

レコルタライフ

レコルタが、日々を彩る素敵な時間を提供いたします。
ワンランク上のライフスタイルを目指してみませんか？



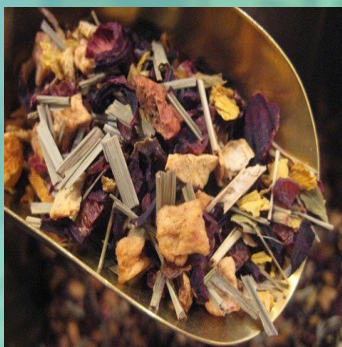
季節のチーズ講座(全5回) 1セミナー ¥4,500-

テキスト代・チーズ代込み(チーズに合う野菜料理・パン付き) (税込)

講師:遠藤 ミホ

(PA認定チーズプロフェッショナル・料理家・食と文化を楽しむ人)

過去2年間、西蒲区のカーブドッチで開催し、大好評のチーズセミナーを今年はレコルタで開催いたします! 駅前なので、チーズとワインのマリアージュも安心してお楽しみいただけます。今年のテーマは”季節のチーズ”タイプ別に旬のチーズの楽しみ方を学びます。



ハーブセミナー(全5回) 1セミナー ¥4,500-

テキスト代・材料費・ランチ代金込み (税込)

講師:永嶋 節子

(ハーブランド シーズン主宰・JHS認定上級ハーブインストラクター)

よく見掛ける、耳にするけど意外と知らないハーブの世界を、食べて作って学んでみませんか? 講師の先生のお話のほか、簡単な小物を手作りしたり、いろいろなハーブやスパイスを使ったランチを楽しみながら、生活に役立つハーブの使い方に詳しくなれるセミナーです。



カゴ編みセミナー(全6回) 1セミナー ¥5,000-

カゴ材料費・ランチ代金込み (税込)

講師:佐藤 極美(アトリエ タンテ主宰)

植物のつるを材料に、普段使いのできるかわいいカゴ作りを学びます。手作りで自分だけのオリジナル。初めての方でもカンタンに世界で一つだけの作品が作れます。各回完結で、完成した作品はその日にお持ち帰りいただけるので、単発受講でもOK! 作品作りの後はレ



家飲みワインの選び方(全6回) 1セミナー ¥4,500-

テキスト代・ワイン5種・ランチ代金込み (税込)

講師:田辺 新太郎(JSA認定ソムリエ)

レコルタのソムリエが、普段飲むワインの選び方の極意をおかりやすく指南します。最近ではスーパーでもたくさんの種類があって、どれを選んだらいいか悩むことも多いワイン選びですが、地域や品種別のわかりやすい解説で、失敗しないワインの選び方や、料理とのマリアージュのコツが身につきます。美味しいランチと一緒に楽しく学びましょう。

会場:新潟駅前 レコルタ カーブドッチ 3階

ご予約・お問い合わせ:025-278-3010(レコルタ カーブドッチ)

各セミナーの詳しい情報はfacebookでもご紹介しています。
いいね!で各セミナーの詳しい情報をお届けします。



セミナースケジュール

4月

18(火)ハーブ第1回 10:30~14:30

ハーブってなあに? ~ハーブの寄せ植え~

基本的なハーブの知識と簡単おしゃれなハーブの寄せ植えの作り方について学びます。ランチ付き。

20(木)カゴ編み第1回 10:30~14:30

~カゴ編みレッスン 1 ~

日常を彩る手作りバスケットを楽しく学びます。ランチ付き。

5月

17(水)ワイン第1回 10:30~14:30

~フランス品種のワインたち 1 ~

フランスワインをおかりやすく学びます。ワイン5種をご用意し、飲んで知識を広げます。ランチ付き。

21・22(日・月)季節のチーズ第1回 14:00~16:00

~白カビタイプ・シェーブルタイプ~

カマンベールなどの白カビチーズや、山羊のミルクで作るシェーブルタイプのチーズをご紹介します。

6月

20(火)ハーブ第2回 10:30~14:30

~ハーブの蒸留~ バラウォーターとポプリ作り

バラの美しい季節、蒸留を学びバラウォーター取り&ポプリ作りをします。ランチ付き。

21(水)バスケット第2回 10:30~14:30

~カゴ編みレッスン 2 ~

日常を彩る可愛いバスケット作りを楽しく学びます。ランチ付き。

会場:新潟駅前 レコルタ カーブドック 3階

3ヶ月毎のスケジュールを掲載いたします。

年間スケジュールの知りたい方はレコルタにお問い合わせください。

ご予約・お問い合わせ:025-278-3010(レコルタ カーブドック)

各セミナーの詳しい情報はfacebookでもご紹介しています。
いいね!で各セミナーの詳しい情報をお届けします。

