

MIDORI 教室

ピックアップ! こんな講座 「尺八 入門・進級」



都山流竹琳軒

佐藤幸宇山講師



毎週木曜の夜は教室に尺八の渋い音色が広がります。

「もっと腹に力を入れて」。お手本の音はひときわ響きます。

佐藤講師はリレハンメル冬季五輪など海外公演も豊富な県内の第一人者。

尺八のすそ野拡大に力を注ぎ、やさしく厳しく長年指導に当たられています。

主催する八幸会の定期演奏会が7月14日に開催され、受講生の皆さんも見事な演奏を披露しました。

10月13日には「第5回佐藤幸宇山 尺八リサイタル」をホクト文化ホールで開かれ、ご息女の佐藤由香里講師（「箏 入門・進級」）との合奏もあり、大きな拍手に包まれました。

メルパルク教室

会員さま先行告知 “Xmas・お正月特別講座”

受講料 各2,000円

【年賀状を絵手紙で】

11月15日（木） 13：30～15：30 材料費 500円

【ちりめん細工でサルボボ】

11月23日（金） 13：00～16：00 材料費 1,500円

【かわいいりボンリース】

11月23日（金） 13：30～15：30 材料費 2,500円

【家食でおせち料理】

12月11日（火）①10：00～12：30
②13：30～16：00 各材料費1,600円

【福来たる笑文字】

12月21日（金） 13：30～15：30 材料費 1,080円

【コットンパールのロングネックレス】

12月24日（月） 13：30～15：30 材料費 3,000円

【お正月のいけ花（宏道流）】

12月28日（金） 13：30～15：30 材料費 2,000円



◆ 料理教室 冬得キャンペーン



12月1日から「料理教室 冬得キャンペーン」を始めます。

2月末までに新たに受講手続きをされた方に「びゅう商品券」1,000円分を進呈します。

料理教室はメルパルク教室を中心に、家庭料理の基本から日本料理、フレンチ、イタリアン、本格中華、カフェごはん、パンとデザートなど17教室を開講中。紅茶、中国茶、コーヒー、ワイン、日本酒などの楽しみ方教室も7つあります。インターネットでレシピ検索も動画も見られる昨今ですが、それぞれの分野のプロの料理家によるリアルな指導は、きっとご満足いただけると思います。

毎週土曜日発行の週刊長野（長野市、飯縄町、信濃町、小川村に新聞折り込み）をご覧ください。12月1日、メルパルク教室の料理講師が順番に「プロが伝授 家庭でできる本格料理」を連載しています。

9月の初回は「本格中華料理」担当の関昇講師が「本場四川のホイコーロー」を紹介しました。

四川では使わないというキャベツに代えて、小ネギとニンニクのレシピを披露しています。

連載は続いてパンや日本料理、フレンチ、イタリアンなどを予定しています。お楽しみに。

