

2017 年秋期講座 試作会のご案内

「試作会」は各コースの総まとめの講座ともいえる会です。

講座で習った料理を、身につけた技術・知識等を存分に発揮してつくり、会場にご持参いただきます。会場では講師が試食し、一人ひとりにコメントします。またクラスメイトの作品を見て、食べて、比較するというのも試作会の愉しみのひとつです。

『見て・食べて・学んだ事がどれだけ習得できているかを体感し、講師やリマで学んでいる人達と愉しく交流する会』です。又、修了証を授与される会でもあります。ぜひ、ご参加ください！

●開催日時： 12/3（日）開場 10:30 開会 11:00 閉会 14:00

* 師範科修了生は、閉会後に講師との写真撮影がございます。ご予定ください。

●会場：リマ・クッキングスクール本校

住所：東京都目黒区東山 3-1-6

東急田園都市線「池尻大橋駅」東口より徒歩 3 分

出品場所は、当日会場でご確認ください。

●試作会参加条件：

各コース全 12 回を受講された方（師範科は全 24 回）



●出品作品：下記参照ください。尚 出品スペースは、30cm×30cm 以内でお願いします

・マスター（師範）オリジナル作品 『出品レシピ』を必ず作品に添えてください。

試作会終了後、事務局に提出

・アドバンス（上級）習った中から、講師名も記載した『出品レシピ』を作品に添えて提出。

若干のアレンジはOK。

※姉妹校の方は、姉妹校名を記載ください。

また、姉妹校からご参加の方は名札を用意しています。受付にお申し出ください。

・ベーシックⅡ（中級）：玄米お粥パン・玄米ご飯・ごま塩 8:2・きんぴら・ひじき蓮根（ひじきこんにゃく）

・ベーシックⅠ（初級）：玄米ご飯・胡麻無双・人参の蒸し煮

●試作会お申込み・ご参加方法

① 修了証申請書を
事務局へ提出する
(メール・FAX・郵送)

② 期日までに
修了コースの
申請料を振込む

③ 作品をつくり、
試作会へ持参し参加する
ベーシックⅠ（初級）&Ⅱ（中級）
以外は出品レシピ持参

① 修了証申請書提出・申請料振込期限：11/27(月)必着

* 修了証申請書・出品レシピ用紙：各校で配布、当校ホームページからもダウンロードできます。

② 申請料：ベーシックⅠ 10,000 円 ベーシックⅡ 15,000 円 アドバンス 20,000 円 マスター 30,000 円

●申請料振込先 * ご進級予定の方は、受講料と合算でのお振り込みでも結構です。

ゆうちょ口座からお振込の場合 00100-3-194125 加入者名 日本 CI 協会

* 「月刊マクロビオティック」に同封の『払込取扱票』でお振り込みいただくと、手数料無料です。

他行からのお振込の場合 ゆうちょ銀行 019 支店 当座 0194125 名義ニホンシーアイキョウカイ

●持ち物

提出作品(表面参照)、作品用の皿や要あればランチョンマット&試食用箸類、ご自身用の皿&箸、名札、クラスにより出品レシピ

*タッパーや紙皿などを盛り付け皿、取り皿としてお使いになるのはご遠慮ください。

●注意事項：

①試作会参加・ご進級について：

・修了証申請書は、必ずご提出ください。提出がない場合、修了証のご用意ができません。

② 試作会は年3回(4月、7月か8月、12月)開催します。

各コース全12回(マスターの場合は全24回)受けている方がご参加できます。

③ 次のコースへの進級条件は、各コース8回以上受講された方となります。

試作会に参加しなくても、進級は可能です。

ただ、進級される場合は、試作会不参加でも申請料のお支払いが必要となります。

④作品の調理及び持参する際には、下記の事等に留意ください。

体調はよいですか？ 下痢、熱がある場合は次の機会に。

調理する時は、作業中も含めて、石鹸でしっかり手を洗いましょう。

髪や爪が入らないように気をつけましょう。

冷蔵する場合は、急速冷凍し、清潔な容器を使いましょう。

保管・移動の際の温度管理にも気をつけましょう。

●試作会当日について： 最後にもう一度、念のため下記します。

・作品は20人程の方がお味見できる量をお持ちください。課題作品は教本通りの量で結構です。

・1人前がとりにくい場合は、あらかじめ一口大にカットしてください。又 必ず取り箸か匙を添えてください。

・作品は傷むことのないよう、冷ましてから詰める、保冷剤を添えるなど、十分にご注意下さい。

・会場では盛り付けのみです。調理・加熱等はできません。

・食べ残し、ごみは会場で捨てることはできません。ごみのお持ち帰りにご協力をお願いします。

・試作会への出席は、会場スペースの都合もあり『受講生のみ』となります。

・試作会には大勢の方が参加されます。荷物はコンパクトにまとめ、貴重品はご自身で管理ください。万が一、紛失等があった場合、当事務局で責任は負いかねます。ご了承ください。

・アドバンス&マスター修了の方は、事前に「試作会出品レシピ」の用紙に記載し、当日持参し、作品と並べて置いてください。終了後に提出いただきますので、必要な方はご自身でコピーを取っておいてください。

*開会要項は、表面もご確認ください。

【申請書のご提出・お問い合わせ】

リマ・クッキングスクール本校(池尻大橋)

TEL 03-6701-3285 FAX 03-6701-3287

リマ・クッキングスクール新宿校

TEL 03-6304-2006 FAX 03-5358-3623

HP <http://lima-cooking.com/>

MAIL j-info@ci-kyokai.jp

