

全20講座 申込は各店各所へ

「講座の申込です」とお電話ください
(各店各所の営業時間内にお願致します)

受講は無料

材料費やお茶代等が必要な講座もあります。

1 スロ技！
珈琲のおとし方教室

11/5+6 時間▶13:00～14:00

講師：村井清子先生
焙煎館、食生活アドバイザー

ドリップ式コーヒーの入れ方の基本とコーヒー豆の種類と入れ方の違いなどを解説し、飲み比べします！

※サーバー、ドリップ、細口ケトルなどお持ちの方はご持参ください。

¥ 500円 (材料費です) 定員 5日・6日共 各5名

会場／焙煎館 千代田町2-8-9 (水曜定休)

問い合わせ▶☎231-6603 営 10:00～18:00 (焙煎館)

2 本場イタリア人が
教えるピッツァづくり

11/5 第一部▶10:00～12:00
第二部▶14:00～16:00

講師：ニコラ・ストラッパニ先生
前橋ピザの会 増田煉瓦(株)貿易担当

商店街のまちなか工房のピザ窯を使って、増田煉瓦(株)社員のイタリア人ニコラさんが、日本語でやさしく教えます！

※筆記用具持参 ※エプロン、三角巾(または帽子持参)

¥ 500円 (材料費です) 定員 一部・二部 各10名

会場／まちなか工房 千代田町2-8-11

問い合わせ▶☎231-4089 営 10:00～18:40 (鈴木ストア)

3 魚のさばき方と
ちょこっと豆知識教室

11/4 時間▶14:00～14:30

講師：江原恒夫先生
江原屋本店四代目店主

魚の扱い方、包丁の使い方、ちょっとしたひと手間で、料理が変わる技を伝授します。

※汚れても良い服装で

¥ 無料 定員 3名

会場／江原屋本店 千代田町2-9-2 (水曜定休)

問い合わせ▶☎231-3577 営 9:30～19:00 (江原屋本店)

4 サボテンと多肉植物
の寄せ植え教室

11/6 第一部▶10:30～11:30
第二部▶13:30～14:30

講師：諸田幸一先生
(有)モロタナーセリー代表

サボテンの生産者が指導してサボテンと多肉の寄せ植えの鉢を作りながら、サボテンの面白さと育て方や種類などを教えます。

※屋外のため寒くない服装で。

¥ ①500円コース ②1000円コース 定員 一部・二部共 各10名

集合場所／中央イベント広場前 (地図参照)

問い合わせ▶☎231-4089 営 10:00～18:40 (鈴木ストア)

5 珈琲を飲みながら
中心商店街の旧町名と歴史を学ぼう！

11/6 時間▶10:00～12:00

講師：倉地啓仁先生
Maya café マスター 地名研究者

こだわりの珈琲を飲みながら、中心市街地における旧町名の話をし、郷土前橋の歴史を語ります。

※屋外のため寒くない服装で。

¥ 250円 (コーヒー代です) 定員 15名

会場／中央イベント広場前 (地図参照)

問い合わせ▶☎231-4089 営 10:00～18:40 (鈴木ストア)

6 まちなか博物館巡りと
まちなか探検

11/6 時間▶14:00～15:30

講師：大橋慶人先生
前橋中央通り商店街振興組合理事長 まちなか博物館代表

まちなか博物館を回って店主からお宝について解説して頂いたり、朝太郎ゆかりの場所や蔵など前橋の街の歴史を尋ねて歩きます。

※歩きやすい靴や服装でお越しください。

¥ 無料 定員 6名

集合場所／中央イベント広場前 (地図参照)

問い合わせ▶☎231-4089 営 10:00～18:40 (鈴木ストア)

7 美味しい日本茶の
入れ方講座 日本茶
インストラクター直伝

11/5 時間▶10:00～10:40

講師：田中俊之先生
日本茶インストラクター

美味しいお茶を入れたい！実家や会社で困らないように、上手なお茶の入れ方教えます。ビギナー集合！

※服装自由

¥ 無料 定員 3名

会場／水本園 千代田町2-7-13 (水曜定休)

問い合わせ▶☎231-2006 営 9:00～18:30 (水本園)

8 漆のぬり物の話

11/5 時間▶10:20～10:40

講師：木村静代先生
足利屋

日本の伝統工芸「漆」に施されている「蒔絵」と「沈金」の特徴と美しさについて解説いたします。

※服装自由です。

¥ 無料 定員 5名

会場／足利屋 千代田町2-7-14 (水曜定休)

問い合わせ▶☎231-3637 営 10:00～18:30 (足利屋)

9 簡単！
天然石・ビーズネックレス作り

11/6 時間▶10:30～12:00

講師：関口絵理子先生
白牡丹

天然石やビーズを使って、あなたのセンスでオリジナルのネックレスを作ります。

※作りたいデザインの写真や見本があれば持参して下さい。

¥ 500円 (材料費です) 定員 3名

会場／白牡丹 千代田町2-11-4 (水曜定休)

問い合わせ▶☎231-3388 営 10:00～18:30 (白牡丹)

10 親子で体験！
楽しい動物パン作り

11/5+6 第一部▶13:00～14:00
第二部▶14:30～15:30

講師：五十嵐明子先生
バリ・メゾンランドウメインに短期海外研修修了 パーカーシステム研究所ベーキングスクール修了

オリジナルのかわいい動物の顔のパンを作ってパン屋さんのオープンで焼きます。試食と持ち帰りができます！作ったあと、発酵・焼成に40分～50分かかるので、その間まちなかを探検してね。

※スリッパ、エプロン、三角巾、マスク、汚れても良い服装

¥ 300円 (材料費です) 定員 一部・二部共 各5名

会場／パン工房 シャトア 千代田町2-7-14 (月曜・第1第3日曜定休)

問い合わせ▶☎257-0014 営 8:00～19:00 (シャトア)

11 便利でエコ！
知って得する風呂敷活用術

11/6 時間▶11:00～11:30

講師：伊藤大介先生
小川屋店主

ラッピングに、エコバッグ代わりに、収納に・・・工夫次第で色々楽しめる風呂敷の技を伝授！

※服装自由

¥ 無料 定員 10名

会場／小川屋 千代田町2-7-15 (水曜定休)

問い合わせ▶☎231-6000 営 10:00～18:30 (小川屋)

12 アーツ前橋学芸員による
アートスペース見学会

11/6 時間▶15:30～17:00
けんせい

講師：家入健生先生
アーツ前橋学芸員 Maebashi Works メンバー

アーツ前橋、ya-gins、Maebashi works などなど、まちなかのアートスペースをご紹介します。

¥ 無料 定員 10名

集合場所／マエバシワークス 千代田町2-7-17

問い合わせ▶☎080-5207-0823 受付 10:00～18:00 (家入)

13 5才若返る!!
ファンデーション講座

11/5 時間▶14:00～15:15

講師：大橋純子先生
資生堂ビューティアドバイザー NCC コスメティック甲子園 2016 関東大会出場

肌の悩みをカバーしながら、より自然に若々しいベースづくりのコツを教えます。

※服装自由 ※メイク道具持参可

¥ 無料 定員 2名 (女性限定)

会場／鈴木ストア 千代田町2-8-12 (水曜定休)

問い合わせ▶☎231-4089 営 10:00～18:40 (鈴木ストア)

14 ドイツのボードゲーム&
カードゲームで遊ぼう！

11/6 時間▶13:30～16:00

講師：黒田真吾先生
黒田人形店

ゲームの多くはドイツを中心としたヨーロッパで作られています。家族や友達、大人同士で楽しめるさまざまなゲームをご紹介します。

※服装自由

¥ 無料 定員 10名

会場／マチナカさん黒田人形店 千代田町2-11-1 (水曜定休)

問い合わせ▶☎231-2451 営 10:00～19:00 (黒田人形店)

15 あなたのお宝
鑑定します！

11/6 時間▶15:30～16:30

講師：赤石勝市先生
集出版社会長・骨董会館店主

書画・骨董・刀剣など目利きのプロが、参加者持参のお宝を鑑定しながら、骨董の見方等について解説します！

※服装自由

¥ 無料 定員 10名

会場／骨董舎 本町1-2-13 煥乎堂3階(火曜定休)

問い合わせ▶☎090-2660-8011 営 10:00～18:30 (骨董舎)

16 各産地の帯や
紬のご紹介

11/6 時間▶11:00～11:45

講師：中川原勝洋先生
中川原呉服店店主

さまざまな地方、地域にある生産量の少ない珍しい紬や帯の特徴と魅力について、実際に現物を見て頂き、解説します。

※服装自由

¥ 無料 定員 3名

会場／中川原呉服店 本町1-2-8 (水曜定休)

問い合わせ▶☎231-4674 営 10:00～19:00 (中川原呉服店)

17 商店街の食材を使う
メタボ対策メニュー講座

11/4 時間▶19:00～20:00

講師：中林智洋先生
ギャラリーアートスーフ代表 管理栄養士、フードスペシャリスト、NST 専門職法士

八百駒の野菜や江原屋の魚を使って、低カロリーで栄養バランスの優れたメニューを提案し、調理法等を講義します。
※協力／八百駒、江原屋

¥ 無料 定員 10名

会場／ギャラリーアートスーフ 本町2丁目1-6(火曜定休) (2階展示室)

問い合わせ▶☎289-3422 営 11:00～19:00 (ギャラリーアートスーフ)

18 すぐに役立つ
電気の話

11/6 時間▶13:00～13:40

講師：木暮靖夫先生
第二種電気工事士 家電製品総合アドバイザー

「たて足配線がなぜだめなのか？」漏電や火災を起こさないための正しい家電製品の使い方や節電の知識、LEDの進化と家庭への導入方法などを解説します。また家電の将来展望のお話も致します。(HEMS・IoT)

¥ 無料 定員 3名

会場／木暮電機 本町2丁目1-21 (水曜定休)

問い合わせ▶☎231-2850 営 10:00～19:00 (木暮電機)

19 パティシエが教える
洋菓子作りの基本

11/4 時間▶14:00～17:00

講師：日誌定文先生
パティスリー・モモヤ店主

プリンスホテルでみっちり修行したパティシエが中央公民館調理実習室でスポンジづくりから季節のケーキと一緒に作ります。

※スリッパ、タオル2枚、三角巾、エプロン

¥ 1000円 (材料費です) 定員 7名

会場／中央公民館調理実習室 前橋プラザ元氣21 5階 本町二丁目12-1 10:00～19:00 水曜・第3水曜(モモヤ)

問い合わせ▶☎231-5017 営 10:00～19:00 (モモヤ)

20 手作りコンニャクと
おやきを食べよう！

11/5 時間▶10:00～13:00

講師：小林みのり先生
小林農園(富士見町)代表 食育アドバイザー、グリーンウォーク・ハブアドバイザー

群馬の名産コンニャクの生芋をミキサーでおろし、炭酸ソーダを加えて本格的なプルプルコンニャクを作って、お持ち帰り。手作りおやきも焼いて皆で楽しくお昼を頂きます。

※スリッパ、エプロン、三角巾、ゴム手袋(あれば)

¥ 500円 (材料費です) 定員 15名

会場／中央公民館調理実習室 本町二丁目12-1 前橋プラザ元氣21・5階 10:00～18:40 (鈴木ストア)

問い合わせ▶☎231-4089 営 10:00～18:40 (鈴木ストア)

受講について

- 講座によっては参加費(材料費やお茶代等)が掛るものもあります。
- 参加費・材料費については講座当日に各会場にて徴収いたします。
- お申込み後のキャンセルは、材料費等を請求する場合があります。
- 各講座は定員となり次第締め切りとさせていただきます。

お申込みについて

- お申込みは各店・各所までお電話にて受付いたします。(営業時間内をお願いします)
- お申込みには受講対象者が限定されている講座もあります。
- 小学生以下は保護者同伴での受講をお願い致します。
- 各講座ごとに持ち物・服装などの指定があるものもございます。

各受講会場は
裏面Mapを
ご覧ください。