

タイムスケジュール

| | 10:00 | 11:00 | 12:00 | 13:00 | 14:00 | 15:00 | 16:00 |
|----------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 1 シュトレン&ガレットデロワ試食会 | | ●—● | | | ●—● | | |
| 2 利きパン教室 | | | | ●—● | | | |
| 3 7変化!魔法のドレッシング | | ●—● | | | ●—● | ●—● | |
| 4 プリザーブドフラワーの簡単リース教室 | | ●—● | ●—● | ●—● | ●—● | | |
| 5 美味しい紅茶の淹れ方&飲み方講座 | ●—● | | | | | | |
| 6 季節の上生菓子を作ってみませんか? | ●—● | | | | | | |

お申し込み方法

10月30日(金)より下記の連絡先にて予約受付スタート(先着順)。
定員になり次第、受付終了します。

TEL 077-564-5888 (草津まちづくり株式会社)

[受付時間] 平日 9:00~17:00

●ご予約時のお願い●

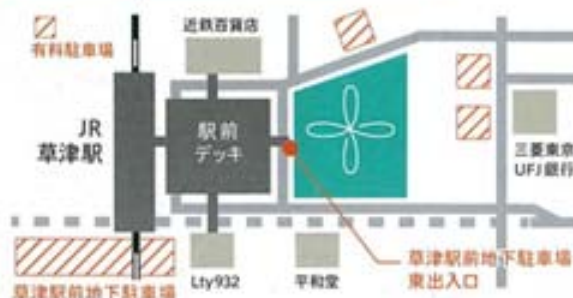
- 一度にお申し込み頂けるのは2名様までとなっております。
- お1人様2講座までお申し込み頂けます。

●キャンセルについて●

キャンセルの場合、必ず11月19日(水)17時までにお電話にてご連絡をお願いします。
※講座によっては、キャンセル待ちのお客様がいらっしゃる場合がございます。ご協力のほど、よろしくお願いします。

当日、空きがある場合は
講座開始直前まで
各店舗にて受付します

アクセス&駐車場



専用駐車場はございませんので、お近くの有料駐車場をご利用ください。
草津駅前地下駐車場(東出入口)からニワタスへは、エレベーターで直結で便利です!!

同時開催

地元の野菜や
手作りの小物がいっぱい!



日時:2015.11/22(日) 10時~16時(雨天中止)
毎月開催中!

ニワタスマルシェ同時開催!

ニワタス

お手軽

30分講座

Vol.1

/ 延長もあるよ! \

2015.11.22(Sun) 10:00~

雨天決行

[場所] niwa+ (草津駅東口降りてすぐ!)

※講座により異なります

niwa+の各店オーナーやシェフがお送りする
毎日が楽しくなるお手軽30分講座!

詳細はホームページで!

<http://niwatasu.jp/>

ニワタス

検索



2015年
10月30日(金)
受付開始!
※先着順

開講予定の講座一覧

個性あふれるniwa+のオーナーやシェフが教える
日々の暮らしをより楽しくする簡単講座です。

※ 講座内容は変更になる場合がございます ※ 画像は全てイメージです

講座番号 1 シュトレン&ガレットデロワ試食会

- 会場: Boulangerie6 (ブランジュリーシス) ● 時間: 11:00~14:00~
- 定員: 各5名 ● 参加費: 500円

ドイツのクリスマスを彩る「シュトレン」と、フランスの新年の公現祭に欠かせない「ガレット・デ・ロワ」の試食会。それぞれの特長や作り方を簡単に説明した後、試食していただけます。お菓子に合うコーヒー付です! ちょっと一服しにご参加ください。



講座番号 2 利きパン教室 ~奥深いパンの世界へようこそ~

- 会場: Boulangerie6 (ブランジュリーシス) ● 時間: 13:00~
- 定員: 各5名 ● 参加費: 500円

いろんな種類のパンをご用意してお待ちしております。それぞれのパンにまつわる小話を聞きながら、特徴をじっくり味わってみてください。きっと「こんなにも味が違うなんて!」と感じて頂けるはず。こちらもコーヒー付。一緒に楽しい時間を過ごしましょう!



パ리에迷い込んだような気分になれるベーカリー
お料理に合うハード系パンや栄養バランスの良いサンドウィッチ
季節、秋の季節パンやクリスマス向けパン・菓子がお奨め。
Boulangerie6 (ブランジュリーシス)
☎ 8:00~20:00 月曜日休 ☎ 077-598-6790



講師 中西 智美 (スタッフ)
様々なパンを食べて頂きながら
お客様とゆっくりお話が出来れば
と思っています★
これからのパン生活がより一層
楽しくなりますよ!

講座番号 3 毎日の料理に役立つ! 7変化! 魔法のドレッシング

- 会場: Misora Terrace Italy (ミソラテラスイタリア)
- 時間: 11:30~14:00~、15:00~
- 定員: 各10名 ● 参加費: 500円

まずは魔法のドレッシングベースを作り、それを用途に合わせた色々なドレッシングに簡単に変身させる方法をお伝えします! ドレッシングのバリエーションを増やす事で食卓がとっても豊かになるという事を実感してください!



ワイワイ楽しめるカジュアルイタリアン
太陽光を取り込んだ店内やガーデニングを眺めるテラスで、
遊び心のあるイタリア料理をカジュアルに楽しんで頂けます。
Misora Terrace Italy (ミソラテラスイタリア)
☎ ランチ 11:00~15:00、カフェ (土日祝のみ) 15:00~17:00
☎ デイナー 17:00~23:00 不定休 ☎ 077-599-3484



講師 大道 洋一、宇野 公輔、
橋本 俊治 (スタッフ)
もっと気軽にイタリア料理を、
とてもカンタンで美味しく
できるのも是非覚えて
帰ってくださいね~

講座番号 4 クリスマス仕様! ブリザーブドフラワーの簡単リース教室

- 会場: a.depeche (ア、デペシュ) ● 時間: 11:00~13:00~
- 定員: 各10名 ● 参加費: 1,000円

X'masに向けて、世界に一つだけのオリジナルリースを作りませんか、お部屋に飾るのはもちろん、大切な方へのプレゼントにもおすすめです。講師はa.depecheでも大人気のフラワーアレンジ【De Le Debut】の五十子さん。実は年中楽しめるというのがポイントです!



日々の生活が楽しくなるライフスタイルショップ
どこか懐かしい素材感が伝わるオリジナル家具を始め、インテリア
雑貨やアパレルまでトータルコーディネートができるお店。



a.depeche (ア、デペシュ)
☎ 10:30~20:00 水曜日 ☎ 077-569-4618

いご
五十子 (講師)
ブリザーブド加工のグリーンや
実ものなどで、簡単に作れます。
リボンなども選んでいただけますよ。
ぜひ、お気軽にご参加ください。



講座番号 5 おもてなし度アップ! 美味しい紅茶の淹れ方&飲み方講座

- 会場: cafe tori (カフェトリ) ● 時間: 10:00~
- 定員: 各10名 ● 参加費: 500円

当店自慢の7種類の茶葉でひとときのティータイムを楽しみませんか? ちょっとしたポイントで紅茶がいつもより美味しくなります。お客様のおもてなしはもちろん、いつものティータイムが充実すると、きっと毎日をもっと豊かに楽しくなるはず!



こだわりが詰まったスタイリッシュカフェ
明るく開放的なスタイリッシュな店内はインテリア、BGM、食器に
至るまでこだわりが満載。季節感あるお料理でごゆっくりと。



cafe tori (カフェトリ)
☎ 11:00~22:00 不定休 ☎ 077-584-4387

福田 広高 (オーナー)
紅茶好きの女性の方は
勿論、男性の方も是非
この機会にどうぞ!!



講座番号 6 匠の技を伝授! 季節の上生菓子を作ってみませんか?

- 会場: 叶匠舎 (カノウショウジュアン) ● 時間: 10:00~
- 定員: 各20名 ● 参加費: 1,000円

当店の秋の上生菓子、「照葉(てりは)」、「菊」の作り方を、和菓子職人が伝授します! 実際は、身近にある道具を使っても作れる生菓子。手作りの和菓子をお抹茶とお漬物のは本当に格別ですよ。はじめての方も歓迎です!



館にこだわる老舗創作和菓子処
より美味しい小豆を炊き上げたいという強い思いから開発
された「土鍋あん」と草津店限定の「土鍋あん生あん」は是非!



叶匠舎 (カノウショウジュアン)
☎ 1F 和菓子販売 9:30~20:00、2F 甘味・食事 10:00~18:00
(ランチ 11:00~15:00) 水曜日休 ☎ 077-563-5030

氏家 勝 (和菓子職人)
本格的な道具が無くて、
家にあるもので簡単に作れる
んです。この機会にぜひ
お越し下さい!

