

開講 10周年限定♪

『ジェラート一日集中コース』New!

ジェラートマスターコースに一日集中コースを新設！（※12:00~17:00で行います。）
ジェラートの学びを今後に活かしていきたい方へ。イタリアのドルチェ教室 giglio（ジリオ）
開講 10周年限定、特別コースをご用意致しました。最新のノウハウを集結した6コース
にて。ご希望に合わせてカスタマイズ。1コースからご受講いただけます。
内容の詳細はお一人お一人に合わせた、プライベートコース。初めての方もご安心ください。
※定員に限りがございます。2日間以上ご希望の方はお早めにご相談ください。

1「イタリアンジェラート」基礎コース

フィオルディラッテ（フレッシュミルク）のジェラート
チョコレートのジェラート
ナッツのジェラート
マラガ（ラムレーズン）のジェラート
季節のフルーツジェラート

2「ミルクフリー（乳製品不使用）ジェラート」基礎コース

ナッツミルクベースのジェラート
ライスミルクベースのジェラート
豆乳ベースのジェラート
ウォーターベースのジェラート
フルーツベースのジェラート

3「食べて綺麗に♪ビューティージェラート」基礎コース

ザクロ酢のジェラート
アボカドレモンのジェラート
ヨーグルトのジェラート
キトウルハニーのジェラート
キャロブのジェラート（チョコレート）

4「和素材ジェラート」基礎コース

みたらし団子のジェラート
抹茶のジェラート
和栗のジェラート
小豆のジェラート
甘酒のジェラート

5「お酒ジェラート」基礎コース

スパークリングワインのジェラート
赤ワインのジェラート
ヴィンサント（デザートワイン）のジェラート
ビールのジェラート
日本酒のジェラート

6「ジェラートのアレンジ」基礎コース

ジェラート×クッキーサンド
ジェラートケーキ
スコット（ドーム型ジェラートケーキ）
手焼きジェラートコーン
ジェラート氷（ジェラート×かき氷）

<注意事項>

- 初めての方は「ジェラート基礎概論」もご受講ください。
（10：00～11：30）※ジェラート導入部分の座学になります。
- ◎ジェラートの歴史から見たジェラートの位置づけ
- ◎イタリア発祥、イタリアンジェラートの美味しさの裏付け
- ◎素材の多様性・差別化・流行などジェラートの今後の可能性
- ◎ジェラートのレシピの組み立て方
- 修了証付きの、検定試験（任意）もご用意しています。
◎筆記試験、実技試験（オリジナルジェラート制作）、修了証授与。
◎2 講座以上受講の方、又は以前ジェラートマスターコース受講済みの方対象
◎所要時間2～3時間になります。別日又は同日も可能です。
- 全コース
◎オリジナル資料・レシピ配布
◎ご受講ジェラート全ジェラートご試食＋カフェタイム付
◎ご受講ジェラート、全ジェラートお土産付（郵送も可能※クール便別途）
◎別コースのジェラートを単体でご希望の場合、コースに追加（変更は不可）可能です。
- 1 講座 ¥148,500（税込） ■2 講座 ¥297,000 → ¥277,000（税込）
※3 講座以上の方は更に割引特典（詳細はお問い合わせください）
- ジェラート基礎概論 ※初めての方はご受講ください。¥28,500（税込）
- 修了証付き検定試験 ※任意になります。¥28,500（税込）
※全て教室開講 10周年限定価格になります。