

1日	金		
2日	土	紅茶とお菓子のマリアージュ part①	食・クッキング
3日	日		
4日	月	食のトレンド講座③ ビーガン・グルテンフリー・ロカボ ベジファースト	食・クッキング
5日	火	コミュニケーションカUP講座!!	美容・健康・学び
6日	水		
7日	木	ワンディシェフ	
8日	金		
9日	土	みんなの南吉展 開催期間 9/23~10/9	イベント
10日	日	ハーバリウム テラスマルシェ	ハンドメイド イベント
11日	月	スパイスを学ぶ メキシコ料理	食・クッキング
12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
13日	水	紅茶とお菓子のマリアージュ part①	食・クッキング
14日	木	パーソナルカラー診断	ライフ・占い
15日	金		
16日	土	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
17日	日	第一印象UP! 声トレレッスン	美容・健康・学び
18日	月	食べることで、自分の体を作ります! 病気から身を守ろう!	食・クッキング
19日	火	コミュニケーションカUP講座!!	美容・健康・学び
20日	水		
21日	木	ワンディシェフ	
22日	金		
23日	土		
24日	日	さかな篇 一文字習字	イベント
25日	月	7色の野菜の選び方と食べ方講座 10月の旬の野菜料理	食・クッキング
26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
27日	水	休館日	
28日	木		
29日	金		
30日	土		
31日	日	ハロウィン パンマルケ&音楽企画	イベント

みんなの南吉展

2021.9.23(水) - 10.9(土)

会場：クラシティ 1F ほか 入場無料

9/26(土)はスペシャルイベント
南吉絵本の読み聞かせや、家族で楽しめるワークショップも開催!
期間中、南吉フェアもお楽しみに。

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

**10月10日(sun)
10時~16時**

知多半島名物・ポン菓子カーがやってくる!

DODO CAFE LUNCH
第1、第3木曜
FROM 11:00 TO 15:00

SELECTED INGREDIENTS
SEASONAL VEGETABLES
NAGOYA COCHIN, KOSHIMIKABI, MOMOTABOTOMATO ETC.

※本日は特別に使用した新鮮な野菜(しいたけ)のランチをお出ししております。
ご予約は、電話・メールにてお申し込みください。
アレルギーのある方はお申し付けください。お気遣いありがとうございます。

クラシティ 1F ビストロ (No.8) | OPEN 11:00~15:00 only 木曜日
TEL. 066-2600-2331
E-MAIL. salandodo@yahoo.co.jp

ワンディシェフ

2021
10月

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。

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

『同じ紅茶の葉でも産地によって香りや水色が異なります。いろんな国で採れた紅茶の違いを味わいませんか？冬に飲みたくなるミルクティーにぴったりのお菓子の作り方も学びます。お菓子と紅茶のマリアージュについてもお話しをします。』

part① 10月2日(土)、13日(水) 各講座すべて14:00～15:30

- ・美味しいホットティーの入れ方
- ・ナッツビスコッティー

part② 11月6日(土)、17日(水)

- ・紅茶の三代名茶の飲み比べ
- ・ココアブラウニー

Part③ 12月4日(土)、15日(水)

- ・紅茶のホットティーのアレンジの作り方
- ・スノーボールクッキー

要予約



¥2,500円(税込) 1回
3回コースの参加をおすすめします
1回だけの参加もできます。
定員10名 レシピ・お土産付き

日本紅茶協会認定ティーインストラクター 楠川晴子
管理栄養士・ダイエットサポーター 間瀬さとみ
(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③10/4月 講座④11/1月 10:15～13:15

講座①12/6月 講座②1/10月

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。

- 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)

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_10月(毎月開催)の野菜

あなたは今日から野菜の目利き！

25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



10月の旬
野菜講座

¥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

レシビ・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

12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)

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

要予約

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

16日(土) 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美食

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 裕一朗

¥1,650円(税込)

定員12名

資料・レクチャー・試食付き

要予約



【出汁の不思議】学んで発見！食べ方実感講座__調味料編

26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&ボーンブロス ⑩出汁のブラインドテイスティング

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

要予約



スパイスを学ぶ__メキシコ料理

11日(月) 10:15～12:30

メキシコ料理と言えば「タコス」ですが、今回はチリコンカンを作ります。スパイスの使い方もお伝えします。

代表的なテクス・メクス料理でアメリカ合衆国の国民食のひとつ、起源はメキシコ北部～南部アメリカに由来するメキシコ料理です。フレッシュな野菜と一緒にトルティーヤに巻いてタコスにしてお召し上がりいただきます。

Caldo de Pollo(カルド・デ・ポコ)という鶏肉のスープも作ります。メキシコではポピュラーなスープです。

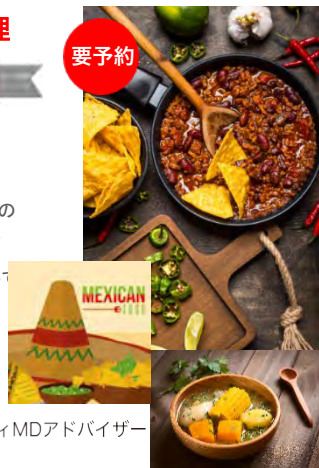
コンフォートフード研究所 所長 クラシティMDアドバイザー
名倉 裕一朗

¥3,000円(税込)

定員12名

レシビ・ランチ付き

要予約



食べることで、自分の体を作ります！ 病気から身を守ろう!!

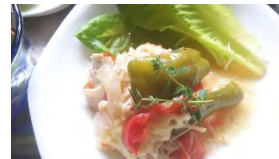
要予約

18日(月) 10:15～13:00

「魚のトマトチーズ蒸し焼き」をフライパンで作ります。体に優しい、楽しい、前向きになれる料理と一緒に作りましょう。

管理栄養士 間瀬さとみ レシビ・ランチ付き

¥3,300円(税込) 定員10名 (持ち物:マスク・エプロン・タオル)



ハンドメイド

ハーバリウム

10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。他ブッダナッツも体験して頂けます。ブッダナッツは幸せを呼ぶ木の实といわれています。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



ライフ・占い

パーソナルカラー診断

14日(木) 13:00～15:00

あなたを輝かせる色は何色？

セラビサロン彩 金田久美

¥6,600円(税込) 定員1名

要予約



美容・健康・学び

コミュニケーション力UP講座

5日(火) 19日(火) 16:30～18:00

【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力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力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:マスク・筆記用具

要予約



第一印象UP！声トレレッスン

17日(日) 10:15～11:30

声が小さい、滑舌が気になる方、是非！一度受けてみませんか？姿勢、基本の声の出し方、腹式呼吸の仕方をマスターして相手に好かれる声、話し方で印象アップしませんか！

Voice つむぎ 柴田 昌映

¥3,300円(税込) 資料付き
持ち物:マスク、筆記具、

定員4名

要予約



【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。