

1日	月	食のトレンド講座④ __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
2日	火	【塩の不思議】__学んで発見！ 食べ方実感講座__調味料編	食・クッキング
3日	水		
4日	木	ワンディシェフ DODO CAFÉ	
5日	金		
6日	土	クリスマスのオーナメント いろいろ作ってみよう！	ハンドメイド
		紅茶とお菓子のマリアージュ part②	食・クッキング
7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
8日	月	フードマーケットの食材コラボで簡単短時間料理講座	食・クッキング
9日	火	【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
10日	水	小麦なし、砂糖なしで作るシフォンケーキ	食・クッキング
11日	木		
12日	金		
13日	土	ライフスタイルキッチン	イベント
14日	日	ライフスタイルキッチン	イベント
15日	月	【酢の不思議】__学んで発見！ 食べ方実感講座__調味料編	食・クッキング
		ライフスタイルキッチン	イベント
16日	火	ライフスタイルキッチン	イベント
		ライフスタイルキッチン	イベント
17日	水	マルシェでみるみる☆売れる販売術！	美容・健康・学び
		紅茶とお菓子のマリアージュ part②	食・クッキング
18日	木	ライフスタイルキッチン	イベント
		ワンディシェフ DODO CAFÉ	
19日	金	ライフスタイルキッチン	イベント
20日	土	ライフスタイルキッチン	イベント
21日	日	たのしい絵本のよみきかせ	美容・健康・学び
		ライフスタイルキッチン	イベント
22日	月	ライフスタイルキッチン	イベント
23日	火	ライフスタイルキッチン	イベント
24日	水	休館日	
25日	木	パーソナルカラー診断	ライフ・占い
26日	金	Rose Windows__ChouChou～	ハンドメイド
27日	土	クリスマスのオーナメント いろいろ作ってみよう！	ハンドメイド
28日	日		
29日	月	バランスの良い食事を、グルテンフリーで作ろう!!	食・クッキング
30日	火	ハンガリーのクリスマスの焼き菓子ペイグリ(くるみロール)作り	食・クッキング

【五感】を刺激するイベントがクラシティで開催されます！






テラスマルシェ

CLASH CITY

クラシティ

今日は第一曜日

11月07日(sun)

10時～16時

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

テーマは **知多半島収穫祭**




**HARVEST
FESTIVAL**



DODO CAFE LUNCH

第1、第3木曜
FROM 11:00 TO 15:00

SELECTED INGREDIENTS
SEASONAL VEGETABLES

NAGOYA COCHIN, KOSHNIKABI, MOMOTAROMATO ETC.

採れたて野菜を使用した自然な味わいの優しいランチをお楽しみいただけます。
 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。







ワンディシェフ

クラシティ 3F ビストロ (No.8) | OPEN 11:00-15:00 only 本席席
 TEL. 090-2600-2921
 E-MAIL. satendodo@yahoo.co.jp

2021
11
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

QRコード

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

ワンデイシェフ 1日店長募集!

「ワンデイシェフ」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い合わせください。

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。』

part② 11月6日(土)、17日(水) 各講座すべて14:00～15:30

- ・紅茶の三代名茶の飲み比べ
- ・ココアブラウニー

『世界三代名茶と呼ばれる、ダーズリン、ウバ、キーマンの3種をご紹介します。水色、味、香りの違いを楽しみます。また、チョコレート菓子と紅茶のマリアージュについてもお話しします。』

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④11/1(月) 講座①12/6(月) 10:15～13:15

講座②1/10(月) 講座③2/7(月) 10:15～13:15

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 裕一郎

¥ 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

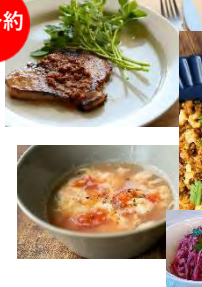
フードマーケットの食材コラボで簡単時短料理講座

8日(月) 10:15～12:30

要予約

家庭ご飯を食べる機会が増えた昨今、毎日のメニューを考えるのは大変ですね！かといって冷食やデリバリーも、……クラシティ・フードマーケットで取り扱っている万能調味料や時短食材を簡単にアレンジして作る手作り料理と一緒に作ってお召し上がりいただけます。

- ・ポークソテー マリナード味噌仕立て
- ・とりめしカレー風味
- ・マリネサラダ 野菜を活かすドレッシング
- ・トマト糍の卵スー



¥ 2,800円(税込) 定員 12名

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

(持ち物:マスク・エプロン・タオル)

【塩の不思議】学んで発見！食べ方実感講座__調味料編

2日(火) 10:15～11:30

- ①塩の原料による分類 ②日本の塩づくり ③料理の塩加減
- __塩梅 ④塩の味のいの要素 ⑤塩の注目成分マグネシウム・カリウム・カルシウム ⑥塩の味いを比べる料理の実食。

今回はお塩を変えて作った鶏ハムをご試食いただきます。

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

¥ 1,650円(税込) 定員 12名



要予約

資料・レクチャー・試食付き

【油の不思議】学んで発見！食べ方実感講座__調味料編

9日(火) 10:15～11:30

- ①脂肪酸 ②サラダ油とキャノーラ油 ③トランス脂肪酸 ④オリーブオイル ⑤アマニ油 ⑥こめ油 ⑦ココナッツオイル & GHEEオイル ⑧オメガ3, 6, 9, ⑨油の賢い使い方、完全無欠コーヒーをご試飲いただきます。

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

¥ 1,650円(税込) 定員 12名



要予約

資料・レクチャー・試食付き

【酢の不思議】学んで発見！食べ方実感講座__調味料編

15日(月) 10:15～11:30

- ①純米酢酢 ②三ツ判山吹の話 ③天然醸造酢とは ③酢の種類 ④酢のこぼれ話 ⑤カルシウムと酢の関係 ⑥酢の調理効果 ⑦酢の合わせ調味料

今回は簡単！野菜の甘酢漬けをご試食 & お持ち帰りいただきます。

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

¥ 1,650円(税込) 定員 12名



要予約

資料・レクチャー・試食付き

小麦なし、砂糖なしで作るシフォンケーキ

10日(水) 14:00～15:30

お腹の調子を狂わせる小麦粉と血糖値を急上昇させる砂糖を使わないスイーツを作ります。

管理栄養士 間瀬さとみ レシピ・ランチ付き お土産付き

¥ 2,500円(税込) 定員 10名 (持ち物:マスク・エプロン・タオル)



要予約

バランスの良い食事を、グルテンフリーで作ろう!!

29日(月) 10:15～13:00

「キャベツの皮シュウマイとエビマヨ」を作ります。肉と野菜と一緒に蒸してたっぷり食べます。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 レシピ・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)



要予約

ハンガリーのクリスマスの焼き菓子ペイグリ(くるみロール)作り

11月29日(火)・12月13日(月)

10:15～12:15

くるみとレーズンを煮詰めた餡を、生地にくるくると巻き、焼き上げるクリスマスの伝統のお菓子。一人一本作ります

チオルダーシュ・ジュラ 古屋 綾女

¥ 3,000円(税込) 定員 8名 お土産付き



要予約

ハーバリウム ハンドメイド

ハーバリウム

7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。

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～

26日(金) 10:30～12:30

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と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もの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？

¥ 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



要予約

クリスマスのオーナメント いろいろ作ってみよう！

6日(土) 27日(土) 13:15～14:45

折り紙とクイリングクラフトでツリーに飾る

オーナメント等を 手作りしてみましょう。親子、初心者歓迎！

伊藤ゆ利 ¥ 1,980円(税込) 材料費込み 定員10名程度



要予約

ライフ・占い

パーソナルカラー診断

25日(木) 13:00～15:00

あなたを輝かせてくれる色は何色？

セラピーサロン彩 金田久美

¥ 6,600円(税込) 定員 1名



要予約

美容・健康・学び

マルシェでみるみる☆売れる販売術！

17日(水) 10:15～11:30

日常雑貨やクラフト、ハーバリウムなどキラキラしたグッズなど沢山の素敵な商品を取り扱って各地で販売に専念されているママ達向けの講座です。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、*デモンストレーション付き

たのしい絵本の読み聞かせ

21日(日) 10:15～11:30

おはなしを人前で読むにはどう読めばいいのでしょうか？登場人物像を描きながら、みんなが夢中になるような楽しい朗読をしませんか？声の出し方も一緒に学べます！朗読をはじめようと思っている方におすすめです。Voice つむぎ 柴田 昌映 持ち物:マスク、筆記具、フェイスマスク

¥ 3,300円(税込) 資料付き 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。