受講料無料!!
※材料費等がかかる講座もあります。

9/16(木) 受付開始

30 自宅でできる、簡単パン生地作りのコツ

豊かで楽しいパンのある食卓を手作りで作ってみませんか？

開講日
① 10/6 水
② 10/13 水
③ 10/20 水
④ 10/27 水
15:00-16:00

教材費：500円　会　場：自分のお店
対　象：どなたでも　講　師：野田　満由樹
持ち物：エプロン・お手ふき（ハンカチ）
定　員：各4名

パンの家 あ・ら・もーど　あきる野市秋川1-1-16
定休日：木曜日
営業時間 8:00～19:00
受付時間 10:00～18:00
申込 042-550-6505

31 ザ・MYそば！（楽）

『そば打ち体験』の思い出を作りませんか？（楽）あなたは、どうよみましたか？是非！ゼミでお聞かせください。

開講日
① 10/5 火
② 10/12 火
③ 10/19 火
④ 10/26 火
⑤ 11/2 火
⑥ 11/9 火
11:00-21:00の内 1.5時間（要相談）

教材費：大人500円
対　象：親子（お子様は小学生以上）
持ち物：エプロン・三角巾・ハンカチ・マスク
定　員：1家族 最大4名
会　場：自分のお店　講　師：市川　大五

そば処　花がき　あきる野市二宮608
定休日：火曜日（祝日の場合は翌営業日）
営業時間 11:00～14:50（LO）17:30～19:50（LO）
受付時間 14:00～20:00
申込 042-559-7081

32 「あきる野の匠」とつくる和菓子！

あきる野の匠と一緒に和菓子作りに挑戦しましょう！！

開講日
① 10/5 火 13:00-14:00
② 10/5 火 15:00-16:00
③ 10/12 火 13:00-14:00
④ 10/12 火 15:00-16:00

教材費：0円　会　場：自分のお店
対　象：どなたでも　講　師：石川　和助
持ち物：エプロン・マスク・三角巾（ぼうし）・タオル・筆記用具
定　員：各3名

お茶そっぺの中島屋 ルピア店　あきる野市秋川1-8 あきる野ルピア1F
定休日：第2水曜日
営業時間 10:00～19:00
受付時間 13:00～17:00
申込 042-558-0277

33 本格クレープ作り体験

丸い鉄板を使った本格クレープ焼き体験。
自分でトッピングして、オリジナルクレープを作ってみよう！

開講日
① 10/3 日
② 10/10 日
③ 10/11 月
④ 10/17 日
各講座　15:00-16:30

教材費：500円
対　象：小学3年生以上（保護者同伴の場合は小学1年生以上）
持ち物：エプロン
定　員：各4組（1組2名）
会　場：自分のお店　講　師：平山　竜輔

KAI's BAL（カイズバル）　あきる野市秋川1-8 あきる野ルピア1F
定休日：火・第2水曜日
営業時間 11:00～14:30（LO）16:00～23:00（LO）
受付時間 14:00～18:00
申込 042-518-7888

34 親子でお菓子づくり

秋のお月見や小正月に向けて「だんご」作りに挑戦してみませんか？楽しく作りましょう！お気軽にご参加下さい

開講日
① 10/3 日
② 10/9 土
③ 10/10 日
④ 10/17 日
各講座　13:30-15:00

教材費：300円　会　場：自分のお店
対　象：親子　講　師：内山　章
持ち物：エプロン
定　員：3組

菓匠　桝屋　あきる野市五日市836
定休日：不定休
営業時間 9:00～19:00
受付時間 12:00～19:00
申込 042-596-0039

35 珈琲雑学講座

思わずお友達に自慢したくなる珈琲のウンチクの材料をちょっと違った角度から味わいながら識っていただきます

開講日
① 10/17 日
② 10/18 月
③ 11/7 日
④ 11/8 月
9:30-10:30

教材費：400円
対　象：コーヒー通でない方
持ち物：特になし　会　場：自分のお店
定　員：各3名　講　師：周瀬　進

炭火珈琲　青蛾珈房　あきる野市秋川2-7-7
定休日：水曜日
営業時間 9:00～19:00
受付時間 10:00～18:00
申込 042-550-0454

36 男女楽しい蕎麦打ち体験

蕎麦打ち体験初めての方大歓迎です。親切・丁寧に楽しく体験しましょう。

開講日
① 10/7 木 17:00-18:00
② 10/11 月 17:00-18:00
③ 10/19 火 11:00-12:00

教材費：1,000円　会　場：自分のお店
対　象：13歳以上の方 講　師：桐生　辰夫
YouTube顔出しOKな方
持ち物：エプロン、または前掛け
定　員：各2名

桐生庵　あきる野市油平125-10
定休日：水曜日・第3火曜日
営業時間 9:00～15:00
受付時間 8:00～11:00
申込 042-533-2522

37 フランス生まれの蕎麦ガレットを作ろう！

麦ガレットはフランスの朝食・ランチで食べられます。きのこガレット、生ハムガレットを焼いて頂きます。

開講日
① 10/2 土
② 10/10 日
③ 10/24 日
18:00-19:00

教材費：500円
対　象：YouTube顔出しOKな方
持ち物：エプロン、または前掛け
定　員：各4名
会　場：自分のお店
講　師：桐生　辰夫

桐生庵　あきる野市油平125-10
定休日：水曜日・第3火曜日
営業時間 9:00～15:00
受付時間 8:00～11:00
申込 042-533-2522

各講座定員になり次第締め切りとなります。また、申し込みは各店舗の受付時間内にお願いします。
対象者が限定されている講座もございますのでご注意ください。小学生以下は保護者同伴での参加をお願いします。

第３回 あきる野 まちゼミ　カレンダー

日	月	火	水	木	金	土
					10 1	2 午前 / 午後 9 12 16 23 37
3 午前 / 午後 6 33 34	4 午前 2 / 午後 18	5 午前 13 19 21 31 / 午後 3 31 32	6 午前 13 / 午後 4 15 24 26 30	7 午前 7 29 / 午後 13 15 18 27 36	8 午前 / 午後	9 午前 / 午後 9 5 11 34
10 午前 10 / 午後 16 33 34 37	11 午前 2 / 午後 33 36	12 午前 14 22 31 / 午後 18 23 31 32	13 午前 14 17 / 午後 19 26 30	14 午前 / 午後 8 14 27	15 午前 1 / 午後 28	16 午前 / 午後 7 12 24
17 午前 35 / 午後 6 16 33 34	18 午前 35 / 午後 18	19 午前 22 31 36 / 午後 3 31	20 午前 21 / 午後 4 15 26 30	21 午前 29 / 午後 19 20	22 午前 1 / 午後 23 25	23 午前 / 午後 5 11
24 午前 10 / 午後 37	25 午前 / 午後 8	26 午前 14 31 / 午後 3 31	27 午前 13 14 / 午後 4 26 30	28 午前 17 / 午後 13 24 27	29 午前 / 午後 25 28	30 午前 19 / 午後 9 12
31 午前 / 午後	11 1 午前 / 午後	2 午前 31 / 午後 3 24 31	3 午前 / 午後 15	4 午前 21 / 午後 15	5 午前 / 午後 19	6 午前 1 / 午後 11
7 午前 35 / 午後 11	8 午前 35 / 午後	9 午前 22 31 32 / 午後 3 31	10 午前 / 午後	11 午前 / 午後 8 20	12 午前 17 / 午後 28	13 午前 / 午後 9 12 23

第3回 あきる野 まちゼミ

お店の人が講師となって専門店ならではの知識や情報、コツを無料で教える少人数制のミニ講座です！

「まちゼミ」って何？

期間：2021年 10月1日（金）～11月15日（月）

「新型コロナウイルス感染症拡大の影響に伴い、講座内容等が変更になる場合がございます。」

お申込み手順
9/16(木) 受付開始

①ゼミを選ぶ
チラシの内容をよくみて講座をお選び下さい。

受講料無料
★ただし、内容によっては材料費がかかるものがあります。このチラシでご確認下さい。

②お店へ申し込む ※事前予約制
受けたい講座のお店へ直接お電話でお申し込み下さい。「まちゼミ申し込みです」と声をおかけ下さい。内容や持ち物、材料費などの詳細も各店へお気軽にお問い合わせ下さい。

③ 当　日
時間、場所をお間違えないようにご参加下さい。

当日は、ご自宅で検温・マスクの着用をお願いいたします
マスク　体調管理
「受講される際はコロナ対策にご協力下さい。また、体調がすぐれない方はお店へ連絡し、受講をお控えして下さい。」

安心して受講していただくため、お店からの販売は一切ありません！

開催 MAP

開催会場地図です。
講座番号で会場を示しています。

【主催】あきる野商工会　あきる野市秋川１－８　あきる野ルピア３階　TEL042-559-4511　【後援】あきる野市

あきる野商工会20周年記念事業