

飲食店従事者のための料理教室+PRの仕方vol.1

◎概要/味付け方法/1・糖質や塩分を制限しても満足できるレシピ+広報のHow to を習得

◎目的/実際の現場、業務での活用につなげる。

◎実施場所/大阪市淀川区塚本2-13-27-703 ツチャ料理教室

※メニューはレッスンスタート時期旬の素材を使ったものになるため、記していません。

| No. | 大項目 | 内容(AM)/料理(10:00-13:00) | 内容(PM)宣伝広告法(13:30-16:30) | 対象者 | 期間 | 受講時間 |
|-----|--------------------------|------------------------------------|---|----------------------------|-------|--------|
| 1 | 味付け方・1 水 & スパイス | 小麦不使用のカレー/基本のスパイス4つを使ったバターチキンカレー | メニューの描き方/筆ペン表現+Instagramへ投稿/今日の料理写真up | 飲食店従事者以下同様 | 1日目 | 6時間/1日 |
| 2 | | 小麦不使用のカレー/豚肉のカレー | メニューの描き方/色筆ペンの表現+Instagramへ投稿/同上 | | 2日目 | |
| 3 | | 小麦不使用のカレー/野菜のカレー | メニューの描き方/水彩を使ってみる+Instagramへ投稿/同上 | | 3日目 | |
| 4 | | 免疫/塩麴作り&塩麴を使った肉料理 | メニューの描き方/0.5のサインペンで+Instagram投稿/#もつけてみる | | 4日目 | |
| 5 | | 免疫/甘酒を使った肉料理 | メニューの描き方・太さの違うペンでの表現+Instagram投稿/同上 | | 5日目 | |
| 6 | | 免疫/醤油麹を使った肉料理 | メニューの描き方・余白を活かす+SNSの活用/キャプションも入れる | | 6日目 | |
| 7 | | 塩麴を使った魚料理 | メニューの描き方・擬人化動物/SNSの活用/同上 | | 7日目 | |
| 8 | | 甘酒を使った魚料理 | メニューの描き方・擬人化食材 /SNSの活用/同上 | | 8日目 | |
| 9 | | 甘酒を使った魚 | メニューの描き方・擬人化無機物/SNSの活用/同上 | | 9日目 | |
| 10 | | 低温調理/肉 | メニューの描き方/コピー用紙に+SNSの活用/同上 | | 10日目 | |
| 11 | | 低温調理/魚 | メニューの描き方/色画用紙+SNSの活用/同上 | | 11日目 | |
| 12 | | 低温調理/野菜&乳製品 | メニューの描き方/半紙に+SNSの活用/同上 | | 12日目 | |
| 13 | 味付け・2 水 & 和風'出汁 | 出汁の取り方・昆布 | チョーク看板の描き方/文字+SNSの活用/同上 | 13日目 | | |
| 14 | | 出汁の取り方・かつお | チョーク看板の描き方/飾り文字+SNSの活用/同上 | 14日目 | | |
| 15 | | 出汁の取り方・昆布と鰹/ | チョーク看板の描き方/文字だけのレイアウト+SNSの活用/同上 | 15日目 | | |
| 16 | | 出汁から作る汁物 | チョーク看板の描き方/レタリング活用+SNSの活用/同上 | 16日目 | | |
| 17 | | 出汁から作る吸い物 | チョーク看板の描き方/絵の描き方様々なテクニック+SNS//同上 | 17日目 | | |
| 18 | | 出汁から作るめんつゆ | チョーク看板の描き方/インテリアに出来る看板+SNS/同上 | 18日目 | | |
| 19 | | 出汁から作る煮物1/甘辛味 | メニューの描き方/モノトーン+SNS/同上 | 19日目 | | |
| 20 | | 出しから作る煮物2/ピリ辛味 | メニューの描き方/縦書き(和)+SNS/同上 | 20日目 | | |
| 21 | | 出しを使わない煮物 | メニューの描き方/横書き(英文字レタリング)+SNS/同上 | 21日目 | | |
| 22 | | 出汁で作るお持てなし料理/春・夏 | 絵献立の描き方/おしながきにワンポイント筆ペン+SNS/同上 | 22日目 | | |
| 23 | | 出汁で作るお持てなし料理/秋 | 絵献立の描き方/お料理の絵モノトーン+SNS/同上 | 23日目 | | |
| 24 | | 出汁で作るお持てなし料理/冬 | 絵献立の描き方/フルカラーで+SNS/同上 | 24日目 | | |
| 25 | | 味付け方・3 水 & 洋風だし (ブイヨン) | 洋風出汁の種類と作り方1/料理の段取り | 飾りきり/基本+SNS/同上 | 25日目 | |
| 26 | | | 洋風出汁の作り方2/飾りきり | フルーツカービングでキャンドル立て制作/SNS/同上 | 26日目 | |
| 27 | 洋風出汁の作り方3/飾りきり | | 野菜とフルーツカービング/SNS/同上 | 27日目 | | |
| 28 | 洋風だしで作るスープ・糖質制限 | | 絵献立の描き方/カード風+SNS/同上 | 28日目 | | |
| 29 | 洋風出汁で作るシチュー | | 絵献立の描き方/印刷向け原稿の作成+SNS/同上 | 29日目 | | |
| 30 | 洋風出汁で作るソース | | 絵献立の描き方/入稿の仕方+SNS/同上 | 30日目 | | |
| 31 | 洋風出汁で作る煮物/ロールキャベツ | | 絵献立の描き方/色紙に+SNS/同上 | 31日目 | | |
| 32 | 洋風出汁で作る煮物/野菜の煮物3種類 | | 絵献立の描き方/ポップな表現+SNS/同上 | 32日目 | | |
| 33 | 洋風出汁で作る煮物/豪華な煮物ブイヤベース | | 絵献立の描き方/和な表現+SNS/同上 | 33日目 | | |
| 34 | パーティーメニュー/肉系(オードブルとメイン) | | 絵献立の描き方/Kods向け表現+SNS/同上 | 34日目 | | |
| 35 | パーティーメニュー/魚介系(オードブルとメイン) | | 絵献立の描き方/上品な表現+SNS/同上 | 35日目 | | |
| 36 | パーティーメニュー/乳製品とお酒 | | 絵献立の描き方/大きな用紙での表現+SNS/同上 | 36日目 | | |
| | | | | | 合計時間数 | 216 時間 |

* 画材に関して、使いやすい文具が出てきたらそれを使って行います。