

1日	木	ワンディシェフ	
2日	金		
3日	土	紅茶とお菓子のマリアージュ part①	食・クッキング
4日	日	コミュニケーションカUp講座	美容・健康・学び
5日	月	食のトレンド講座④ _ピーガン・グルテンフリー・ロカボ・ベジファースト	食・クッキング
6日	火	【味噌の不思議】_学んで発見！ 食べ方実感講座 _調味料編	食・クッキング
7日	水		
8日	木	ワンディシェフ	
9日	金		
10日	土	色を楽しむ♪AFT色彩検定3級 対策講座③	美容・健康・学び
11日	日	テラスマルシェ	イベント
		ハーバリウム	ハンドメイド
12日	月	牛小屋さんの知多半田牛乳フィユステーキのランチ作り	食・クッキング
13日	火	【醤油の不思議】_学んで発見！ 食べ方実感講座 _調味料編	食・クッキング
14日	水	紅茶とお菓子のマリアージュ part①	食・クッキング
15日	木	ワンディシェフ	
16日	金		
17日	土		
18日	日	コミュニケーションカUp講座	美容・健康・学び
19日	月		
20日	火	【出汁の不思議】_学んで発見！ 食べ方実感講座 _調味料編	食・クッキング
21日	水	Rose Windows	ハンドメイド
22日	木	ワンディシェフ	
23日	金		
24日	土	たのしく学ぼう！繁盛店の売場作り講座	美容・健康・学び
		色を楽しむ♪AFT色彩検定3級 対策講座④	美容・健康・学び
25日	日	コミュニケーションカUp講座	美容・健康・学び
26日	月	7色の野菜の選び方と食べ方講座_7月の旬の野菜料理	食・クッキング
27日	火	コミュニケーションカUp講座	美容・健康・学び
28日	水	休館日	
29日	木	ワンディシェフ	
30日	金	🎁ライフスタイルキッチン開催🎁7/31~8/8	
31日	土	ライフスタイルキッチン 初日	イベント

テラスマルシェ

クラシティ

CLACITY

知多半田駅前
毎月第二日曜日
クラシティ1階
にぎわいテラスにて開催

7月11日(sun)
10時~16時

2021
7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 **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

ワンディシェフ 1日店長募集!
「ワンディシェフ」であなたの「夢」「得意」を活かしてみませんか？

0569-47-9400
 info@clacity.jp

受付時間 10:00~18:30 (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。

ワークショップにご参加の方でクラシティ駐車場を
ご利用の方には2時間分サービスさせていただきます。

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合せ下さい。

**ワン
ディ
シェフ**

DODO CAFE LUNCH

ONLY THURSDAY
FROM 11:00 TO 15:00

**SELECTED INGREDIENTS
SEASONAL VEGETABLES**
NAGOYA COCHIN, KOSHIHIKARI, MOMOTAROTOMATO ETC..

採れたて野菜を使用した自然な懐かしい味わいランチをお召し上がり下さい。
ご予約は、電話・メールにて承ります。
アレルギーのある方はお申し付けください。対応させていただきます。

クラシティ 1F ビストロ (No.8) | OPEN 11:00~15:00 only 木曜日
TEL. 080-2600-2931
E-MAIL. salondodo@yahoo.co.jp

ワンディシェフ 1日店長募集!

ビストロクラシティ(クラシティ1階)

「ワンディシェフ」であなたの「夢」「得意」を活かしてみませんか?

「ワンディシェフ(1日店長)」とは、将来お店を持ちたい、週に1度でもいいので得意な料理を披露してみたい、若手シェフや料理好きの皆さんにチャレンジの場をご提供する「食」をテーマにした新しい飲食コミュニティです。クラシティではこの取組みを通じて、夢、希望、生きがい、楽しさを実現する場として、人が出会い、繋がっていくことを願っています。料理教室の開催も可能です。PR告知のサポートもあります。

詳しくはこちらまで **トローアバンセ TEL:0569-47-8480** (担当:名倉)

シリーズ食講座

紅茶とお菓子のマリアージュ 全3回コース

リラクゼーション効果もあり、殺菌作用もある紅茶が今、注目されています。コロナ禍だからこそ紅茶の世界を覗いてみませんか？体に優しい紅茶にぴったりのお菓子の作り方も学びながら、お菓子と紅茶のマリアージュについてのお話をします。

part① 7月3日(土)、14日(水) 各講座すべて14:00～15:30

- ・ホットティーの入れ方とアレンジの仕方
- ・「100%米粉スコーン」



要予約

part② 8月7日(土)、18日(水)

- ・アイ스티ーの入れ方とアレンジの仕方
- ・水切りヨーグルトで作るレアチーズケーキ

Part③ 9月4日(土)、15日(水)

- ・いろいろな茶葉の産地について
- ・お菓子と紅茶のマリアージュについて
- ・米粉シフォンケーキ



¥2,500円(税込) 1回

3回コースの参加をおすすめしますが、日本紅茶協会認定ティーインストラクター 楠川晴子 1回だけの参加もできます。 管理栄養士・ダイエットサポーター 間瀬さとみ

定員10名 レシピ・お土産付き (持ち物:マスク・エプロン・タオル)

シリーズ講座PART II_全4回コース

食のトレンド講座_ビーガン・グルテンフリー・ロカボ・ベジファースト

講座④7/5(月) 講座①8/3(火) 10:15～13:15

講座②9/7(火) 講座③10/5(火)

今、注目の食のトレンドを解りやすく解説。お料理をご一緒に作ります。毎日の食事に簡単に取り入れる方法をお伝えします。どなたでもご参加いただけます。



要予約

講座① ビーガン編_ビーガン、ベジタリアンのお話と料理。

講座② グルテンフリー編_アレルギーの方だけではなく一般の方にも知らないうちに影響を与えているグルテン。グルテンの正しい理解とグルテンフリー料理を作ります。

講座③ ロカボ(低糖質)編_ダイエット法として人気のロカボ。その良さと注意点を解りやすくお伝えします。ロカボ料理も作ります。

講座④ ベジファースト_野菜のチカラ_色の成分(フィトケミカル) 食物繊維の大切さを学びます。野菜料理を作ります。



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 裕一朗

¥ 4回コース 10,000円(税込) 1回のみ単独参加 3,000円(税込) レシピ・ランチ付き

定員 12名 (持ち物:マスク・エプロン・タオル) ※4回コースは1回目の講座参加時に全額入金ください。

食・クッキング

7色の野菜の選び方と食べ方講座_7月(毎月開催)の野菜

あなたは今日から野菜の目利き!

26日(月) 10:15～13:00

あなたは「野菜をもっと食べなくては!」と思っていると思います。では「なぜ野菜がカラダに必要か?」はご存じですか? 野菜には様々な栄養成分がありますが特にその色(7色)の成分が大切です。機能性成分_フィトケミカルと言います。この講座では野菜の栄養・はたらきを学んで、それを活かす質の高い野菜の選び方と調理法をお伝えします。毎日の食卓に取り入れていただき大切な家族の健康を守ってください。



要予約

¥ 3,000円(税込) 定員 12名 (持ち物:マスク・エプロン・タオル)

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 裕一朗 レシピ・ランチ付き 一般財団法人 日本ヘルスケア協会 野菜で健康推進部会 部会員

【味噌の不思議】学んで発見! 食べ方実感講座_調味料編

6日(火) 10:15～11:30

味噌のルーツから、原料、産地、優れた栄養や抗酸化力などを学びます。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麹歩合って何? 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味噌汁のテイスティングを行います。(各種味噌と出汁の組み合わせ体験)



要予約

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 裕一朗 ¥ 1,650円(税込) 定員 12名

資料・レクチャー・試食付き

【醤油の不思議】学んで発見! 食べ方実感講座_調味料編

13日(火) 10:15～11:30

醤油のルーツから、産地、原料、種類、使い方や相性の良いみりんなどを学びます。①醤油のルーツとは 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



要予約

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 裕一朗 ¥ 1,650円(税込) 定員 12名

資料・レクチャー

【出汁の不思議】学んで発見! 食べ方実感講座_調味料編

20日(火) 10:15～11:30

色々な出汁について、歴史や種類、特徴、優れた抗酸化力について学びます。出汁のブラインドテイスティングにもチャレンジしていただきます。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



要予約

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 裕一朗 ¥ 1,650円(税込) 定員 12名

資料・レクチャー・試食付き

牛小屋さんの知多牛ミルフィーユステーキのランチ作り

12日(月) 10:15～13:00

知多牛工房 牛小屋さんが自ら手塩にかけた知多牛のスライス肉を何層にも重ねて作ったミルフィーユステーキの焼き方、調理の仕方をレクチャーして、実際に調理をしてランチコースでいただきます。冷凍で保存ができ、食べたいときに解凍せずにそのまま焼いていつでも美味しいミルフィーユステーキが食べられます。究極の時短料理です。



牛小屋さんのご主人においでいただき、知多牛の飼育のお話もさせていただきます。

知多牛工房 牛小屋 主人 大岩 智

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 裕一朗

¥ 2,800円(税込) 定員 12名 レシピ・ランチ付き



ハンドメイド

ハーバリウム

11日(日) [テラスマルシェ] 10:00～16:00

人気のハーバリウムです。お手入れ不要。豊富な瓶、色とりどりの花材からセレクトしてオリジナルのハーバリウムを作って頂けます。ご自宅用、プレゼント用にオススメです。

インテリアハーバリウム認定講師・ハーバリウムディスペンサー認定講師 CaraFioreアロマワックス認定講師 杉浦 三代子

¥ 大(200ml)1,500円(税込)、中(150ml)1,300円(税込)、小(100ml)1,000円(税込) ボールペン1,000円(税込)、ディスペンサー(大)3,000円(税込)、(小)2,200円(税込)



当日申込み 受付順

Rose Windows__ChouChou~

21日(水) 10:00～12:00

ローズウィンドウとは 教会にある丸い大きなステンドグラスをもっと身近に紙で再現した癒しのペーパーアートです。ワークショップでは作りやすいデザインの物から少しづつレベルアップしていきますので無理なくチャレンジしていただけます。光に透かした時のローズウィンドウの光と色の癒しをぜひ一緒に体感してみませんか?



要予約

¥ 2,500円(税込) 光のアート認定講師 植田 亜友美

定員:6名 持ち物:マスク、鉛筆、消しゴム、ハサミ、スティックのり、両面テープ

美容・健康・学び

コミュニケーションカUp講座

4日(日) 18日(日) 25日(日) 27日(火) 要予約
15:00～16:30

【テーマ】全ては第一印象で決まる
・初対面の緊張は「演出」で切り抜ける・聴く力(積極的な聴き方) コミュニケーション能力は、生まれながらに持っているもの(性格) そう思っていないませんか? コミュニケーションカは学ぶ事によって誰でも身に付ける事が出来ます。楽しく学んでコミュニケーションカup!!

コミュニケーション認定講師 松井美智代

¥ 3,300円(税込) 定員6名 持ち物:筆記用具



たのしく学ぼう! 繁盛店の売場の作り方

~楽しいマーケティング講座_全2回~

7/24(土) 10:15～11:30

快適に物が購入できていって行ってもワクワク感があり楽しい情報が得られてうっすら長居してしまった経験はありませんか? 見て・探して・買うという購買までの流れを効果的に作り出していくのが、VMD(ビジュアル・マーチャンダイジング)です。繁盛店には私達の心を奪う様々な仕掛けが隠されています。クラシティ店内を巡回しながら売れるしくみを学びましょう。第1回講座VMDの話と繁盛店の戦略「つい、買いたくなる売場の演出と陳列」第2回講座売れるPOPの描き方ワーク「思わず手に取りたくなる! POPの描き方」

¥ 3,700円(税込) 単独参加 Voice つむぎ 柴田 昌映

持ち物:マスク、筆記具、マッキー黒ペン

定員 8名



【キャンセルポリシー】

お申込みいただいたすべてのワークショップのキャンセルに関しまして、開催3日前まではキャンセル料は無料、2日前以降は受講料全額を頂戴いたします。