

FOODandLIFE の理論講座をご受講の皆様を対象とした薬膳料理教室です。

身につけた専門知識と料理の両面からしっかり定着させて実力をつけていきます。

大きなテーマは2つです。1つ目は中医学からみた季節の養生について、

2つ目は中医学からみた代表的な体質の薬膳などについて学びます。

- ・対象…「FOODandLIFE」の理論講座をご受講の方

- ・講座内容…時間は2時間です。(座学、簡単な調理、試食を含む)

そのテーマについての座学、おススメの食材やレシピのご紹介をします。

エプロンと筆記用具をお持ちください。

- ・受講料…5,500円(税込) * ご受講日にご用意ください

キャンセルポリシーについて

ご受講予定日の9日前を過ぎましたら、キャンセル料(1講座分)が発生します。

やむ得ない場合はお早目にお申し出ください。

ご受講上の注意点

当教室の教示全般は薬膳の考えをお伝えしている事であり、医療行為、治療行為ではありません。当教室ではアレルギー特定原料等27品目をレシピに使用しています。食物アレルギーをお持ちの方に対し、食材代替対応や器具の使い分けなど、個別の対応は行なっておりません。アレルギーをお持ちの方はご自身の責任でご参加下さい。講座で扱う食材につきましては、事前にお問い合わせいただきご確認ください。

- ・講座中は携帯電話の電源をお切りになるかマナーモードの設定をお願いします。

- ・ICレコーダーもしくは携帯電話での録音、動画の撮影と配信、レシピ、講座内容の引用、無断複写、複製、転写はご遠慮ください。当教室はご家庭で薬膳料理を楽しみながら作っていただく事を目的としています。配布資料、レシピは株式会社「FOODandLIFE」に著作権が帰属します。ご自身の活動やご自身のお店のPRやメニューにするなど、営利目的でのご使用は固く禁じます。

- ・悪天候、天災、急を要する講師の事情など、やむ得ない理由により開講の中止、延期をすることがあります。中止の場合は受講料は発生しません。延期の場合は代替えのお日にちが決まり次第お知らせいたします。ダブルハピネスからのキャンセル料のお支払いはありません。ご了承頂きご参加ください。

お休みとなる際は事前にお知らせ致します。