

9月のスケジュール

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

1(土)	🍷🍷🍷	
2(日)	🍷🍷🍷	
3(月)	学んで発見！食べ方実感講座_醤油の不思議	食・クッキング
4(火)	🍷🍷🍷	
5(水)	夏野菜とGHEEを使ってスパイスカレーを作ってみよう	食・クッキング
6(木)	学んで発見！食べ方実感講座_出汁の不思議	食・クッキング
7(金)	おやこでリズムリトミック	美容・健康・学び
8(土)	🍷🍷🍷	
9(日)	テラスマルシェ 8つのワークショップを同時開催！	
10(月)	🍷🍷🍷	
11(火)	スパイスを学ぶ_初級編 家庭でできる簡単メキシコ料理	食・クッキング
12(水)	🍷🍷🍷	
13(木)	甘酒ベジタブル(ビーガン)キムチを作ろう	食・クッキング
	勝玄の開運占いと人生相談	ライフ・占い
14(金)	🍷🍷🍷	
15(土)	顔タイプ診断で分かる！似合うファッションとヘアスタイル	美容・健康・学び
16(日)	🍷🍷🍷	
17(月)	🍷🍷🍷	
18(火)	旬野菜のチカラと食べ方を学ぼう！	食・クッキング
19(水)	利き酒ならぬ利き野菜と利き油のススメ	食・クッキング
20(木)	勝玄の開運占いと人生相談	ライフ・占い
21(金)	女子力UP！アロマDE女性ホルモンバランスを整える	ハンドメイド
	知多半島のたまり醤油・味噌・酒粕を使った料理教室	食・クッキング
	味噌のチカラのお話と簡単で可愛い味噌玉作り	食・クッキング
	ヘリクリサムとワイルドフラワーのナチュラルリース	ハンドメイド
22(土)	🍷🍷🍷	
23(日)	🍷🍷🍷	
24(月)	勝玄の開運占いと人生相談	ライフ・占い
25(火)	🍷🍷🍷	
26(水)	CLACITY休館日	
27(木)	顔タイプ診断で分かる！似合うファッションとヘアスタイル	美容・健康・学び
28(金)	日本ミツバチのお話とディナー＆ワイン	食談会
29(土)	🍷🍷🍷	
30(日)	🍷🍷🍷	



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

9日

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

開催のワークショップは中面のご案内をご覧ください。

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。
お気軽にお越しください。



食談会

会場: Farm& (クラシティ2F)

28日(金) 18:30～21:30

要予約

日本ミツバチのお話と ディナー＆ワイン

長野県松本市在住の養蜂家 赤羽今朝壽(アカハネケサトシ)さん
においでいただき、日本ミツバチのお話を伺います。日本ミツバチ
の蜂蜜は、1年を通して四季折々の森に咲く、山桜、栗、きはだ、萩、
そば、等々の花の蜜が織りなす独特の風味。つまり、日本古来のハチ
ミツ(百花蜜)のさらっとした甘さの中に奥深い味わいが楽しめます。
お話の後は日本ミツバチの蜂蜜に合わせたFarm&の美味しい
ディナーフルコースとソムリエセレクトによるワインをお楽しみ
いただきます。

日本ミツバチ養蜂家 赤羽 今朝壽(アカハネケサトシ)

¥ ディナーフルコース&ワイン付き 税込 8,000円

定員 40名

※準備の都合上、お申し込み・キャンセルは原則的に2日前とさせていただきます。
※お車を運転してお越しの方にはアルコール類のご提供は控えさせていただきます。

出店者募集中!

野菜・パン・クラフトワークショップなど

お問い合わせは/

コンフォートガイド(クラシティ1階) ☎ 0569-47-9400

2018
9月

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るくれる
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 CLACITY 1F

名鉄名古屋駅より 名鉄河和線にて 特急 30分 / 急行 35分

9/9sun 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からも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。

ワークショップ開講をご希望される
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。

食・クッキング

【醤油の不思議】__学んで発見！食べ方実感講座__調味料編

3日(月) 10:15～11:30

【1】醤油のルーツとは、醤油ひしお【2】醤油の産地【3】醤油の原料【4】醤油の種類、テイスティング【5】醤油の旨味【6】料理に合わせた醤油の使い分け方【7】相性の良いみりんの話【8】しろたまりの和風パスタの実食

コンフォートフード研究所 所長 クラシティMDアドバイザー 名倉 裕一郎

¥ 税込 1,500円 定員 20名 CHECK1 試食・レシピ付き

夏野菜とGHEEを使ってスパイスカレーを作ってみよう

5日(水) 10:15～13:00

アールグレイダーでは、最強のオイルと言われる[GHEE]。天然の牧草を食べて育ったグラスフェッドのバターのギーと、知多産夏野菜、スパイスを使ってカレーを作りましょう。最強コーヒー【バターコーヒー】または、甘酒ラッシー付き。

知多半島料理研究家 塩谷 明代

¥ 税込 2,900円 定員 20名 (持ち物:エプロン・タオル)

ハーブを活用してみよう！

9日(日)【テラスマルシェ】11:00～14:00

香りの良い、無農薬ハーブを使って【ハーブオイル】【ハーブビネガー】【ハーブ&スパイスソルト】の簡単な作り方を伝えし、それを使って料理を作ります。

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)

【出汁の不思議】__学んで発見！食べ方実感講座__調味料編

6日(木) 10:15～11:30

【1】日本の出汁【2】旨味の歴史【3】かつお【4】昆布【5】干し椎茸【6】かつお出汁の抗酸化力【7】西洋の出汁【8】アジアの出汁【9】ベジブロス&ポーンブロス【10】出汁のブラインドテイスティングと合わせ出汁作り(お持ち帰り)

コンフォートフード研究所 所長 クラシティMDアドバイザー 名倉 裕一郎

¥ 税込 1,500円 定員 20名 CHECK1 試食・レシピ付き

スパイスを学ぶ__初級編 家庭でできる簡単メキシコ料理

11日(火) 10:15～13:00

※途中からテラス席へ移動。

私たちの日常の食生活の中でスパイスは非常に馴染みやすいものになってきました。初級編としてスパイスの歴史、使い方の基本、基本となるスパイスの解説、特徴・用途などをわかりやすく学んでいただきます。スパイスとしてはチリパウダー(ミックススパイス)をお作りいただき、ご自宅でも手軽に作れるメキシコ料理ランチを召し上がりがいただきます。

コンフォートフード研究所 所長 クラシティMDアドバイザー 名倉 裕一郎

¥ 税込 2,800円 定員 20名

CHECK1 ご自身で作ったチリパウダー(ミックススパイス)をお持ち帰りいただけます。

甘酒ベジタブル(ビーガン)キムチを作ろう

13日(木) 10:15～13:00

これからは白菜や大根などの冬野菜が美味しい季節ですね。動物性の食材を使わないで甘酒や粉唐辛子などを使って、ビーガンキムチを作ります。お持ち帰りのキムチと試食もごさいます。是非、美味しいベジタブル(ビーガン)キムチ教室にご参加下さい。

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)

旬野菜のチカラと食べ方を学ぼう！

18日(火) 10:15～13:00

※途中からテラス席へ移動。

旬の野菜は一番栄養たっぷりです。どんな野菜にどんな栄養があるのか？どんな食べ方をするか？などお伝えします。旬野菜たっぷりの美味しいワンプレートランチも楽しんでいただきます。

コンフォートフード研究所 所長 クラシティMDアドバイザー 名倉 裕一郎

¥ 税込 2,800円 定員 20名 (持ち物:エプロン・タオル)

利き酒ならぬ利き野菜&利き油のススメ

19日(水) 10:15～11:30

野菜も作り、植物油の原料の種も栽培する産直八百屋yaotomiの店主が色々な畑で見聞きた中で感じたお野菜と油の味の違いを、土作りや油の搾り方の観点から五感を使ってテイスティングする「利き野菜&利き油」講座です。簡単フレイバーオイル作り体験もしていただきます。

産直八百屋yaotomiの店主 犬飼 亮 ¥ 税込 1,500円 定員 20名

知多半島のたまり醤油麹・豆味噌・酒粕を使った料理教室

半田商工会議所醸造部会「第13回蔵元が企画するお酒と知多の味、特別コラボ企画

21日(金) 10:15～13:15

知多半島の醸造品の代表である発酵食品【豆味噌】【溜まり醤油】【酒粕】と【知多半島産のお野菜】を主に使った料理を作ります。本溜まり醤油は、一緒に醤油麹を作り、瓶に詰めてお持ち帰りしていただけます。蔵元の方にもお話を伺いながら簡単で美味しい、発酵ごはん、知多の発酵文化を楽しんでください。

知多半島料理研究家 塩谷 明代 ¥ 税込 3,000円 定員 20名 (持ち物:エプロン・タオル)

CHECK1 知多半島の醸造品・食材で作ったランチをお召し上がりいただきます。蔵元からのお土産付き

味噌のチカラのお話と簡単で可愛い味噌玉作り

半田商工会議所醸造部会「第13回蔵元が企画するお酒と知多の味、特別コラボ企画

21日(金) 14:00～16:00

お味噌のチカラのお話と忙しい時でも簡単に味噌汁を絞める味噌玉作りをします。知多半島でも昔から作られている豆味噌の素晴らしさを知っていただき、蔵元の方にもお話を伺います。(1)味噌のルーツ(2)縄文時代のお話(3)味噌の原料(4)味噌の産地(5)発酵って何？(6)減塩法(7)味噌の栄養(8)味噌の抗酸化力(9)地元の豆味噌の素晴らしさ(10)可愛い味噌玉づくり

コンフォートフード研究所 所長 クラシティMDアドバイザー 名倉 裕一郎

¥ 税込 1,800円 定員 20名 (持ち物:エプロン・タオル)

CHECK1 知多半島の豆味噌で作った味噌玉の味噌汁をお召し上がりいただき、ご自身で作った味噌玉をお持ち帰りいただきます。蔵元からのお土産付き

ハンドメイド

ハーバルカラーリウム

9日(日)【テラスマルシェ】

人気急上昇中のハーバルリウムレッスン、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おすすめです。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？

ハーバルリウム・ハーバルカラーリウム認定講師 charme 小狼 怜奈

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

女子力UP!アロマDE女性ホルモンバランスを整える

9日(日)【テラスマルシェ】

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 【9日】10名 【21日】5名

ヘリクリサムとワイルドフラワーのナチュラルリース

21日(金) 10:30～12:00

今人気のあるドライフラワー、ヘリクリサムとワイルドフラワーを使用したドライフラワーリースをお作り頂きます(直径15cmリース使用)ヘリクリサムの色は3色(ホワイト系・イエロー系・ピンク系)からお選びください。

ヨーロッパフラワーデザイナーライセンス取得(CEF) シャルマンフルール 武内 英里子

¥ 税込 4,000円 定員 4名



美容・健康・学び

おやこでリズムリトミック

7日(金) ①11:00～11:40 ②13:00～13:40

打楽器でリズムを学びながら音楽の感性を伸ばし、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。

YAMAHAホビ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

サウンドヒーリングでヘルスケア

9日(日)【テラスマルシェ】10:00～16:00

「倍音」や「ゆらぎ」など、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Coo代表 坪内 祐太郎 ¥ トリートメント10分 税込 1,080円

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20分 税込 2,160円

親子でバルーンアート

9日(日)【テラスマルシェ】10:00～16:00

「子供と一緒に何か体験したい」「バルーンアートに興味がある」等、バルーンアートを少し知っているだけでも世界が広がります。バルーンのふくらませ方から簡単なバルーンアートの作り方など学べます。

有限会社クイット ¥ 税込 1,000円(60分)

顔タイプ診断で分かる!似合うファッションとヘアスタイル

9日(日)【テラスマルシェ】

顔タイプ診断 簡易版 10:00～15:00 ご予約優先

15日(土) 27日(木) 10:30～13:00

※受付時に会場をご案内します。

顔立ちの印象と、ファッションのイメージが合致しているかと素敵に見え、合致していないと違和感を与えます。自分の「似合う」を見つけるみませんか？(参加者全員 顔タイプ診断&ファッションアドバイザー致します)

日本顔タイプ診断協会認定 顔タイプアドバイザー1級 イメージコンサルタント 坂東 藍子

9日 ¥ 税込 4,000円(1人:30分)

15日・27日 ¥ 税込 8,000円 定員 4名

勝玄の開運占いと人生相談

9日(日)【テラスマルシェ】10:00～16:00

20日(木) 24日(月)

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 ※テラスにて開催

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

愛知初♪オーラハンドクリスタル®セッション

9日(日)【テラスマルシェ】10:00～16:00

一枚の手形シートに直感で選んだビジュアを配置することで今の考え方や行動パターン(潜在意識)のバランスを知ることができる新しい形のカウンセリングセッションです。

心と身体のメンテナンスサロンharmonyオーナー 松崎 直美(なおり)

¥ お試し10分(気になる1本の指)税込 1,500円 40分(5本の指全部)税込 5,000円

