



川上文代料理教室 2021 年 3 月スケジュール



＊感染症対策でレッスンはマスク着用でお願いします！食事時の飛沫ガード等、設置してます。

イタリア料理

講師：川上文代 3 時間レッスン料 7700 円 (7000 円 + 税) 24/36 回目

3 月 6 日 (土) 11:00～、7 日 (日) 11:00～、15 日 (月) 11:00～、19 日 (金) 19:00～、23 日 (火) 11:00～

課題：パンについて メニュー：1. 手作りパニーニ (モッツアレラチーズ&トマト&サラミ)

2. 手作りフォカッチャ (鶏肉のグリエマスタート風味)

3. 真鯛のポアレ、ドライトマトとアサリのソース、4. ファーベのスープ (乾燥空豆のスープ)

＊2018年3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料理と菓子が網羅できます。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 7700 円 (7000 円 + 税) 48/48 回目 3 月 20 日 (土) 11:00～、25 日 (木) 11:00～、26 日 (金) 11:00～、19:00～、27 日 (土) 11:00～、28 日 (日) 11:00～、29 日 (月) 11:00～

課題：鶏肉について&鶏の背開き メニュー：1. 旬の人参を使った冷製&温製スープ

2. 雛鶏のディアブルソース (悪魔のソース)、3. 苺のタルト (タルト・オ・フーズ)

＊2017年3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ランス料理と菓子が網羅できます。1 回完結型なので単発でも可能です。

おもてなしレッスン

講師：川上文代 11:00～4 時間レッスン料 8800 円 (8000 円 + 税)

内容：季節のおもてなし

＊毎月のおもてなし講座は、過去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。

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) の著者から直接学ぶレッスンです。＊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 7700 円 (7000 円 + 税) 10:00～13:00

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各 20 枚焼き、シールドと共に召し上がり頂きます。

＊8 時間レッスン代 22000 円 (2 万円 + 税) 10:00～18:00

3 時間レッスンに加え、生地の配合色々、器具の手入れ、電気とガス火の違い、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、そば粉の違い食べ比べ、ガレットに合わせた飲み物各種、油ひきの作り方、開店の相談など。

低温真空調理レッスン

講師川上文代 3 時間レッスン代 7700 円 (7000 円 + 税) 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。

＊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、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・果物を使った応用料理を学びます。



川上文代料理教室 2021 年4月スケジュール



***感染症対策でレッスンはマスク着用でお願いします！食事時の飛沫ガード等、設置しています。**

イタリア料理

講師:川上文代 3時間レッスン料 7700 円(7000 円+税) 25/36 回目

4月2日(金)19:00～、3日(土)11:00～、4日(日)11:00～、5日(月)11:00～、8日(木)11:00～

課題:前菜について メニュー: 1. アンティパスト5種 2. ひな鶏とローストポテトのコンキリエ、
3. レモンチェッロ風味のマチエドニア&アップルアイスクリームパイ

※2018年4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料理と菓子が網羅できます。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 7700 円(7000 円+税) 1/48 回目

4月23日(金)11:00～、19:00～、24日(土)11:00～、25日(日)11:00～、26日(月)11:00～、
27日(火)11:00～、29日(木祝)11:00～

課題:ふわふわなスポンジの焼き方、デコレーションの方法メニュー: 1. 卵のグラタン・シメー風、
2. マグロの煮込み、プロヴァンス風、3. いちごのショートケーキ

※2017年4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ランス料理と菓子が網羅できます。1回完結型なので単発でも可能です。

おもてなしレッスン

講師:川上文代 11:00～4時間レッスン料8800円(8000円+税) 4月1日(木) 11:00～

内容:季節のおもてなし料理

*過去のアメブロ<http://ameblo.jp/fumiyokawakami/>やFBでレッスンの様子をご覧ください。

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)の著者から直接学ぶレッスンです。*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 7700 円(7000 円+税) 11:00～14:00 4月9日、5月5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各20枚焼き、シードルと共に召し上がり頂きます。

***8時間**レッスン代 22000 円(2万円+税) 11:00～19:00 4月9日、5月5日

3時間レッスンに加え、生地の配合色々、器具の手入れ、電気とガス火の違い、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、そば粉の違い食べ比べ、ガレットに合わせた飲み物各種、油ひきの作り方、開店の相談など。

低温真空調理レッスン

講師川上文代 3時間レッスン代 7700 円(7000 円+税) 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。

*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。

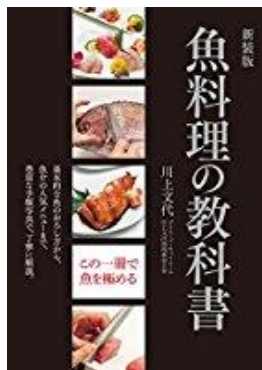
*第2弾内容・・・第1弾の応用編で、55℃、66℃、77℃、88℃で低温真空調理をします。たんぱく質の変性に加えコラーゲン、ペクチンによる変性を学びます。肉・魚・野菜・果物を使った応用料理を学びます。

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。

※3人以上集まれば、日時をご相談の上、順次開講します。(定員 5 名)



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 330,000 円(30 万+税)

※只今 3 期生奮闘中! 只今、4 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 330,000 円(30 万+税) ※只今 5 期生募集中!

「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 前納 330,000 円(30 万+税) ※只今 6 期生募集中!

「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。(コースによって、一部人数を制限させていただいてます。)開講日時など、ご相談に応じてある程度融通できます。

※ご紹介制度・・・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・・・03-6427-7799 または、mail ⇒info@delice-dc.com

デリス・ド・キュイエール 川上文代料理教室 HP⇒ <https://www.delice-dc.com/>

住所:渋谷区広尾 1-7-2 藤和広尾レジデンス 404 広尾・恵比寿の間(どちらの駅からも徒歩約9分)

※ 川上文代の著書・・・約 130 冊あり、amazon などで約 90 冊紹介されています。残り約 25 冊は翻訳本など。

※『世界一おいしいせん切りキャベツの作り方』(川上文代著・講談社より 1300 円+税)好評発売中!

※ 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、ショップ入力の入力欄にパスワード“kawakami”と入れると全商品 20%OFF でご購入いただけます。

※ショップチャンネルで、マイヤーのお薦め調理器具をご紹介します。お得に購入できるときには是非☆

・5月7日(金)14:00~15:00 サーキュロン・ディーブパンをご紹介します!

・8月に GGV で電子レンジ圧力鍋をご紹介します!