

皆さまに愛され、安心して安全な食を考える「アトリエ」をこころがけていきます。



lettre de l'atelier coco no.17

1~6月の講座ご案内

●草羽祐里のフランス菓子講座●

生産者から直接取寄せた小麦粉・卵・乳製品・フルーツ・ショコラなど安心の原材料で作るお菓子の指導をしております。5つの基礎生地の応用で、すてきなフランス菓子をつくっていきます。材料の計量から仕上げまで丁寧にご指導いたします。楽しいティータイムとお菓子のお持ち帰り。

子供さんも一緒に。つくってみよう

「やさしいおやつ」

ご家庭で手軽にできるおいしいおやつの実習と試食

ご希望のメニューと日程で

講習費 大人2,500円、子供500円(材料費含む)

クッキー、マドレーヌ、プリン、アイスクリームなど

基礎講座

「家庭に生かせるフランス菓子」

伝統のフランス菓子をベースに家庭の簡単なおやつ作りから、おもてなしの素敵なお菓子作りまで。

ご希望の日程で

講習費 6,000円

menu

1月 ガレット・デ・ロワ(フランスの伝統菓子 折込パイとクリームダマンド)

2月 ガトーショコラ(オーガニックショコラで)
クッキーアモンドショコラ

3月 クラフティエ(美味しいベリーとクリームのタルト)
フィナンシェ

4月 ガトーダニエルセール(記念日のお菓子ショコラのバラ)
ジュレカフェ

5月 シュー・ア・ラ・クレーム

6月 ケイク・オレンジ(さわやかなオレンジのケイク)
マドレーヌ

*基礎講座・応用講座については講習費3ヶ月前納制、お休みの場合はレシピとお菓子の郵送になります。

入門講座

「すてきなフランス菓子」

毎回魅力的なフランス菓子の作り方を全部お見せします。実演後は楽しいティータイム

ご希望のメニューと日程で

講習費 4,000円

応用講座

「アン・ドゥ・トワ」

取寄せのフルーツやオーガニックショコラで、さまざまなフランス菓子に挑戦。プレゼントしたい小さな焼き菓子や手づくりのアイスクリームも。

ご希望の日程で

会費 8,000円

menu

1月 ガレット・デ・ロワ・マロン
ショコラ・ボンボン

2月 ガトーフレーズ
ショコラ・オランジェン

3月 フレジェ
プティ・ミエル

4月 フランボワーズ・シフォン
シュー・ア・ラ・クレーム・ショコラ

5月 タルト・アマンディーヌ・オレンジ

6月 ケイク・ミルティエユ
ティラミス

今大切なのは丁寧な手づくりの食卓。作る喜びを知れば人生は楽しくなる。

アトリエココでは
安心して美味しい食材を使った
フランス菓子講座をはじめ
プロを招いてのお料理講座、
食に関する楽しくするための
さまざまな講習会を
行っております。

●プロから学ぶ料理講座●

「家庭料理研究会」

日本料理の名店『喜多丘』のご主人

北岡 三千男先生に

基本の出汁と旬の素材で和食の基礎を学びましょう。

フランス料理「セイホウ・オンブラージュ」

小川 哲男シェフに

肉・魚・野菜 素材を活かした料理の基本を学びましょう。

*詳細はお電話にてお問い合わせ下さい。

●お楽しみ特別講座●

「楽しいホームパーティ」

簡単なお料理とお菓子で楽しいおしゃべり

「スプレモ珈琲講座」

おうちカフェを楽しく演出

各講座とも
エプロン・ハンドタオル
筆記用具持参

アトリエココではNPO法人
おやつくらぶの運営をしております。
おやつくらぶの推薦する食材の
ご紹介、頒布は毎週土曜日
アトリエココ内で行っております。



〒730-0051 広島市中区大手町4丁目2番25号

NPO法人 「おやつくらぶ」の 活動、三つの柱

真摯にもの
づくりに取り組む
生産者の方
との交流

障害を持って
いる方への
お菓子作り指導

子供たちが
安心して食べられる
吟味した材料で
作ったおやつ
の提案や指導



3F
atelier
アトリエココ
Cocolo
フランス菓子教室
専門料理講座・体にやさしい食材

おやつくらぶ
NPO法人
おやつくらぶ
事務局

カルチャー、各講座および
おやつくらぶのお申込・お問合せは
TEL082-247-1423
FAX082-247-1424

http://ateliercoco.net