

12月のスケジュール <https://www.clacity.jp/work/>

1日	水	【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
2日	木	ワンディシェフ DODO CAFÉ	
3日	金		
4日	土	紅茶とお菓子のマリアージュ part③	食・クッキング
5日	日	印象UP! 美声トレーニング	美容・健康・学び
6日	月	食のトレンド講座_ビーガン&ベジタリアン	食・クッキング
7日	火	開運カウンセラー	ライフ・占い
8日	水	マルシェでみるみる☆売れる販売術	美容・健康・学び
9日	木		
10日	金		
11日	土	色のレッスン♪~あなたはブルベ?イエベ?~ クリスマスオーナメント いろいろ作ってみよう!	美容・健康・学び ハンドメイド
12日	日	テラスマルシェ ハーバリウム 印象UP! 美声トレーニング	イベント ハンドメイド 美容・健康・学び
13日	月	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
14日	火	開運カウンセラー パーソナルカラー診断	ライフ・占い ライフ・占い
15日	水	紅茶とお菓子のマリアージュ part③	食・クッキング
16日	木	ワンディシェフ DODO CAFÉ	
17日	金		
18日	土	クリスマスオーナメント いろいろ作ってみよう!	ハンドメイド
19日	日		
20日	月	クリスマスオードブル作り×2セット	食・クッキング
21日	火	開運カウンセラー	ライフ・占い
22日	水	好評の逸品	
23日	木	小伴天 一灯	
24日	金	おせちご予約 限定販売	
25日	土	1階 フードマーケットにて	
26日	日	ミシュラン 東海版掲載	
27日	月	【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
28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
29日	水		
30日	木		
31日	金	休館日	

Lifestyle Kitchen

ライフスタイル・キッチン

CLACITY × Re.Bell

2021.11.13 水 ~ 11.23 火 祝

会場: クラシティ 1F と 2F

クリエイターが創り出す「モノ」「食」「音楽」。

【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

CLACITY クラシティ

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

12月12日(sun)
10時~16時

テーマは **贈る__ギフト**





DODO CAFE LUNCH

第1、第3木曜
FROM 11:00 TO 15:00

SELECTED INGREDIENTS
SEASONAL VEGETABLES
MADAYA CHICKEN, KOSHIMUKABU, MONMAYOTOMATO ETC.

ワンディシェフ

2021 12 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)

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

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。

※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回コース最終回

『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？冬に飲みたい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。』

Part③ 4日(土)、15日(水) 各講座すべて14:00～15:30
両日とも内容は同じです。

・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
寒い季節に飲みたいくなるミルクティーに合う茶葉を3種類ほど飲み比べながらご紹介いたします。また、ホットティーのアレンジもいくつかご紹介いたします。
焼菓子と紅茶のマリアージュについてもお話しをします。
ホロホロ食感のグルテンフリー・スノーボールクッキーです。
胡桃、きなこ入も作ります。



¥ 2,500円(税込)

日本紅茶協会認定ティーインストラクター 楠川晴子

定員10名 レシピ・お土産付き 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)

食・クッキング

食のトレンドシリーズ講座

ビーガン&ベジタリアン講座

6日(月) 10:15～13:00

最近、よく耳にする「ビーガン」って何ですか？「ベジタリアン」とは何が違うの？その違いを分かりやすく、資料をお渡しして解説します。ビーガンカレーなどの料理も一緒に作ってお召し上がりいただけます。



写真はイメージです

その他、今注目の食のトレンドを解りやすく解説する講座も毎月開催します。グルテンフリー、ベジファースト、ロカボ、添加物など毎日の食事に簡単に取り入れる方法もお伝えします。

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

¥ 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。

クリスマスオードブル作り×2セット

20日(月) 10:15～12:30

クラシティフードマーケットのこだわり食材を使ったクリスマス特製オードブルを2セット作ってお持ち帰りができます。ボリュームたっぷりです3～4人前はあります。

メニュー予定
ピーマン・塩麹のゆで豚マリナード味噌
ミラノ風ポーカッツレツ・ガーリックシュリンプ
・チキンクリーム煮・鶏ハム・ペンネアラビアータ・
キャロットラペ・パブリカピクルス



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

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

クリスマス特別企画

【味噌の不思議】学んで発見！食べ方実感講座__調味料編

1日(水) 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麴歩合って何？ 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

27日(月) 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 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しるた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

要予約



資料・レクチャー・試食付き

【出汁の不思議】学んで発見！食べ方実感講座__調味料編

28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

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

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

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。(持ち物:マスク・エプロン・タオル)

名倉 裕一朗

¥ 3,000円(税込) 定員 8名

要予約



お土産付き

資格取得向け集中講座&1回講座

色を楽しむ♪AFT色彩検定3級 対策講座

※会場はビストロクラシティ 全10回 第1、3土曜日16:00～18:00

①1/8 ②1/22 ③2/12 ④2/26 ⑤3/12

⑥3/26 ⑦4/9 ⑧4/23 ⑨5/14 ⑩5/28

色彩検定にチャレンジ！色を学べばセンスが良くなり暮らしも豊かに、仕事に差が付きビジネスチャンスが生まれます。ColorCharmY/C/Sourire主宰 カラーアナリスト 浅見 ゆかり

¥ 49,000円(税込)/10回コース●教材費(初回のみ)6,500円(税込)●ペアでお申込み 47,000円(税込)

定員 6名 (持ち物:マスク・筆記用具・スティックのり・ハサミ)

※会場はビストロクラシティ 1/4まで予約受付



要予約

色のレッスン♪～あなたはブルベ？イエベ？～

11日(土) 16:00～17:30

日常の色の使い方や効果についてお伝えします。これからのインテリアやお洋服の色選びの参考になるレッスンです。あなたに似合う色の系統を自己診断もしてみよう！ColorCharmY/C/Sourire主宰 カラーアナリスト 浅見 ゆかり

¥ 3,500円(税込) 定員 10名 持ち物:マスク、筆記具、手鏡



要予約

ハンドメイド

ハーバリウム

12日(日)【テラスマルシェ】10:00～16:00

人気の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、しめ縄飾りの体験して頂けます。ナッツは幸せを呼ぶ木の実といわれています。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)

ブッダナッツ1,800円(税込)、しめ縄飾り1,800円(税込)



当日申込み 受付順

クリスマスのオーナメント いろいろ作ってみよう！

11日(土) 18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

開運カウンセラー__Shine Soul

7日(火)、14日(火)、21日(火)

10:00～16:00
開運カウンセラー 古蘭 蘭果

あなたの潜在意識に「神遊7チ」でアクセスします。

¥ 20分:2,000円(税込)、延長10分:1,000円(税込)



要予約

パーソナルカラー診断

14日(火) 13:00～15:00

あなたを輝かせてくれる色は何色？

セラピサーロン彩 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！

8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

印象UP！美声トレーニング

5日(日)、12日(日) 10:15～11:30

声小さい、清舌が気になる方、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 あなたの秘めた美しい声を引き出すお手伝いをします。Voice つむぎ 柴田 昌映

¥ 3,300円(税込) 資料付き 定員 6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。