

# 初心者でも安心！ Online 料理教室のご案内

昨年、ご好評をいただいたJBA主催のお料理教室を今年も開催いたします！ オンラインで先生と参加者を繋ぎ、バレンタインデーにぴったりの料理を中心に作ります！ 簡単なのにすごく美味しいコースメニューです。ご家族でも、お1人でも新しい料理を学びたい方、奮ってご参加ください！ 今回はオープンを使ったステーキがメイン料理です。レシピに加えて料理にぴったりのワインリストもお届けします。お料理教室後に、料理を食べながらの懇親会も設ける予定です。先生もご参加されますので料理に関する質問もして頂けます。（懇親会は任意参加）

- 日時：** 2022年2月6日（日）10:00AM – 1:00PM
- 予定スケジュール：**  
10:00AM-12:00PM：料理タイム  
12:00PM-1:00PM：懇親会（任意/先生も参加）
- 場所：** オンライン（ZOOM Webinar）にて実施（ご登録後、追って参加方法とパスワードをご連絡致します。）
- 料金：** 10ドル/家族（JBA特別価格）
- 応募資格：** JBA会員およびそのご家族
- 定員：** **20組**（申込受付は先着順です。定員に達し次第締め切りますので申込はお早めに！）
- 料理品目：** **アパタイザー：ピンクフムス**（ひよこ豆を使用）  
**アントレ：ステーキ**（オープンでの調理）  
**デザート：ラズベリームース**（泡だて器での調理）
- 特典：** 上記料理の**日本語訳レシピと料理にぴったりのワインリスト**を配布いたします。
- 注意：** 材料、調味料等は1月末にレシピと共に案内配信します。お手数ですが、全てご自身で事前に準備頂きますようお願い致します。材料費は4人分で\$70-\$100を想定しております。調理器具として、オープン、泡だて器、ブレンダー（ミキサー）が必要です。ブレンダーはAmazonなどで20-30ドルで購入可能です。キャンセルの場合は必ず**7日以上前まで**にご連絡ください。
- 申込方法：** 会社E-mailより会社名とお名前を記載の上、JBA 事務局・河上 ([kawakami@jba.org](mailto:kawakami@jba.org)) までご連絡ください。



どこでも入手できる  
食材で作る簡単な  
レシピです♪



\*写真はイメージです。



## インストラクターのご紹介

大岩慶子（Keiko Ohiwa）  
1982年- 東京都東中野にある飯田深雪先生のスタジオで7年間フレンチを学び師範を取得。その後イギリスとパリに渡り、ル・コルドンブルーで上級まで卒業する。パリのレストランで修行後、渡米しイングリッシュアフタヌーンティークラスと料理クラスを自宅にて23年間開催している。現在はオレンジカウンティ在住