

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製作）、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。