

秋のイタリア料理講座

2025年

10月29日(水) 13:30~16:00

プロのコツを学びましょう！レストランの味をお家でも！
昨年の区民カレッジで講師を務めた有馬シェフの登場です。
メニューは秋の食材を使って代表的イタリア料理のペンネボ
スカイオラ（木こり風きのこソースのペンネ）、ミラノ風力
ツレツ、クレーマカラメルデザートを含めた3品です。
シェフのデモンストレーションを交えながらご自身で料理を
作っていきます。その場でいただくもの、お持ち帰りするも
のがあります。

【講師】 有馬邦明

昨年度、区民カレッジ「基本のイ
タリア料理入門講座」講師。

都内レストラン、イタリア修行の後、
2002年門前仲町に「パッソア パッ
ソ」開店。（現在移転準備中）。素
材の持ち味を生かし、日本におけ
るイタリア料理を追及。ジビエ料理
に定評があり、著書『山のお肉の
フルコース』で現場の様子を紹介
している。旬の食材を求めて全国
の生産者を訪ね歩くことをライフ
ワークにしている。



- ◆画像はイメージです。
- ◆原材料に小麦・玉子・乳製品を
使用します

会 場 築地社会教育会館
対 象 18歳以上
定 員 24名
(申し込み多数の場合は抽選)
参加費 6,500円
(材料費・保険料込み)
締 切 10月13日(月)

【お申し込み・お問い合わせ】
中央区立築地社会教育会館
〒104-0045中央区築地4-15-1
TEL:03-3542-4801
FAX:03-3542-3696
<https://chuo-shakyo.shopro.co.jp>
下のコードからLINEのお友だち登録できます



【主催 中央区立築地社会教育会館】

お申し込みから受講までの流れ

お申し込み方法

築地社会教育会館窓口

※日本橋・月島社会教育会館、アートはるみの窓口でもお申し込みいただけます。

電話またはFAX（下記問い合わせ先をご覧ください）

受講のご案内

※10月13日（月）申し込み締め切り。申し込み多数の場合は**抽選**となります。

※当選の方には10月14日（火）以降、参加証を送付いたします。

落選された方にはキャンセル待ちの順番の入った案内ハガキを送付いたします。

※参加費は当日、開催会場でお支払いください。

個人情報の取り扱いについて

講座お申込時に収集した個人情報について、個人情報の漏えい・流出・不正利用がないよう適正な管理を行い、当館（中央区社会教育会館）が主催する事業以外には使用しません。

また当館が主催する講座や催し物等のご案内をお送りする場合があります。不要な方はお申し出ください。

***公共交通機関をご利用ください**

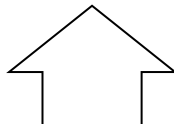
持ち物：エプロン、三角巾（バンダナ）、手拭き用タオル、髪の長い方はまとめるもの、食品保存容器2個（500ml～600ml程度）、食品保存袋Lサイズ2枚、バッグ（持ち帰り用）、マスク、筆記用具

お問い合わせ先

築地社会教育会館（日比谷線・都営浅草線 東銀座駅 6番出口 徒歩5分）

〒104-0045 中央区築地4-15-1 電話 03-3542-4801 FAX 03-3542-3696

築地社会教育会館 宛



FAX：03-3542-3696

秋のイタリア料理講座

ふりがな

お名前

ご住所

お電話番号

メモ

（ご希望・ご質問などありましたら、お書き添えください）