

クリスマスシーズンの過ごし方

わくわくと心待ちにするクリスマス

〈なつな会 スペシャルバージョン企画〉

2026.12.13 SUN

定員：各15名

参加費：5,000円(税込) ※事前振込

【午前の部】10:30～12:00 【午後の部】14:30～16:00

トーヨーキッチンスタイル名古屋ショールーム

名古屋市名東区一社2-21 地下鉄 東山線「一社」駅より徒歩3分

お問合せ先

☎ 052-709-1040

担当：森前

✉ nr-morimae@toyo1.toyokitchen.co.jp

ご予約はこちら



お料理サロンオーナー杉田由貴子さんとピアニスト稲熊佐江子さんのコラボ企画です。

クリスマスシーズンのお菓子とクリスマスの楽しい過ごし方のお話

☕ ティータイム [クリスマスのスパイスケーキ・焼き菓子・紅茶]



お料理サロンオーナー
杉田 由貴子さん

アメリカ在住中、ニューヨークでフランス家庭料理を学んだ後、名古屋市の自宅サロンにて西洋家庭料理、お菓子の教室を開き、35年目になる。センスのよい盛り付けやテーブルセッティングにも、ファンが多い。(社)日本フードアナリスト協会1級フードアナリスト、および認定講師。2024年からスタートした、マダムユキコのテーブルトークは、食にまつわる知識や興味を深められるとリピーターも多い。



クリスマスのお菓子にまつわる楽しいピアノ曲の演奏
皆さんがご存知のクリスマスのピアノ曲の解説と演奏



ピアニスト
稲熊 佐江子さん

名古屋市立菊里高等学校音楽科卒業。愛知県立芸術大学及び同大学院修了。名古屋市文化振興事業団主催「第21回新進演奏家紹介オーディション」優秀賞受賞。セント・ジョン弦楽四重奏団、セントラル愛知交響楽団などと共演。電気文化会館、5R hall&galleryにてソロリサイタルを開催。2025年には、活動30周年記念リサイタルを開催。トリオ・クルヴェット、Four Notesのメンバーとして活動し、器楽・声楽伴奏、室内楽にも力を注ぐ。現在、名古屋柳城短期大学非常勤講師。コンクール審査員を務め、後進の指導にもあたる。

