

講師ご紹介

1/27 2/24

4/21

キンパ *ょちらし寿司

フードコーディネーター 荻澤智世

大学卒業後食品メーカー(フォーシーズ)に就職。食品についての知識を広ける為退職し、調理師専門学校に入学。卒業後、辻クッキングスクールの講師アシスタントを経て、料理研究家上村康子の料理アシスタントをしながら、フーネーターとして活動。結婚を機に松本に移住。菓子研究家石橋かおりのアシスタンら、住宅メーカーのフードコーディネートや、自ら主宰の料理教室を開催している。

モンドール国別食べ比べ!!

食べて健康になるチーズの味わい方!

ジュレ・ブランシュ 霜田早苗

松本市生まれ。2002 年セル・シュール・シェールのシュバリエ(騎士)称号取得。フランスチーズ鑑評騎士(シュバリエ)叙任。2005年チーズショップ'ジュレ・ブランシュ'オープン。1998年5月よりチーズセミナー開催講習会、料理教室、他店とのコラボ、見学会等開催中。松本調理師製菓師専門学校講師、NHK文化センター講師

3/10 ステンドグラスでオリジナル のアクセサリーを作ろう!

SYUTONAE/シュトナエ 竹谷

長崎県生まれ。高校から東京に上京し美術学科を卒業後、設計事務所に就職 紀朝を操に8年前に松本市に移住。光りをかざすとガラスならではの色の輝きに魅性られステンドグラスに興味を抱き、ZERO ステンドグラスでステンドを学びながら、現在は日々の暮らしの中で喜びや癒しに寄り添えるフラワーベースやモビールを中心に制作活 動を行っている。

フランス伝統工芸 カルトナージュで作る 小物入れ付きスマホスタンド

atelier la blanche table 主宰 **村上恵美子** カルトナージュ & リボンワーク講師 **村上恵美子**

東京都生まれ 幼い頃より手作り好きで、パッチワークやビーズワークに親 しむ。2008 年カルトナージュと出会い、講師資格を取得。2010 年より東京、 神奈川、千葉にて定期クラス及びワークショップを開催。2016 年より松本市在住。現在は自 宅アトリエでのプライベートレッスンと東京及び松本市内にてワークショップを行っている。

4/18 母の日の贈り物に ちょっとおしゃれに ボタニカルコラージュ

ポワドサントゥール主宰 唐沢千加子。

安曇野市生まれ、臨床検査技師として病院勤務中にお花に魅了され、学びを 深めお花の講師としての活動をスタート。その後、写真や様々なモノづくり に出会い 2013 年に安曇野市の自宅にて「ポワ ド サントゥール」をOPEN 現在は、花・写真・グルーデコ °・クレイ・マーカージュなど多種のレッスンを展開しています どんな作品でも素敵に作るためのポイントをお伝えします。

5/23

心身が整う呼吸のレッスン

issou(一草) ポインターすみれ ***

1999-2011 イギリスの美術大学で学びつつガーデニングやハーブや精油が 身近にある生活に魅力を感じ図書館と庭, 野の植物を先生に観察と実践を通 して学ぶ。2012 年よりブレンドティの制作や香りの調香, ハーブやアロマを生活の中で楽しむ ためのワークショップ, ガーデニングなど植物にまつわる仕事を展開中。 呼吸シェアリング協会認定呼吸シェアリスト /ARTQ AROMATHRAPY FORUM 会員

プレゼントに!自分用に!! ルームシューズを作ろう

くつと足ナカマヤ中山昌幸。

松本市にある小さなくつ屋です。 一人ひとりにあった、歩く(身体を整える)ためのくつを作っています。 足型(石膏)を採り、そこからオーダーインソールを作ります。そして足の測定データから くつを作ります。実店舗はなく、自宅敷地内の自作工房でくつ作りをしています。

6/20

苔玉作りワークショッフ

久oh 鷲澤商店

松本市生まれ 安曇野市穂高在住 20 年程前より独学で苔玉作りを始める。2019 年より『鷲澤商店』の屋号で苔玉やテラリウム の販売、ワークショップを始め、各イベントへ参加。出向でのワークショップも行なっている。

開催場所 信毎メディアガーデン 3階キッチン

13:30~15:30 または16:30 (内容によって異なります) 開催時間

当日受付 13:00~ 定員 6名~16名 ※キャンセルは1週間前までにお願いします。

> お申込み 信濃毎日新聞松本本社まちなか情報局(信毎メディアガーデン)

> > TEL 0263-32-1150 (平日9:00~17:00) ホームページ https://www.shinmai-mediagarden.jp/ メール mediagarden@shinmai.co.jp

