



## 川上文代料理教室 2018 年 12 月スケジュール

渋谷で 23 年目を迎える川上文代が主宰する料理教室です。  
実習中心のため、楽しみながらも料理の腕が早く上達します。  
ポイントを押さえた本格的な手作りの美味しさは[レストランの味]とされています。



### イタリア料理

講師:川上文代 3 時間レッスン料 7560 円(7000 円+税)33/36 回目

12 月 6 日(木)11:00~、7 日(金)11:00~、9 日(日)11:00~、11 日(火)11:00~、19:00~

課題 銘柄豚について

1. 魚のムニエル、カルリーナ風 (ベニスにあるレストラン、ハリーズバーのスペシャリテ)
2. 豚肉と豆のバルサミコ煮込み
3. シュトゥルデル (りんごの詰め物を薄く伸ばした生地で何層も巻いて焼いたパイ)

※2015年12月の川上文代のアメブロ<http://ameblo.jp/fumiyokawakami/>やFBでレッスンの様子をご覧ください。

\*3年サイクルなので全て受講するとイタリアンが網羅できますが、1回完結型なので単発でも可能です。

### フランス料理

講師:川上文代 3 時間レッスン料 7560 円(7000 円+税)21/48 回目

12 月 13 日(木)11:00~、19:00~、21 日(金)11:00~、19:00~、  
22 日(土)11:00~、24 日(月・祝)11:00~、25 日(火)11:00~

課題: 甲殻類について

1. ビスク・ド・クラヴ (蟹のポタージュ)
2. ポークのテリーヌ、サラダ添え
3. マーブルケーキ

※2014年11月の川上文代のアメブロ<http://ameblo.jp/fumiyokawakami/>やFBでレッスンの様子をご覧ください。

\*4年サイクルなので全て受講するとフレンチが網羅できますが、1回完結型なので単発でも可能です。

### 和のおせち

講師:川上文代 3 時間半 レッスン料 8640 円(8000 円+税)

12 月 26 日(水)11:00~、27 日(木)11:00~、28 日(金)11:00~、  
29 日(土)11:00~、30 日(日)11:00~、31 日(月)11:00~

毎年好評のおせちレッスンです!今年も基本のおせち+2018 年新作お節を合わせて約 10 品ご紹介します。教室で召し上がっても、お重をお持ち頂いて詰めてお持ち帰りして頂いても♪

### ガレット&クレープ講座

講師:川上文代 バリッと香ばしい網目状のガレット生地を伝授します。全国でもガレット&クレープの教室は少なく、“副菜いらずの満足ガレット”(誠文堂新光社より 1512 円)の著者のレッスンです。\*3 時間コース、8 時間コース 日時はご相談

#### ●低温真空調理レッスン

講師川上文代 3 時間レッスン代 7560 円(7000 円+税) 日時はご相談

\*第 1 弾内容...タンパク質の低温真空調理に加え、菌や食中毒について普段から料理をする上で、基本を学びます。

\*第 2 弾内容...第 1 弾の応用編で、44℃、55℃、66℃、77℃、88℃で低温真空調理をします。



## 川上文代料理教室 2019 年 1 月スケジュール

渋谷で 23 年目を迎える川上文代が主宰する料理教室です。  
実習中心のため、楽しみながらも料理の腕が早く上達します。  
ポイントを押さえた本格的な手作りの美味しさは「レストランの味」と言われています。



### イタリア料理

講師:川上文代 3 時間レッスン料 7560 円(7000 円+税)34/36 回目

1 月 11 日(金)11:00~、13 日(日)11:00~、15 日(火)11:00~、19:00~、16 日(水)11:00~

課題 ラツィオ州について、パンチェッタ、鶏の御し方

1. スパゲッティ・カルボナーラ (パンチェッタを手作りし、失敗しないカルボナーラ伝授)
2. 鶏肉のローマ風煮込み (鶏肉を八つ落としにしてトマト煮込みにします)
3. チョコレートサラミ (見た目がまるでサラミな、棒状チョコレート)

※2016年1月の川上文代のアメブロ<http://ameblo.jp/fumiyokawakami/>やFBでレッスンの様子をご覧ください。

\*3年サイクルなので全て受講するとイタリアンが網羅できますが、1回完結型なので単発でも可能です。

### フランス料理

講師:川上文代 3 時間レッスン料 7560 円(7000 円+税)22/48 回目

1 月 26 日(土)11:00~、27 日(日)11:00~、28 日(月)11:00~、29 日(火)11:00~、19:00~、30 日(水)11:00~

課題: チョコレートについて テンパリングの方法、鴨をロゼに焼く方法

1. 塩干し鱈のブランダード
2. 鴨のオレンジソース、ドフィノワ添え
3. ボンボン・ショコラ

※2015年1月の川上文代のアメブロ<http://ameblo.jp/fumiyokawakami/>やFBでレッスンの様子をご覧ください。

\*4年サイクルなので全て受講するとフレンチが網羅できますが、1回完結型なので単発でも可能です。

### ガレット&クレープ講座

講師:川上文代 パリッと香ばしい網目状のガレット生地を伝授します。全国でもガレット&クレープの教室は少なく、“副菜いらずの満足ガレット”(誠文堂新光社より 1512 円)の著者のレッスンです。\*3 時間コース、8 時間コース 日時相談可。

\*3 時間レッスン代 7560 円(7000 円+税) 11:00~14:00 19:00~22:00 1 月 21 日

2 種の生地作り、ロゼルの動かし方、鉄板を使いクレープとガレット約 20 枚焼き、シールドと共にお召し上がりいただきます。

\*8 時間レッスン代 21600 円(2 万円+税) 10:00~18:00 1 月 7 日、14 日、2 月 12 日

3 時間レッスンに加え、生地の配合色々、器具の手入れ、IHとガス火の違い、ガレットとクレープの歴史、地域ごとの食べ方や焼き方や厚さの違い、そば粉について、ガレットに合わせた飲み物各種、油ひきの作り方など。

### 低温真空調理レッスン

講師川上文代 3 時間レッスン代 7560 円(7000 円+税)1 月 10 日、2 月 9 日。日時相談可。低温真空調理の第一人者、“家庭料理の大革命 低温真空調理のレシピ”(グラフィック社より 1800 円+税)の著者から直接学ぶレッスンです。

\*第 1 弾内容・・・低温真空調理に加え、菌や食中毒について普段から料理をする上で、知らねばならないことを学びます。低温調理器の使い方・細菌やたんぱく質の基礎知識・温度帯による変化・ロゼに仕上がるローストビーフ・ねっとりサーモンマリネや魚介・しっとり鶏や豚ハム・温泉卵・甘酒 など。44℃、55℃、66℃の世界。

\*第 2 弾内容・・・第 1 弾の応用編で、44℃、55℃、66℃、77℃、88℃で低温真空調理をします。たんぱく質の変性に加えコラーゲン、ペクチンによる変性を学びます。肉・魚・野菜・果物を使った料理を学びます。

## 川上文代の認定講座

「フランス料理」「イタリア料理」「魚料理」の免許皆伝の認定講座。

12日間×6時間で教科書シリーズの著者から直接学べます。

※2人以上集まれば、日時をご相談の上、順次開講します。



### ①認定講座:フランス料理認定コース

講師:川上文代 10:00~16:00 前納 324,000円(30万+税) \*2期生募集中!

「フランス料理の教科書」を中心に著者から直接学び、教科書を使つての指導・料理提供認可の特典付き。

### ②認定講座:イタリア料理認定コース

講師:川上文代 10:00~16:00 前納 324,000円(30万+税) \*只今、2期生、3期生が奮闘中!

「イタリア料理の教科書」を中心に著者から直接学び、教科書を使つての指導・料理提供認可の特典付き。

### ③認定講座:魚料理認定コース

講師:川上文代 10:00~16:00 時々8:15 市場集合 前納 324,000円(30万+税) \*12月から3期生開講!

「魚料理の教科書」を中心に著者から直接学び、教科書を使つての指導・料理提供認可の特典付き。

### ～ご案内・イベント・他～

\* 体験レッスン随時募集中。開講日時など、ある程度融通の利く教室です。  
ご入会された方、もしくはご紹介いただいた方がご入会された場合は双方に、  
川上文代の著書を直筆サイン付きで差し上げています☆

\* 電話やメールでのご予約・お問い合わせは、03-5456-9071 または、mail ⇒info@delice-dc.com  
デリス・ド・キュイエル 川上文代料理教室 〒150-0031 東京都渋谷区桜丘町9-17 TOC 第3ビル1F

\* スケジュールは変更もあるため、ホームページの最新スケジュール

⇒<http://www.delice-dc.com/schedule.html>をご覧ください。

\* 川上文代の著書は100冊以上あり、amazonなどで約80冊紹介されています。残り約25冊は翻訳本など。

\* 月に3日間のガレット&クレープ店営業日・・・1月31～2月2日、2月28～3月2日、3月28～30日。毎月、木・金・土の11:30～21:00 開店☆210℃の鉄板で焼かれた究極のそば粉の焼き立てガレット&クレープを食べにいらしてくださいね♪

\* 熊沢先生のブルゴーニュワイン&デリスのお食事を楽しむ会・・・12月23日(日)17:00～20:30、1月12日(土)18:00～21:00 開催☆ 参加費1万円(税込)

\* ショップチャンネルで川上文代が調理器具紹介・・・12月17日(月)サーキュロンフライパン2点セットSSV(ショップスターバリュー)、零時～、07:00～、09:00～、22:00～☆1月25日(金)08:00～クイッカークッキング紹介☆

\* わくわくワイン”<http://wakuwaku-wine.jp/>に、レッスンに合わせたワインが購入できる「川上文代の特設コーナー」があり、ショップ入力空欄にパスワード“kawakami”と入れると全商品20%OFFでご購入いただけます。