

# 全国一斉 まちゼミ

第15回

店主  
直伝!

開催期間

2022.3/1<sup>tue</sup> ~ 3/31<sup>thu</sup>

食べる

おいしく飲食しながら専門店の技術を伝授します。

まなぶ

各店の専門性を活かしたノウハウ、教養を学びます。

きれい

キレイになる、美しく装う知識や技術を学びます。

健康

健康に良い運動をしたり、体により知識を学びます。

つくる

自分の手を使ったものづくりをします。

お申し込み  
の  
手順

① 選ぶ

チラシから興味のある講座をお選びください。

② 電話で申し込む

受けたい講座のお店まで直接、電話でお申し込みください。受講内容や持ち物、材料費などについても、各店へお気軽にお問い合わせください。

③ 当日

時間や会場などを確認し、時間に余裕を持ってお越しください。

まちゼミ  
って何?

★ お店の人が講師

商店街のお店の方が講師のアットホームな手づくり講座です。

★ プロの知識

お店の専門性を活かして普段ではなかなか知ることのできない知識を教えます。

★ 少人数制

人数を制限して、より深いコミュニケーションの中で楽しく学ぶことができます。

★ ナイト講座

18時以降にも開催されます。

★ オンライン講座

ご自宅にいなが受講いただけます。

★ コラボ講座

ほかの店舗とのコラボ企画です。

2/21月 受付開始

受講料  
無料

※講座によって材料費がかかるものがあります。  
●材料費は原則として講座当日に会場で徴収いたします。  
●お申し込み後のキャンセルは材料費を頂戴する場合があります。

お申し込みは各店へ!!

●定員になり次第締め切らせていただきます。●お申し込み初日は、電話回線の混雑が予想されます。ご了承ください。  
●受講対象者が限定されている講座もあります。ご注意ください。●お申し込みの際に持ち物や注意事項(教材費等)をご確認ください。●小学生以下は保護者同伴でのご参加をお願いします。●会場や駐車場の有無などは、お申し込み時に各店にご確認ください。●前・当日キャンセルのないように日程を確認して予約してください。●各講座により、受付時間が異なりますので、受付時間にお気をつけください。

安心して受講していただくため 販売行為はありません

新型コロナウイルス感染拡大防止への取り組み

各店舗では、新型コロナウイルス感染拡大の防止策として、下記の取り組みを実施しております。

従業員の  
マスク着用

従業員の  
手洗い・うがい・手指消毒

従業員の  
検温による体調管理

また、お客様におかれましては、ご来店時のマスク着用とご来店時の手指消毒、検温にご協力をお願いいたします。

※発熱・咳・鼻水などの症状がある方はご来店をお控えください。体調不良を感じるお客様のご来店は、ご遠慮いただくようお願いする場合がございます。万が一、ご来店後に新型コロナウイルスへの感染が確認された場合は、速やかに店舗までご連絡いただきますようお願いいたします。

※新型コロナウイルス感染拡大状況によっては、イベントの開催、もしくは一部講座の開催を中止させていただきます。あらかじめご了承ください。

お客様に安心してお楽しみいただけるよう、感染拡大防止に最善を尽くしてまいります。何卒ご理解ご協力のほどよろしくお願い申し上げます。

1 職人と作る大人のお茶会

金蝶園総本店 3月12日(土)  
サロン de OKB 婚活 15:00~17:00

和菓子作りを楽しみながら後は男女でトークタイム!素敵な出会いがあるかも?  
■対象/独身の男女  
■持ち物/なし  
■定員/男性4名、女性4名  
■教材費/男女とも2,000円  
■講師/北野 英樹

会場 Bistroブーコ 野町2-3  
申込 TEL.0584-75-3300 受付/9:00~17:00 定休日/なし

2 独身限定!美味しい料理とワインで素敵な出会い

ムトウさかや 3月12日(土)  
サロン de OKB 婚活 18:00~20:00

食事とワインを楽しみながら、ワインにまつわるクイズやゲームにみんなで参加!  
■対象/独身の男女  
■持ち物/なし  
■定員/男性5名、女性5名  
■教材費/男性7,000円、女性3,000円  
■講師/上野 和幸

会場 Bistroブーコ 野町2-3  
申込 TEL.0584-78-2879 受付/10:00~18:00 定休日/日曜日

3 さくら鯛三枚おろし講座と京の味 鯛茶漬け!

3月1日(火)・15日(火)  
各日14:00~15:00

普段見る事のない鯛の三枚おろしを皆さんの前で実演!出来たて鯛茶漬けを美食!!  
■対象/どなたでも  
■持ち物/なし  
■定員/各日10名  
■教材費/300円  
■講師/西島 康博

会場 京風寿司、和食処 駅前にしき 高屋町1-21  
申込 TEL.0584-78-4615 受付/11:00~21:00 定休日/火曜日

4 ワイン入門 ~好みのワインの見つけ方~

3月3日(木)・4日(金)・5日(土)  
各日18:00~19:30

ワイン選びの「コツ」を紹介いたします。  
※チーズのおつまみ付き  
■対象/20歳以上  
■持ち物/なし  
■定員/各日6名  
■教材費/1,500円  
■講師/上野 和幸

会場 ムトウさかや 高屋町1-31  
申込 TEL.0584-78-2879 受付/10:00~19:00 定休日/日曜日

5 作って、食べる! 和菓子の華 上生菓子体験

3月4日(金)・28日(月)  
各日15:00~16:00

上生菓子をもっとよく知っていただき、高度な技術を学んでいきます。  
■対象/どなたでも  
■持ち物/手ふき用タオル  
■定員/各日6名  
■教材費/300円  
■講師/木下 卓

会場 金蝶園総本店 本店 高屋町1-17  
申込 TEL.0584-75-3300 受付/8:00~18:00 定休日/なし

6 プロの技を学ぶ!! 初めての 上生菓子体験

3月8日(火)・9日(水)  
各日15:00~16:00

菓子職人の実演を見て、上生菓子を作ります。  
■対象/どなたでも  
■持ち物/手ふき用タオル  
■定員/各日6名  
■教材費/300円  
■講師/若園 俊基

会場 金蝶園総本店 本店 高屋町1-17  
申込 TEL.0584-75-3300 受付/8:00~18:00 定休日/なし

7 日本酒入門 ~地元のお酒飲み比べ~

3月8日(火)・10日(木)・11日(金)  
各日18:00~19:30

地酒を飲み、日本酒の美味しさを感じましょう。  
※チーズのおつまみ付き  
■対象/20歳以上  
■持ち物/なし  
■定員/各日6名  
■教材費/1,500円  
■講師/上野 和幸

会場 ムトウさかや 高屋町1-31  
申込 TEL.0584-78-2879 受付/10:00~19:00 定休日/日曜日

8 春の和菓子を楽しむ会

3月10日(木)・11日(金)  
各日15:00~16:00

色とりどりの春の和菓子を楽しみましょう!意外に知らない和菓子のうんちくが聞けるかも。  
■対象/どなたでも  
■持ち物/なし  
■定員/各日6名  
■教材費/300円  
■講師/北野 英樹

会場 金蝶園総本店 本店 高屋町1-17  
申込 TEL.0584-75-3300 受付/8:00~18:00 定休日/なし

9 ワイン入門 ~銘醸地への旅~ ~VOYAGE an terroir~

3月17日(木)・18日(金)・19日(土)  
各日18:00~19:30

ワインの個性を感じましょう!  
※チーズのおつまみ付き  
■対象/20歳以上  
■持ち物/なし  
■定員/各日6名  
■教材費/2,500円  
■講師/上野 和幸

会場 ムトウさかや 高屋町1-31  
申込 TEL.0584-78-2879 受付/10:00~19:00 定休日/日曜日

10 コーヒーマスターが淹れる自家焙煎珈琲飲みくらべ

3月21日(月・祝)  
17:30~18:30

色々な珈琲を飲みくらべて、自分好みの味をさがしてみよう!!  
■対象/コーヒーが飲める人  
■持ち物/なし  
■定員/4名  
■教材費/700円  
■講師/高木 俊

会場 珈琲幸房多香 東外町1-1-5  
申込 TEL.0584-82-7589 受付/11:00~17:00 定休日/火曜日

11 チーズとお酒のマリアージュ

3月24日(木)・25日(金)・26日(土)  
各日18:00~19:30

チーズの種類や個性を勉強しながらワインやお酒との相性を探ってみましょう。  
■対象/20歳以上  
■持ち物/なし  
■定員/各日6名  
■教材費/3,000円  
■講師/上野 和幸

会場 ムトウさかや 高屋町1-31  
申込 TEL.0584-78-2879 受付/10:00~19:00 定休日/日曜日

12 作って楽しい 上生菓子体験

3月29日(火)・30日(水)  
各日15:00~16:00

上生菓子作りを通して和菓子をもっと好きになろう!  
■対象/どなたでも  
■持ち物/手ふき用タオル  
■定員/各日6名  
■教材費/300円  
■講師/山内 雅斗

会場 金蝶園総本店 本店 高屋町1-17  
申込 TEL.0584-75-3300 受付/8:00~18:00 定休日/なし