

キッチンソムリエ クッキングスクール

“お料理を通じて自分らしい暮らしの実現”をモットーに、お客様の目的やレベルに合わせた多彩なレッスンプランをご提案している料理教室です。

多彩なコース設定

1. 基礎コース

初心者や基本を確実に身につけたい方に

「ただ楽しく料理をする」だけではなく、確実に調理技術の基本が身につくことが大切だと考えております。切り方の基本を身につける包丁トレーニングはレッスンごとに実施。実習でも大事なところを先生が繰り返し指導、質問にもお答えします。週に1回以上の受講と自宅での復習調理を推奨しており、それを促進・応援するシステムも工夫しております。

2. フリーセレクトコース 料理研究家や現役シェフから学びたい方に

フレンチ・イタリアン・中華・日本料理など幅広いジャンルで、プロの技を多数の料理研究家や現役シェフから直に習える環境をととのえたコースです。全て自宅でできる内容のレシピですが、ちょっとしたコツやひと手間で、“ちょっと”ではなく“ととても”美味しくなる秘密がつまっております。

3. 開業・資格取得コース 飲食店・料理教室の開業、料理指導者を目指す方に

目指す方向性に合わせて、基礎コース・フリーセレクトコース・セミナー・課外授業などを組合せた5つのカリキュラムをご用意しております。予約数無制限やレシピ購入など特典も多数。お一人お一人の夢の実現をバックアップいたします。

通いやすいスクール

1. レッスン日は自分で選べる！

レッスンカレンダーを確認して、ご希望の日時でご予約をお取りください。

基礎コースは、ほぼ毎日開催。開始時間も11時～・13時～・15時～・17時～・18時30分～・19時～の6パターンございます。※開始時間は日によって異なります。

2. 手ぶらで通える！

エプロンやタオル、筆記用具などは全てご用意していますので、手ぶらで通えます。

3. 託児所あり！

託児所を併設しているので、お子様のいるママも安心して通えます。

イベントも多数開催

色々な角度から料理を楽しんでいただくために様々な取り組みをしています。

■開催実績

梅ぼし手作り教室 / 味噌手作り教室 / 蒟蒻手作り教室 / お節レッスン
ビールとそれに合う料理を楽しむビアパーティ / ワイン会 / 利き酒
テーブルコーディネートレッスン / 魚屋さんに教わる「魚をさばくレッスン」
海外の方に日本料理を学んでいただくレッスン（寿司）

< 本件に関するお問合せ >

株式会社 加藤総合開発研究所

Mail : school@kitchen-sommelier.jp

Tel : 06-6538-0889