

# 2019 年春期講座 試作会のご案内

<試作会>は各コースの総まとめで最後の講座ともいえる会です。  
講座で習った料理をつくり、会場へご持参いただきます。  
『見て・食べて・学んだ事がどれだけ習得できているかを実感する交流会』です。  
そして、会の最後に修了証をお渡しします。ぜひ、ご参加ください！

●開催日時 **4/14 (日) 開場 11:00 開会 11:30 閉会 14:00**  
\*マスター (師範科) 修了生は、閉会後に写真撮影がごさいます。ご予約ください。

## ●会場

マクロビオティック クッキングスクール リマ本校

住所：東京都目黒区東山 3-1-6 CI ビル

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、当日会場にてご確認ください。



## ●試作会参加条件

各コース全 12 回を受講された方 (マスター：師範科) の方は全 24 回)

尚、振替受講が残っている方は、全回数の受講が終了次第、参加できます。

## ●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、  
会場に持参し参加する  
アドバンス (上級)・マスター (師範科)  
は出品レシピも持参

① 修了証申請書提出・申請料振込期限日：**3/31 (日) 必着**

修了証申請書・出品レシピ用紙：各校にて配布、また当校ホームページからダウンロードできます。

② 申請料 ベーシック I (初級) 10,000 円 ベーシック II (中級) 15,000 円  
アドバンス (上級) 20,000 円 マスター (師範科) 30,000 円

・申請料振込先 \*ご進級予定の方は、受講料と合算でお振込いただいても構いません。

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

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

\*月刊マクロビオティックに封入されている『払込取扱票』を使っていただくと、  
手数料無料でお振込いただけます。

## ●各コース出品作品 出品スペース：30cm×30cm

マスター (師範科) オリジナル作品 (『出品レシピ』提出)

アドバンス (上級) 習ったものの中から提出。若干のアレンジは OK です。(『出品レシピ』提出)

\*ベーシック I & II (初級&中級)の方は、下記から 1 品を提出

ベーシック II (中級)：食養きんぴら・ひじき蓮根・お粥パン

ベーシック I (初級)：玄米ご飯・蒸し煮人参

## ＜試作会＞持ち物・ご注意

### 【持ち物】

提出作品(表面参照)、作品盛り付け用の皿・箸または匙、敷物他装飾品(必要な方のみ)、**ご自身の試食用取り皿・箸、名札**

\*試作会出品レシピ(★アドバンス:上級・マスター:師範科の方のみ)

\*タッパーやお弁当箱、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】

#### ●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。

\*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。

試作会に参加されてなくても、進級は可能です。

尚、進級される方は、試作会不参加でも申請料のお支払いが必要です。

#### ●作品調理時及びご持参する際のご注意 ～必ずチェックしましょう～

体調はよいですか?下痢、熱がある場合は参加を控えましょう。

調理の前に手や爪はしっかり洗いましょう。

髪や爪が入らないよう身支度してください。

料理は冷ましてから、清潔な容器に詰めましたか?

会場までの移動時の保管温度は適切ですか?

#### ●試作会当日について

- ・作品は、20人ほどの方が一口ずつ味見できる量をお持ちください。  
ベーシックI&II(初級&中級コース)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おいてください。  
煮物などには、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、十分に工夫してご持参ください。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致します。
- ・試作会への出席はスペースの都合もあり『受講生のみ』となります。同行の方は入場できません。
- ・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してください。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のでご了承ください。

#### 【アドバンス(上級)&マスター(師範科)修了の方へ】

事前に「試作会出品レシピ」の用紙に記載し、試作会当日に持参し、作品と並べてください。

終了後にご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】

クッキングスクール リマ本校(池尻大橋)

クッキングスクール リマ新宿校

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

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

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

MAIL [j-info@ci-kyokai.jp](mailto:j-info@ci-kyokai.jp)

