

オンライン講座

※入会金3,000円・年会費2,000円 <特典>重ね煮いろは教室を受講されると入会金・年会費無料

	受講料	備考	曜日	時間		10月	11月	12月	1月	2月	3月
初級科 養生コース	41,000円	送料別	月	10:00～11:30	8回 コース	17・31	14・28	12	16	20	13
初級科 健康コース	41,000円	送料別	月	13:00～14:30	8回 コース	17・31	14・28	12	16	20	13
重ね煮いろは教室	5,000円	年会費・入会 金無料特典付	水	10:00～11:30	単発	12					8
重ね煮いろは教室 データのみ	3,000円	レシピ・動画ともに、データでお渡しします。※年会費・入会金無料特典はございません。									
離乳食講座	一般5,000円 会員4,000円		火	10:00～11:30	初・中期 後・完了	18			24		
おせち講座	一般5,500円 会員5,000円	ごまめ付 (送料込)	月	10:30～12:00	単発		29			21	
発酵食講座	一般7,000円 会員6,000円	材料付 (送料別)	水	13:30～15:00	単発			5			
梅崎和子の 介護食にも重ね煮	一般5,000円 会員4,500円		木	13:30～15:00	単発				18キムチ	22味噌	
重ね煮 アレンジ講座	一般4,500円 会員4,000円		木	13:00～15:00	単発						30
師範研修会	5,000円	師範のみ受講可	水	10:30～13:00	年2回					8	

どの講座も録画受講できますが、その場で疑問にお答えできる当日受講をおすすめします！！

- ※ オンライン初級科コースは初回開催前に材料をお送りするため受講料の分割払はございません。
- ※ 各講座定員に満たない場合教室の開催が中止となる場合がございます。

●オンライン講座の流れ●

講座によってスタイルは色々ですが(各講座説明をご確認ください)、zoom を使って遠方でも受講できる講座となります。

お申し込み・入金完了の確認後、各講座のご案内。

※zoomでのオンラインが不安な方は、ご相談いただきましたら事前にテスト通信を行います。

↓

材料付の講座は講座日までに荷物が届くようにお送りします(申込がギリギリの場合は先にデータにてレジュメをお送りいたします)

↓

前日までに zoom 番号をお知らせ。当日は 10 分前より入室できます。

↓

当日受講、録画に関わらずお申込みの方全員に講義動画を開催日より 10 日以内にお送りします。(視聴期限: 1ヶ月)

レシピ動画がある場合はそちらも一緒にお送りします。(視聴期限は約半年ほど)

質問・疑問には LINE やメールなどでお気軽にお尋ねください。

登録はこちらから👉

※LINE に登録していただくとオンライン授業のやり取りがスムーズになります。

最新の教室情報や、LINE での先取り情報なども！



※コース受講の方は、年会費(入会月を含めて1年間有効)を納めていただきます。

※振込情報 <ゆうちょ銀行の場合> 口座番号 00930-5-321172 加入者名 有限会社いんやん倶楽部

<他銀行からの場合> 銀行名ゆうちょ銀行 支店名〇九九(ゼロキュウキュウ)店

当座番号 0321172 加入者名 有限会社いんやん倶楽部

★全てのお問合せお申し込みは★

いんやん倶楽部料理教室

大阪府吹田市江の木町 24-36

TEL 06-6389-4110

FAX 06-6389-4140

☆最新の情報は HP でチェック！

<https://yinyanclub.com/>

いんやん倶楽部

検索



☆教室の様子など FB・Instagram 随時更新中♪

1日で学べるオンライン講座 (初めてのカタも大歓迎！)

重ね煮いろは教室 まずは重ね煮を知りたい方に！

重ね煮って何？どんな料理か知りたい人におすすめ。すぐにお家で実践できるメニューです。

出汁を使わず、野菜だけで作るお味噌汁や、調味料は醤油だけで作る切干大根煮の美味しさを是非ともお家で体験してみてください。受講後は入会金と年会費(1年分)が無料になる特典が付くタイプ(録画受講も可)と、手軽に受講できるデータのみお渡しタイプ(無料特典はございません)とお選びいただけます。

重ね煮でかんたん！離乳食講座

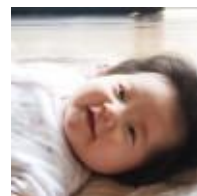
重ね煮で作ったら、赤ちゃんも同じ料理を取り分けて手を少し加えてあげるだけ。

赤ちゃんからご年配の方まで特別な料理を作る必要なんてありません。

オンラインなら赤ちゃんと一緒に家から気軽にご参加いただけます。

録画もお送りしますので、お子様が寝ている間に後から再確認もできます。

教室でお伝えする以外のレシピが他に10品ほどついてきます。



卵・乳製品・白砂糖を使わずに作る！おせち講座 材料付(送料込)

いんやん倶楽部のおせちは、野菜や果物の自然な甘みを活かした家族みんなでいただける、心にも体にも優しいおせち。今年のごちそうが続く正月にほっとできる手作りおせちを用意してみませんか？オンラインでは5品を紹介！

メニュー：くるみごまめ(材料付)、重ね煮の煮め、紅白かぶら、りんごきんとん、松風焼き(予定)

手作り発酵食講座 材料付(送料別)

奈良県で発酵食を幅広くお伝えし、認定教室も行っている竹村亨子講師の講座。1年間を通してその季節に沿った発酵食品をお伝えしていきます。オンライン講座では材料をお送りするので、リアルタイムで一緒に作ることができます。

キムチ作り 1/18(水) 初開催！白菜を使った本格的なキムチ作りを教わります。

白菜の下漬けや調味料はお送りしますので、手軽に作っていただけます。(白菜1.5kg分)

味噌作り 2/22(水) 煮大豆、米麹、塩をお送りするので、初心者でもオンラインで気軽に手前味噌が作れます！

(出来上がり約1.5kg分)

梅崎和子の経験から学ぶ 重ね煮で介護食

いんやん倶楽部主宰の梅崎和子の講座。離乳食講座はずっとしてきましたが、その中で年配の方に向けての内容への要望もありましたのでこの度、初めて開催することにしました。

親や連れ合いの介護の中で、病院での流動食は進まなかったのに重ね煮で作ったスープなら美味しく食べてくれました。その経験と陰陽調和の重ね煮の良さを実際に使えるレシピのデモンストレーションと共にお伝えします。

重ね煮 作り置きアレンジ講座

料理は毎日のことだから、ときには上手に手抜きしたい！そんな時こそ重ね煮で作って置きがおすすめです。

コースとは違ったお肉を使ったボリュームたっぷりなアレンジもご紹介！ご自宅で材料を準備いただきましたら、画面越しで一緒に作ってその日のおかずの出来上がり！視聴だけでも歓迎です。

春予定メニュー：じゃが芋と人参のマッシュのアレンジ→ポタージュ、ポンデケージョ、スペイン風オムレツ

たけのこの重ね煮→タイ風春雨、中華風おから、豚肉入りあんかけ丼