



Information

Kid's Cooking

アズーリでは、夏休みの特別企画として「地産地消と食育」をテーマに「こども料理教室」を実施しています。

手打ちパスタやピザなど直接食材に触れて調理体験をします。こどもたちが作る喜びを楽しみながら体感していただける教室です。

詳しくはHPか店舗までお問い合わせください。

Trattoria
Azzurri

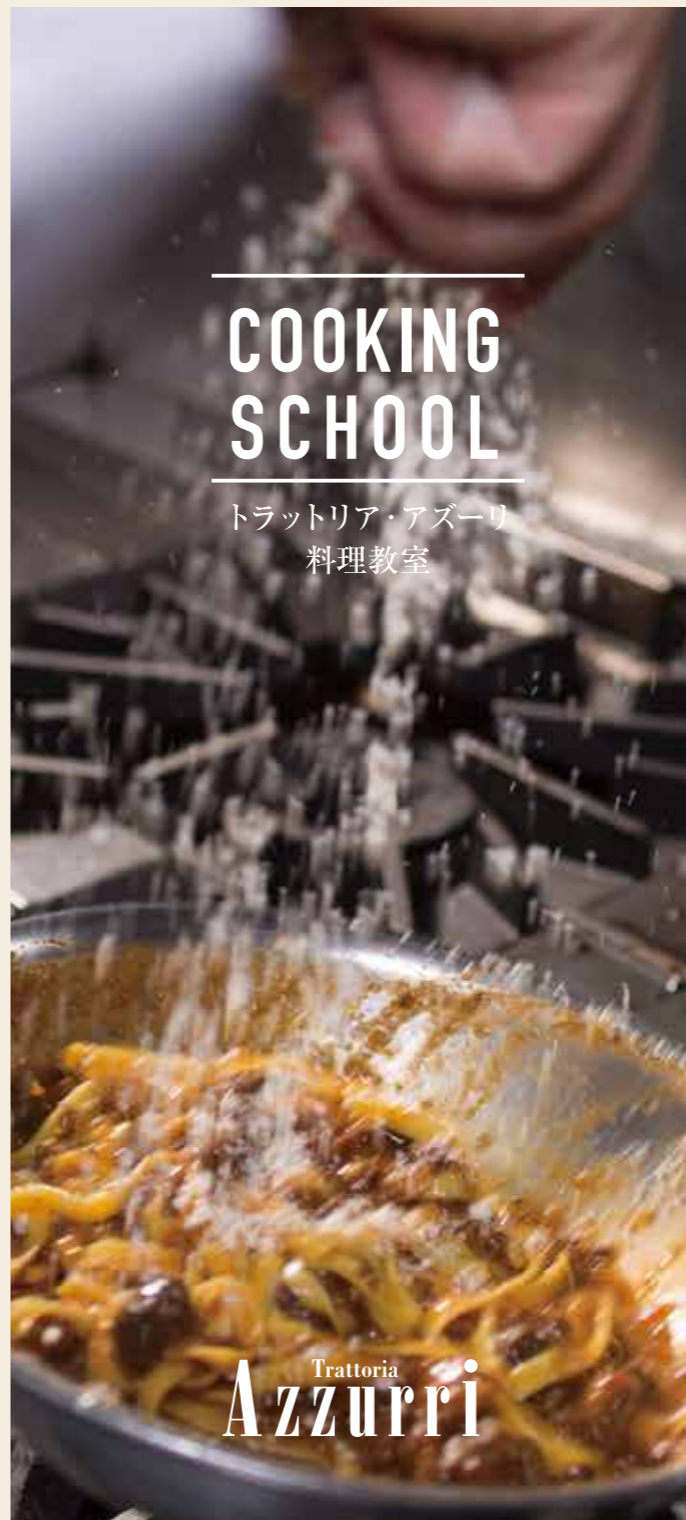


JR 埼京線 武蔵浦和駅 / JR 武蔵野線 武蔵浦和駅 徒歩1分

336-0021 埼玉県さいたま市南区別所7-1-16

Tel 048-710-5300

HP www.north.co.jp



COOKING SCHOOL

トラットリア・アズーリ
料理教室

Trattoria
Azzurri



食を通じて、 地域を創る。

1997年に第一号店「パール・トラットリア ディアボラ」を
埼玉・浦和にオープンしてから約20年。

浦和、大宮に現在では4店舗のレストランを運営。
レストラン事業だけではなく、イタリア料理をご家庭でも
楽しんでいただけるよう、プロの技術をお伝えする料理教室を開催しています。

①受講希望日の日付に をつけてください

2018年						2019年		
5月	6月	7月	9月	10月	11月	1月	2月	3月
15日	19日	17日	18日	16日	20日	15日	19日	19日

※4月、8月、12月は休講です

時間 10:00～12:30

受講料 1回 6,480円(税込)

連続で下記回数受講される場合は割引があります(割引一例)

3回	19,440円 ▼ 16,200円	6回	38,880円 ▼ 32,400円	9回	58,320円 ▼ 48,600円
-----------	-------------------------	-----------	-------------------------	-----------	-------------------------

②下記太枠内にご記載ください

上記の通り料理教室の受講を申し込みます

ふりがな

受講者氏名

〒

受講者住所

自宅電話番号

携帯電話番号

メールアドレス

開講スケジュールと受講料

開講日 毎月第3、又は第4火曜日(4月、8月は休講)

2018年						2019年		
5月	6月	7月	9月	10月	11月	1月	2月	3月
15日	19日	17日	18日	16日	20日	15日	19日	19日

時間 10:00～12:30

受講料 1回 6,480円(税込) ※連続受講の場合は割引があります(申込書参照)

申込み方法

トラットリア・アズーリへお電話にてお申込みください。その後右の「料理教室受講申込書」に必要事項をご記入の上、トラットリア・アズーリまでご提出ください。受講料は、下記指定口座にお振込頂くか、店舗にて直接現金でお支払いください。

☎ 048-710-5300

振込先指定口座

武蔵野銀行	浦和支店	普通	013616	株式会社ノースコーポレーション
埼玉縣信用金庫	浦和支店	当座	0206510	株式会社ノースコーポレーション

トラットリア・アズーリ料理教室規約

トラットリア・アズーリ料理教室規定

- ・最低催行人数に満たない講座は成立しない場合があります。
- ・定員数に達した講座は締め切らせていただきます。(定員20名)
- ・各講座へのお申し込みは開講日の3日前で締め切らせて頂きます。
- ・受講資格はご登録者本人のみに限ります。
- ・受講資格はお申し込みになられた講座に限ります。
- ・欠席された講座の振り替え講座のシステムはありません。
- ・講師の都合によりやむを得ず日程を変更する場合、代理の講師で授業を行う場合、もしくは中止する場合があります。
- ・担当講師は都合により予告なしに変更になる場合があります。
- ・お支払い上の規定があります。
- ・お食事の際にワインをお召し上がりになれる方は、自動車、オートバイ、自転車でのご来店はご遠慮ください。
- ・香りの強い香水や整髪料はお控えください。
- ・都合により、やむおえずスケジュールを変更する場合があります。

お支払規定

- ・一旦お振込された受講料は講座が不成立となった場合以外は如何なる場合も払い戻しはできません。
- ・お休みされた場合の受講料のご返金は致しません。
- ・講座のキャンセルは開講日の3日前まで受付ます。ご入金済みの場合は、振込手数料を差し引いた額をご返金します。

季節を味わう 四季折々のイタリア料理

地域で創る本格イタリアン
美味しい埼玉の畑から
ご家庭でも楽しめる本場の味

Assaporare un Piacevole Tempo!

アズーリの料理教室は、シェフが皆様の前で実際に料理を作ります。プロならではの食材の下ごしらえや、調理法、保存方法、そしてシェフが伝授するちょっとしたコツをお伝えいたします。

1回の教室で3品程を作り、コースにてお召し上がりいただけます。シェフ直伝のイタリア料理の美味しさと、楽しい時間をお過ごしください。

講師

新妻 直也 Naoya Niizuma

ノースコーポレーション取締役 兼総料理長

調理学校卒業後、ホテルにてフランス料理を学ぶ。その後イタリア料理の道へと進む。都内イタリア料理店、ピエモンテ州での研修を経てアズーリ料理長に就任。イタリア料理が持つ生命力を繊細に表現する技法に定評がある。日本イタリア料理協会や学校給食、お料理教室などでも幅広く活躍し、地元埼玉県の食材を積極的にPRしている。

