

# LISTA SUMMER REVOLUTION

**ご予約受付中!**

申込締切り:各講座の7日前  
まずはお気軽にお電話ください!  
メールでも受け付けております。

**受講料**  
全授業 **5,000円** (税込)

**食卓の上のフィロソフィー Weeks!**  
2017年8月14日(月)～9月10日(日)

北摂の開静な住宅街に位置する料理学校「リスタクлинаリクスール」が、4週間に渡りスペシャルレッスンを毎日開催します!!

四季折々、旬の野菜をきちんと使う日本料理、季節のハーブをたっぷり使った世界各国の料理を学ぶ「食」と「暮らし」の料理学校「リスタクлинаリクスール」。時を刻んだアンティーク家具や、世界でコレクションした食器など暮らし方、生き方があなたを素敵な料理の達人へ導きます。初心者の方からプロを目指す方まで、多彩なプログラムを展開する料理学校です。

月	火	水	木	金	土	日
8/14 講師:文田幸子 BASIC BAKING ～基本のケーキ～ 11:00-/定員10名	15 講師:文田幸子 初心者集まれ! EASY COOKING 11:00-/定員10名	16 講師:蒲原敦子 食卓を彩る ハーブ&フラワー アレンジ 11:00-/定員10名	17 講師:中岡登喜子 中国茶と 薬膳菓子 11:00-/定員10名	18 講師:増田えみ SNSでぐっくる 写真の撮り方 11:00-/定員10名	19 講師:石田謙介 「コーヒーを学ぶ」 ～ドリップ～ 11:00-/定員10名	20 講師:野里史昭 「コーヒーを学ぶ」 ～ラテアート～ 11:00-/定員10名
21 講師:西尾晃輔 和菓子の基本 11:00-/定員10名	22 講師:西尾ゆみ BODY & SOUL BALANCE ～ヨガ&スムージー～ 9:00-/定員8名	23 講師:松本成明 ENGLISH COOKING ～オーガニックケーキ～ 11:00-/定員10名	24 講師:辻広史 チョコレートの奥深い 世界の扉を開いてみよう 11:00-/定員10名	25 講師:長田泰明 パン職人直伝 基本のパン 11:00-/定員10名	26 講師:畑山裕一 「コーヒーを学ぶ」 ～基礎～ 11:00-/定員10名	27 講師:畑山裕一 「コーヒーを学ぶ」 ～基礎～ 11:00-/定員10名
28 講師: 宇治・きねや菓舗 京都老舗店の 上生菓子 11:00-/定員10名	29 講師:西尾ゆみ BODY & SOUL BALANCE ～ヨガ&スムージー～ 9:00-/定員8名	30 講師:文田幸子 KOREAN COOKING ～夏の韓方料理～ 11:00-/定員10名	31 講師:前田昭司 ヘアアーティストとお茶会 「真の美しさとは」 11:00-/定員10名	9/1 講師:稲見育大 ワインとチーズ 11:00-/定員10名	2 講師:石田謙介 「コーヒーを学ぶ」 ～ドリップ～ 15:00-/定員10名	3 講師:野里史昭 「コーヒーを学ぶ」 ～ラテアート～ 11:00-/定員10名
4 講師:樽井一樹 農家さんに学ぶ 野菜の正しい選び方 11:00-/定員10名	5 講師:西尾ゆみ BODY & SOUL BALANCE ～ヨガ&スムージー～ 9:00-/定員8名	6 講師:長田泰明 パン職人直伝 基本のパン 11:00-/定員10名	7 講師:上田素子 マクロビオ ティック 11:00-/定員10名	8 講師:増田えみ SNSでぐっくる 写真の撮り方 11:00-/定員10名	9 (通常レッスン)	10 講師:文田幸子 KOREAN COOKING ～夏の韓方料理～ 11:00-/定員10名

**開講場所**

〒563-0032  
大阪府池田市石橋 3-10-18  
\*阪急石橋駅から徒歩8分  
\*お車でお越しの方には、近隣の駐車場をご案内致します。

**お問い合わせ**

**072-760-2040**  
lista@kitchen-conversation.jp

注意事項  
※申し込みが4名に満たないときは、開講しない場合がございます。  
※受講時間は3時間程度になります。  
※キャンセル料:4日前まで…無料 3日前まで…半額 前日・当日…全額

## < 講師紹介 >

### 文田 幸子 Yukiko Fumita

**韓国料理研究家 / カフェリサーチャー**

大阪北堀江の人気ベーカリーカフェの総合プロデュースを手掛けその後10年間、同店のマネジメントに就く。独立後は、世界のカフェをフィールドワークする傍らレシピ開発やフードスタイリングなどコーディネーターとして多岐に渡り活動する。現在はソウルと大阪に拠点を置き、韓国料理と日本料理の研究の日々を過ごしている。

- BASIC BAKING ~ 基本のケーキ ~  
8/14(11:00-)
- KOREAN COOKING ~ 夏の韓方料理 ~  
8/30・9/10(11:00-)

○ 初心者集まれ! EASY COOKING  
8/15(11:00-)

家庭科の授業以来、包丁を持っていない…お米の洗い方を知らない…そんな本気の初心者さんでも大丈夫!自分で作った料理の美味しさ、料理の楽しさを発見しに来てください!

### 石田 謙介 Kensuke Ishida

**パリストレーナー**

大学卒業後、カフェでの勤務がきっかけでパリストの道へ。飲食店コンサルティング会社でドリンクメニュー開発や人材育成を担当。現在はフリーランスで活動し、パリストレーニングや専門学校講師など、全国各地で多岐に渡り活動中。

- コーヒーを学ぶ～ドリップ～  
8/19(11:00-)・9/2(15:00-)
- ご自宅でコーヒーを美味しく淹れるためのちょっとしたコツを教えます。ドリップコーヒーやその他手軽な抽出器具を使用し、美味しく淹れるポイントと好みのコーヒーの見つけ方を、実習を通して分かりやすく紐解いていきます。

### 稲見 育大 Ikutomo Inami

**株式会社リ・ライフ代表取締役 / ソムリエ**

2007年にソムリエを取得。ソムリエ資格取得講座など数多くのセミナーを開催し、10人のソムリエを輩出。また、ワイン会開催やフランスから直輸入のワイン買い付けなど手がけ、ワイン文化の醸成に寄与する。

- ワインとチーズ  
9/1(11:00-)
- 好きだけどよくわからないという方が多いワインとチーズの世界。でも、ほんの少し学ぶだけで一段と美味しく、そして楽しくなること間違いありません。少人数でアットホームな雰囲気ですので、ワイン初心者の方でも安心してお越し下さい。

### 上田 素子 Motoko Ueda

**ライフスタイルオーガナイザー / マクロビオティックフードアドバイザー**

イギリス留学時にマクロビオティックに出会う。帰国後、心斎橋にマクロビオティックレストラン「ママンテラス」のオープンに携わる。現在はヴィーガン Cafe の企画プロデュース・マネジメントを行っている。

- マクロビオティック  
9/7(11:00-)
- マクロビオティックって難しそうだし私には無縁だわ…という方こそ是非お越し下さい!肉食系女子にも満足いただける、楽しくてカラダに優しい、生きる知恵が詰まった簡単マクロビオティックの世界をお伝えします!

### 宇治・きねや菓舗

### 上田 悟史 Satoshi Ueda

**きょうと食いく先生 / 職業訓練指導員 / 和菓子一級菓子技能士 / 洋菓子二級菓子技能士 / 製菓衛生師**

7年間の洋菓子店勤務経験の後、移業である和菓子店にもどり修行を積む。四季の和生菓子を製造・販売する傍ら京都府菓子技術専門学校の講師を務め、後進の指導にあたる。

- 京都老舗店の上生菓子  
8/28(11:00-)
- 準備中

### 蒲原 敦子 Atsuko Kabahara

**フラワーデザイナー / ハーブコーディネーター**

20代で起業、ショップやレストランのグリーンデザインに携わる傍ら教室も多数開催。結婚後オランダに移住、現在はドイツ在住でインターナショナルに教室を展開中。

- 食卓を彩るハーブ&フラワーアレンジ  
8/16(11:00-)
- ドイツでのハーブ活用法を、ハーブティの試飲とハーブケーキの試食を交えながら学びます。また、当社の庭のフレッシュハーブを摘み、テーブルセンターアレンジの製作をします。

### 樽井 一樹 Kazuki Tarui

**たるたる農園・明日香バイオマルシェ 代表**

奈良県明日香村にて「いのちめぐる田畑」をコンセプトに自然農法で年間70～80種類のエネルギーなお野菜やお米を栽培。毎週金曜日オーガニック農産物を中心にデリや天然酵母パンが並ぶファーマーズマーケットを主催。

- 農家さんに学ぶ野菜の正しい選び方  
9/1(11:00-)
- 美味しい料理をつくるには美味しい旬の食材を手に入れることがいちばんの近道です。多くの料理人に野菜を提供する農家の視点から「秋の旬菜」「美味しい野菜の見分け方、買い方」「美味しく料理するコツ」などを紹介いたします。

### 辻 広史 Hiroshi Tsuji

**ショコラティエ / パティシエ**

大阪あべの辻調理師専門学校卒業後、コクラン・エネに入社。その後関西の洋菓子店2社でシェフパティシエとしてキャリアを重ねる。現在はチョコレートメイキングの商品開発部長としてレシピ開発、技術指導を遂行する傍ら、企業のコンサルティングなど多岐に渡り活躍中。

- チョコレートの奥深い世界の扉を開いてみよう  
8/24(11:00-)
- "Bean to Bar" という言葉が定着している。チョコレートに関心を持っている人は少なくありません。このレッスンではチョコレートの原料や製造方法について奥深く学びます。実際にテンパリング体験とチョコレート菓子数種類、シェフとともに作ります。

### 中岡 登喜子 Tokiko Nakaoka

**トータルボディケアセラピスト / 薬膳アドバイザー**

10年間の飲食業を経て施術者の道へ。現在セラピストとして施術しながら、「正しいカラダの使い方教室」や「薬膳ご飯&薬膳茶の勉強会」などの開催を定期的に行っている。施術で外側から、食で内側から体をケアすることをモットーに活動中。

- 中国茶と薬膳菓子  
8/17(11:00-)
- 季節に合わせた中国茶を楽しむ方法を初心者でも分かりやすく学べます。中国茶の種類や作法の基礎知識を学んだ後は、お点前体験もあります!世界に広がったお茶の原産地は中国です。奥深いお茶の世界を体感してみませんか。

### 長田 泰明 Yasuaki Nagata

**ブーランジェ**

辻調理師専門学校卒業後、関西の様々な業態のベーカリーを経験。2010年独立パン工房アンジュリークオープン。現在店舗譲渡しノーオプジェクトらばーと甲子園勤務。パン職人歴20年以上。

- パン職人直伝基本のパン  
8/25(11:00-)
- プロの現役ブーランジェがパン作りの基本を丁寧にお教えします。初めて生地に触れる方から、もっと上達したいパン作り経験者の方まで、どなたでもOK!楽しくプロの技を学びましょう。

### 西尾 晃輔 Kosuke Nishio

**岡司穀粉株式会社**

老舗菓子屋で勤務後、京都老舗原料屋「岡司穀粉株式会社」に入社。現在同社工場長として、大手菓子メーカーの商品提案・開発などを手掛ける。また、米業普及のため、米粉の講習会を全国各地で行う。

- 和菓子の基本  
8/21(11:00-)
- 和菓子の歴史、米と小麦の違いや用途について学びます。実習では串団子など家庭で作れる和菓子を作ります。美味しく簡単に作れるコツを伝授いたします。

### 西尾 ゆみ Yumi Nishio

**E-YOGI200 全米アライアンス認定 ヨギインストラクター**

アロマテラピー検定・メディカルハーブ検定などの知識も入れながらヨガで身体も心も健康に!をモットーのクラスを提供しています。

- BODY & SOUL BALANCE ~ ヨガ&スムージー ~  
8/22・29・9/5(9:00-)
- 木漏れ日の中、鳥の声を聞きながら朝ヨガしませんか?夏の光に身も心も解放しましょう。初心者でも身体が固い方でも大丈夫!終わった後のブランチャ、最高に美味しい物になるに違いありません。夏の思い出を作りに来て下さい。

### 野里 史昭 Fumiaki Nozato

**パリスト講師**

ジャパンコーヒーイングリッドスピリッツ優勝(2016年2月)など様々な賞を受賞。世界に活躍の場を広げている。現在はオーナーパリストとして現場を経営しながら、後進の育成のため、専門学校にて現在はも教鞭をとる。

- 「コーヒーを学ぶ」～ラテアート～  
8/20・9/3(11:00-)
- エスプレッソにクリームに泡だてたミルクを加えて作るカフェラテ。今回は注ぎ方を工夫して作り上げるラテアートを学んで頂きます。アイデア次第でレパートリーが無限に広がる、美しくアートスティックなラテアートの世界をお楽しみください。

### 畑山 裕一 Yuichi Hatayama

**珈琲鑑定士**

コーヒー業界に長く携わり、コーヒーの栽培から焙煎、製造、抽出に至るまで理解する。ハマヤ株式会社でコーヒーの品質管理業務に従事する傍ら、「J CQA コーヒーインストラクター講師」、大学や専門学校にて外部講師として、コーヒーの普及に努める。

- 「コーヒーを学ぶ」～基礎～  
8/26・27(11:00-)
- コーヒーが種であること、世界の60カ国以上の国で栽培されていること、日本人が1週間11杯も飲む嗜好品であることをご存知でしょうか?26日はそんなコーヒーの世界を知る授業を、27日は様々なコーヒーを実際にブレンドします。

### 前田 昭司 Shoji Maeda

**ヘアアーティスト / サロンドイレクター**

バリコレクションでヘアチーフを任される(2013-2016)などファッション界の最前列で活躍する。現在はサロンワークの傍ら、自らの創作活動、またアーティスト集団「Ruptur」に所属し、クリエイション活動を行っている。

- ヘアアーティストとお茶会「真の美しさとは」  
8/31(11:00-)
- 「女性が自立し自らの世界観を広げていくことが、世界平和につながる」と信じて活動を行っています。という前田氏。貴女が持つ生来の美しさ、真の輝きを引き出す方法を、そして人生をより豊かにするヒントを見つけて。

### 増田 えみ Emi Masuda

**写真家**

自身も2児を子育てしながら、料理カメラマンをすると同時に、高槻、茨木市、樟葉などで、『ママのための写真教室 Photo♥mama』を7年に渡って続け、のべ400名以上の方に写真の楽しさ、カメラのある子育てをお伝えする。京阪神の幼稚園などでの講演会活動他、各市町村での写真講座講師を務める。

- SNSでぐっくる写真の撮り方  
8/18・9/8(11:00-)
- SNSでの情報発信が無視できない昨今。今回は、リスタの美味しなお料理をいたく前にみなさんと「ただ見せる写真」から「魅せる写真」へ。ポイントを3つに絞って学び、実際に撮影もします。もう一歩魅きつける写真を撮りたい貴方に。

### 松本 成明 Nariaki Matsumoto

**アルファフードスタッフ株式会社 / 英会話講師**

オーストラリアとアメリカでの海外生活で生きた英語を学び、帰国後英会話講師に。その後、食への強い興味からオーガニックの輸入商社へ就職。健康的でおいしく食べられるドライフルーツ・ナッツ等を洋菓子・パン・レストランへご提案しています。

- ENGLISH COOKING ~ オーガニックケーキ ~  
8/23(11:00-)
- オーガニックって何?というところから今のオーガニックのトレンドや、海外でのオーガニックがどのようなものかをご紹介します。オーガニック素材で作る簡単でおいしいヴィーガンデザートを英語レッスンで交えて作ります。