

**東欧 エッグアート ピサンキ**



講師: cue's egg 植村千夏  
第4火/10:00~12:30  
4ヶ月4回/13,200円  
東欧のエッグアートピサンキ。ろうけつ染めの技法を使って中身を抜いた本物の卵の殻にミツロウで絵を描き染料で染め上げます。デザインは伝統的な植物をモチーフにした柄や幾何学模様、北欧テイストのオリジナルデザインや季節限定のお節句のデザインなど、自由自在。ニトリから始めて、エミュやグース(ガチョウ)などの大きな卵、ウズラなどの小さな卵に挑戦も。王室や貴族の高貴な芸術品、お正月や結婚などのお祝い、魔除けとして、ウクライナで作られていたというピサンキは贈り物にもピッタリです。

一日 (1/2/19(水)/2/25(火))  
体験 各10:00~12:30/3,000円(材料費込)  
【履修のピサンキ】  
\*大層よ!あなたを誇り出しから守る!という意味のあるデザインです。講師・植村千夏・ドットなどの基本的な技術で仕上げます。(尚ほ当日お選びいただけます。)

**「簡単&お洒落な」マイデコレーション カフェミナーズ**



講師: Lindo 主宰 植田直子  
第2金/13:00~15:00  
4ヶ月4回/10,500円  
「カルトナーズ」はカルトン(厚紙)に生地や壁紙で装飾・成形するものですが、「カフェミナーズ」は既製品に生地や壁紙を貼り装飾を施すものです。お手持ちのボックスや手鏡、ハンガー等どんなものでも生地や飾りを「切る」「貼る」だけの作業工程で可愛いオンリーワン雑貨に生まれ変わります。気分を問わず手軽に楽しめるハンドメイドですので、生涯の趣味としてお楽しみいただけます。

一日 (1/2/14(金)/13:00~15:00) 各2,800円  
体験 (2/2/21(金)/12:30~14:30) (材料費込)  
【ペンスタンド】  
エレガントな生地で作ります。

郊外型総合カルチャーセンター・カルチャーハウス  
3月・6月講座のご案内  
~2020 春~  
**新しいことが  
生まれそうな  
2020年**  
~新たな出会いに  
ワクワク・ドキドキ~  
まずは1日体験のご予約を  
**072-860-1131**  
作品:ピサンキ 植村 千夏 作  
NEW 既存講座で新しくスタートする新クラスです

**様々な技法を学ぶ スタンドグラス**



講師: ELAND'OR 主宰 和田美紀  
第1・3水/13:30~15:30  
4ヶ月8回/22,680円  
デザイン性の高い図案と高い技術力で、関西を中心に人気を集める和田先生のスタンドグラス教室がスタートします。この講座では、基本的なスタンドの技法はもちろん、フュージングやスランピング、ダルトヴェールなどのワンランク上の技術もレクチャーします。古き良き時代のガラスを活かしながら、モダンなデザインをお楽しみください。

一日 (1/2/5(水)/2/19(水))  
体験 各13:30~15:30  
【A】6,500円・【B】4,500円(材料費込)  
【A】中サイズのフルカラーガラス(10cm×10cm)【B】白のガラス(10cm×10cm)【C】白のガラス(10cm×10cm)【D】白のガラス(10cm×10cm)【E】白のガラス(10cm×10cm)【F】白のガラス(10cm×10cm)【G】白のガラス(10cm×10cm)【H】白のガラス(10cm×10cm)【I】白のガラス(10cm×10cm)【J】白のガラス(10cm×10cm)【K】白のガラス(10cm×10cm)【L】白のガラス(10cm×10cm)【M】白のガラス(10cm×10cm)【N】白のガラス(10cm×10cm)【O】白のガラス(10cm×10cm)【P】白のガラス(10cm×10cm)【Q】白のガラス(10cm×10cm)【R】白のガラス(10cm×10cm)【S】白のガラス(10cm×10cm)【T】白のガラス(10cm×10cm)【U】白のガラス(10cm×10cm)【V】白のガラス(10cm×10cm)【W】白のガラス(10cm×10cm)【X】白のガラス(10cm×10cm)【Y】白のガラス(10cm×10cm)【Z】白のガラス(10cm×10cm)

**ポタニカルキャンドルとアロマワックスパー**



講師: フラワーサロン Orange Joinie 日野千子  
第1火/13:00~15:00  
4ヶ月4回/10,920円  
季節のお花とアロマの香り合わせたキャンドルやワックスパーを手作りしてみませんか。キャンドルは、ろうを溶かしたときにお花と天然のアロマオイルを数滴落として成型。それぞれのキャンドルによって、浮き上がる花の見え方も違うのも大きな魅力です。アロマワックスパーは、香りのついた豊富なカラーバリエーションのろうからお好みのものを選んで、お花などをちりばめ成型。サシェやワックスパーにして飾りましょう。大切な方への贈り物にも最適です。

一日 (1/2/4(火)/13:00~15:00) 各3,700円  
体験 (2/2/28(金)/12:30~14:30) (材料費込)  
【お部屋にやさしい香り、アロマワックスパー】  
お好みのカラーも香りもろっくを選んで、お花をちりばめて成型します。(約5×10cm)

**1DAY講座**

お1人様大歓迎 一般参加可 現地解散

CHに入会でお得! 大人の遠足お申し込み時にご入金金2,500円(税抜)をいただくと会員価格適用。(以後3年間有効)

ポイントを集めて金券をGET! 「大人の遠足」に参加して、3つスタンプを集めると、ポイントカードに1,000円相当の金券に。(詳細はCH又はポイントカード裏面参照)

大人の遠足ポイントカード

**憧れのレストラン訪問** "TVで観たあのお店" "予約困難なお店" など、今話題のお店をCHが独自のネットワークを駆使して予約しました。一度は行ってみたい「憧れのレストラン」を一緒に訪問しましょう。

**2/29 (土) ペニン パイ テッラ**  
オーナーシェフ 河村和宏  
住所: 大阪市北区堂島2-2-38 宝寿ビル 2F (大阪メトロ四つ橋線「西梅田駅」ドウチカC-69番出口 徒歩1分) 日程: 2/29(土) 12:00~14:00  
会員 8,000円 一般 8,800円 (お店のサービス料込) 定員12名  
成長剤、ホルモン剤入り飼料を一切与えず、完全放牧・牧草肥育の牛の赤身(ペニン)にこだわったステーキピストロ。当講座のアドバイザー寺下ライター曰く「この肉の味わい、余韻の美しさは、まるで富士山の頂上の空気を深呼吸するようです。とにかく凄い店です!」。きっと、今まで普通に食べてた肉の味はなんだったのか?と気付かれます。当然、野菜も完全有機物。究極のナチュラル肉の清澄味に「感動のステーキランチ」を!

**3/28 (土) dai!!(ターイ)**  
オーナーシェフ 和多田真之  
住所: 大阪市北区北堀江2-6-12 1F(大阪メトロ御堂筋線「心斎橋駅」徒歩13分) 日程: 3/28(土) 12:00~14:00  
又は長堀鶴見緑地線「西大橋駅」徒歩6分  
会員 6,800円 一般 7,480円 (お店のサービス料込) 定員12名  
大阪ミナミの人気のシーフードトラットリア「パッパ」のカリスマ松本シェフの愛弟子、和多田さんが2019年3月4日に北堀江に独立開業オープン。シェフが毎朝市場に通って仕入れる極上品の魚介の旨味を最大限に引き出した「あっさりライト・イタリアン」は、あの辛口な「婦人画報」誌も絶賛。非常にカラフルかつアーティスティックな盛り付けは女性キラー。身体に軽いあと味が素晴らしい、イタリア料理店のイメージを変える注目店です。

**4/25 (土) 和藤もと**  
店主 藤本和也  
住所: 大阪府大阪市北区豊崎3-6-11 エイトビル1階 (大阪メトロ御堂筋線「中津駅」徒歩5分) 日程: 4/25(土) 12:00~14:00  
会員 8,300円 一般 9,130円 (お店のサービス料込) 定員12名  
「日本酒に合う料理」で、話題の本格懐石料理店を、お昼の特別営業で訪問します。厳選された鮮魚や但馬や山形県庄内産の野菜など、こだわり抜いた食材を使った御料理は、八寸の華麗さからメの土鍋炊きご飯まで、「本格懐石の花」があり店主のセンスが光ります。さらに、この店の大きな魅力である全国の酒蔵の銘酒とのマッチングは、関西日本酒界のカリスマ「酒蔵 なかやま」の中山さんから、毎シーズン数10種類の提案を受け、料理との相性をチェックして厳選するという程のこだわりよう。日本酒好きには、絶対にお薦めの名店です。

**5/23 (土) イル ガラージュ**  
オーナーシェフ 白川政登  
住所: 京都府京都市中京区道徳町147 2F (京都市営地下鉄「丸太町駅」徒歩7分) 日程: 5/23(土) 12:00~14:00  
会員 8,300円 一般 9,130円 (お店のサービス料込) 定員12名  
シチリアの超有名二つ星でセカンド・シェフを務めた別格キャリアのシェフが凱旋。軽やかさの中に素晴らしい洗練感あるガストロ・イタリアンを提供します。イタリア北部・南部の両エリアでの経験と技術で創られるイタリアの郷土料理や新感覚の料理は、イタリアの豊かな食文化を堪能していただけます。空間も、ゆったりのナイスデザインで非日常感大。寺下ライター曰く、「熱烈推薦!ここ1年の間でオープンしたイタリアンの中で一番いいです!!!」

**大人の遠足**

**4/25 (土) 伏見の人気炭焼きレストランで楽しむ 炭火焼料理×厳選ワインの絶妙マリアージュ**  
講師: ワインプロデューサー 大西タカユキ(おーみん)  
日程: 4/25(土)/12:00~14:30  
集合: 「炭焼き家 粋」京都市伏見区新町  
場所: 4丁目473 セジュール大手筋 1F  
会員 9,000円 一般 9,500円 \*お食事代・飲み物代込  
京都・伏見にある人気の炭焼きレストラン「炭焼き家 粋」と、関西を中心にラジオ等のメディアでも活躍する大西先生がコラボレーションするスペシャルな企画です。シンプルながら食材の旨味を最大限に引き出す炭火焼で、伊豆直送干物をはじめ料理長自ら目利きし買い付けている新鮮なお野菜など、様々な食材をお好みでお焼き頂きます。ワインは大西先生が食材に合わせて厳選したラインナップをご用意。一つずつ、丁寧な解説付きでご堪能ください。途中特別なワインが当たるクイズもお楽しみに。

**5/24 (日) 料亭「幾松」の会席弁当も楽しむ "桂小五郎"と"幾松"が駆けつけた幕末京都を巡り**  
講師: 幕末維新ミュージアム・雲山歴史館学芸課長 木村武仁  
日程: 5/24(日)/10:30~14:30  
集合場所: 京阪「神宮丸太町」駅 改札口・雨天決行  
会員 9,970円 一般 10,520円 \*お食事代・飲み物代込  
「今でしょ!」的林修先生をガイドした人気ガイドと、幕末の討幕運動に大きな役割を果たした維新三傑の1人、「桂小五郎(木戸孝允)」ゆかりの地を訪れます。今も残る「臨終の家」や、のちに妻となる芸妓・幾松と出逢った花街の三本木、国の登録有形文化財に指定される「料亭 幾松」などを巡ります。幾松が小五郎を新選組の追跡から命がけで守ったという逸話で有名な長持「幾松の間」などを解説とともに見学後、会席弁当のランチをいただきます。幕末の動乱の歴史に想いはせる、歴史愛好家にはたまらない魅力的な遠足です。

1日体験講座当日に本講座をお申し込みいただきますと... **入会金5,000円▶2,500円 50%OFF** (税抜)  
Culture House amenity in community life  
郊外型総合カルチャーセンター **カルチャーハウス香里ヶ丘**  
枚方市香里ヶ丘3丁目11-1 CONOBA香里ヶ丘 2F  
受付...午前10時~午後9時 (第1・5日曜休 ※日曜日は午後5時まで)  
1日体験はお電話にてご予約下さい  
ご入会をご予約後1週間以内にお申し込み下さい。なお、体験講座の1週間お越せのキャンセルは返金できません。  
各講座とも先着順、定員になり次第締め切らせていただきます。●料金は一部を除き、4ヶ月間の受講料です。(材料費別途) **価格は全て税抜価格です**  
Tel.072(860)1131