

料理は愛

食は人をつくる



美味しさ伝えるしあわせ
やっぱり習うとちがう

基本の家庭料理



月3回 第1・2・3週 各曜日

★ビギナークラス 初めての料理

和・洋食・中華料理からスイーツまで。包丁の持ち方、素材選びまでスタッフの親切な指導が評判の楽しいクラス...



月3回 第2・3・4週 各曜日

★レギュラークラス 美味しいレシピ

美味しい定番の家庭料理を中心に、栄養バランスの良いレシピにもチャレンジ。美容と健康は体の内から。すぐに役立ちスキルアップ...



月6～9回

短期集中コース

一週間に好きなクラスを2～3回受講し短期間に学ぶスピードコース。ブライダル・社会人・学生さん自立の一歩は「クッキング」から

月^{いち} Lesson



月1回

初めてのお菓子クラス

基本のお菓子のポイントをしっかりとマスター。ていねいにやさしくアドバイス。クリスマスケーキ、バレンタインケーキなど



月1回

ジュニアクッキング

ドキドキ、ワクワクしながら作る料理やお菓子。マナーも身に付き、お友達とのコミュニケーションもたのしいクラス。小・中学生対象...



料理学校開校 55年
石川県内外において
活動・指導

青木クッキングスクール
校長 青木悦子

石川のさかな、
加賀野菜の
美味しい料理満載



青木悦子のじわもん料理レシピ集

STEP ヘルシークッキング

月3回 第2・3・4週 金曜



四季の和食

「旬」の食材を生かした心と体にやさしい人気の和食、酒の肴、おふくろの味、栄養バランスの整った飽きない体にやさしい味をマスター...



欧風・中華・エスニック料理

イタリアン、フレンチ、中華、東南アジアなどの料理がカンタンに作れるコツを学びます。バラエティー豊かな食卓を...



金澤料理

四季の食材をつかい気軽につくる家庭のおかず「じわもん料理」。食文化にもふれられる...

月^{いち} Lesson



月1回

日曜クッキング

基本的な家庭料理から人気のメニューをマスター。手軽に作れて毎日の食事に大活躍。料理のレパートリーも増えます...

男女年齢関係なく、いつからでも入学できます。お電話で申込み頂ければその日からすぐ授業が受けられます。体験レッスンいつでも

新しい自分発見!!

資格にチャレンジ

料理教員
食育活動に
介護食
ボランティアに
飲食店開業

料理技術検定・教員資格認定書

全国料理学校協会が定めた料理技術取得の証書。インターン後は教員資格の取得も可能。

初級・中級・上級・助教員・教員3級

NPO 日本食育インストラクター

内閣府認定の「食育を指導、担う人」とし自治体、家庭で活動、指導できる人を、「NPO 日本食育インストラクター協会」(服部幸應理事長)が認定。

4級・3級・2級・1級

修了証書

各クラス所定の単位を取得後、学校長が授与する証書。

特別 Lesson

- ・食事マナーセミナー
- ・魚のさばき方レッスン
- ・クリスマス・バレンタインケーキレッスン
- ・かぶら鮓、梅干し、漬物セミナー
- ・おせち料理特別講座
- ・金澤市場味めぐり
- 和菓子づくり etc...

Let's Try Cooking!!

ライフスタイルに合わせて

うちごはん

キャラ弁 弁当男子

節約レシピ

パパッと時短レシピ

ダイエット 美肌に

授業料は

(消費税を含んだ金額です)

表1 単位 円

入学の時に必要な費用	
入学金	5,400
テキスト代金	4,750
器具設備費	2,700
入学費合計	12,850
自家用車通学	1ヶ月 800

コース	回数	授業料	材料費	光熱費	税	合計
初めての料理	月3回	5,000	4,000	1,500	840	11,340
美味しいレシピ						
初めての料理 & 美味しいレシピ	月4回	6,200	5,000	1,700	1,032	13,932
ステップアップヘルシークッキング	月3回	6,400	5,000	1,500	1,032	13,932
	月1回 6ヶ月コース	12,800	10,000	3,000	2,064	27,864
体験入学		1回 2,160				

チケット制	料金(税込)	
	初めての料理 ・美味しいレシピ ・初めてのお菓子 ・日曜クッキング	ヘルシークッキング
6回(有効期限半年)	25,920	31,104
12回(有効期限1年)	49,248	59,616

コース	入学金(税込)	授業料・材料費含(税込)
初めてのお菓子	3,240	1回 4,860
ジュニアクッキング	—	1回 2,000
日曜クッキング	表1	1回 4,860

体験入学
随時受付中！！

青木クッキングスクール

Food

コーディネーター

食に関連する
ビジネスのサポート。

- ・料理製作・撮影。
- ・食材食品の普及を図るメニュー開発、パンフレット制作、指導、協力。
- ・テレビ、新聞、雑誌などの料理掲載。
- ・料理に関する出版協力・撮影協力。
- ・商品開発、制作、デザイン。
- ・飲食関連業界アドバイス。

講習会

講演会の
講師派遣

- ・企業、自治体、各種団体のご要望に応じた料理講習、講演、健康講座。
- ・食育、食文化に関する講演。
- ・コンテスト審査
(会場提供及び出張可能)



青木クッキングスクール

〒920-0865 金沢市長町1丁目1-17

TEL 076 (231) 2501

FAX 076 (231) 2500

ホームページ <http://www.aokicooking.com>

Eメール acs@aokicooking.com

アクセス



青木クッキングスクール

AOKI COOKING

School Guide

入学案内



クラスを選びます

初めての料理 : 第1・2・3週 各曜日
美味しいレシピ : 第2・3・4週 各曜日
ヘルシークッキング : 第2・3・4週 金曜日

	10:30~ 13:00	13:30~ 16:00	18:30~ 21:00
月			
火	美味しい レシピ		美味しい レシピ
水		初めての 料理	初めての 料理
木			初めての 料理
金	ステップアップ ヘルシー クッキング		美味しい レシピ (19:00)
土		美味しい レシピ	
日 (月1回)	ジュニアクッキング 10:00~ 日曜クッキング 11:00~ 初めてのお菓子 10:30~		

※上記の表からお好みのクラスを選んでいただきます。

※同じカラーのクラス内ではご連絡いただければ

受講曜日の変更ができます。

オーダーメイドLesson

グループ・個人レッスンもできます

日時・予算相談に応じます

つくってみたい料理を

習いたいときに

職場の仲間や婚トレ、ママ友や

親子で楽しみながら cooking♪

メール会員募集!

青木クッキングスクールのメール会員に登録しませんか? 入会無料です。

特別レッスンのお知らせなど 色々な特典があります。

Eメール acs@aokicooking.com

全国料理学校協会会員校

全国料理技術検定協会会員校

NPO法人日本食育インストラクター

養成推進校