~13:00
※途中からテラス席へ移動。

麹を使って、醤油麹作り。それを使って【万能旨ダレ】を作りましょう。

写真は、以前作った、醤油麹のピピンパです。

知多半島料理研究家 **塩谷 明代**

¥ 税込 2,800円 **👤 定員 20名** (持ち物:エプロン・タオル)



クッキング

ご予約
優先