

# JAPANESE COOKING CLASS

Enjoy the dishes you have prepared.

指導者養成クラスのご案内

Sakura Cook

## おもてなし マスタークラス

日本を訪れる外国人が急増しています。外国人が日本で楽しみたいことの第1位は「日本料理を食べること」です。Sakura cookの指導者養成「おもてなしマスタークラス」は、料理を通して外国人を『おもてなし』したい方に最適なクラスです。4時間のレッスンで外国人に日本料理を教えるコツを身につけます。



日本人にとっては当たり前の卵焼き。ところが四角い形に巻いて焼く調理方法は、外国人にはとても新鮮なものです。「おもてなしマスタークラス」で、外国人が日本料理について知りたいこと、楽しみたいことのポイントを学んでください。

献立は外国人に人気の「寿司」または「天ぷら」をメインにした本格的な内容です。指導する予定のない方も、ご自身のレパートリーを広げてみませんか。

### 申込から受講までの流れ

コースを選択し（寿司または天ぷら）、電話かメールで予約をお取りください

\* 開講日時はホームページで紹介しています

3日以内に受講料の振込をお願いします

\* 3日以内にお振込がない場合、予約キャンセルとなります

振込確認後、受講票をメールで送信します

エプロンなどは当教室で用意していますので、手ぶらでお越しください

おもてなし  
マスター  
修了証

受講時間	4時間 10:30~14:30 または 16:30~20:30	
形態	グループレッスン	受講場所 Sakura cook 大阪・難波スタジオ
費用 (税込)	【受講料】 14,040円 【教材費】 2,160円 <合計> 16,200円 ※教材費に指導カリキュラム、レシピ（日・英・中）を含みます。 ※希望者に多言語の動画教材を別途販売します：当日受付。	
内容	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 訪日外国人のニーズ</li> <li>2. Sakura cookの献立の特徴</li> <li>3. 衛生管理について</li> <li>4. 下ごしらえ</li> <li>5. 模擬レッスン</li> </ol>	<p>※Sakura cook大阪・難波スタジオで、実際に外国人に教えている内容を模擬レッスンで体験します。</p> <p>※外国人が日本料理について知りたいこと、楽しみたいことのポイントを学びます。</p>
修了証	<p>「おもてなし 寿司マスター」または「おもてなし 天ぷらマスター」</p> <p>※当クラスを修了してもSakura cookブランドの教室を展開することはできません。</p> <p>※本格的な指導者を目指す方は「認定インストラクタークラス」を受講してください。</p>	
振込先	<p>三菱東京UFJ銀行 信濃橋支店 普通0202225 カ) インバウンドグループ</p> <p>【キャンセルポリシー】 開催前日の17時まで50%返金。以降の返金はありません。</p>	

「寿司コース」



「天ぷらコース」



Sakura Cook

www.sakuracook.jp

Sakura cook 大阪・難波スタジオ

〒550-0015 大阪市西区南堀江1-16-16 ゼフェロス南堀江304号

【電話】 06-6626-9088 【メール】 contact@sakuracook.jp

Sakura cookは、株式会社インバウンドグループが運営する訪日外国人向け料理教室です