

LIFE DESIGN STUDIO

exhibition



長岡かやさんの
木の器展

4/6(土)~14(日)



松山美恵さんの
ガラス展

5/4(土)~12(日)



宮部友宏さんの
焼き物展

6/1(土)~9(日)



永井小百合さんの
真鍮展

7/6(土)~14(日)

ONE OVER *f* ワンオーバーエフ

〒500-8856

岐阜市橋本町1-10-1 JR岐阜駅内 アクティブG 3F

tel・fax 058-262-2996 e-mail studio@oneoverf.co.jp

HP <http://www.oneoverf.co.jp>

インスタグラム LDS_oneoverf



f
Vol.17
1day Lesson
Schedule of Spring
2019

パン



おいしいパンを焼きましょう

～シナモンロールと
オニオンベーコンブレッド～

4/1(月) 13:30～15:30

ジャパンホームベーキングスクール総師範 野村雅子

素材にこだわり手作りのおいしさを生かした人気のパンレッスン。見た目もかわいい花型のシナモンロールと、ベーコンと玉ねぎを混ぜたパンの2種類を作ります。

受講料: 5,000円+税

持ち物: 筆記用具・エプロン・ハンドタオル

クッキング



定食の楽しみ

～ハーブ香る定食～

4/2(火) 11:30～14:30

食空間&フードコーディネーター 松島節子

色、香り、味で楽しみ方色々なハーブを使ったメニュー。作っても食べても楽しいハーブいっぱいの定食メニューです。

受講料: 5,000円+税

持ち物: 筆記用具・エプロン・ハンドタオル

テーブル



気軽に楽しむテーブルコーディネート

～豆皿でお花見ランチ～

4/3(水) 13:00～15:00

食空間コーディネーター 田島真紀

手のひらサイズの豆皿、豆鉢や小皿を組み合わせ春のランチテーブルを実習。色合わせ、器合わせのポイントをわかりやすくご紹介します。

受講料: 5,000円+税 *ティー付き

持ち物: 筆記用具

グリーン



植物と暮らそう

～インドアグリーンをおしゃれに飾る～

4/22(月) 13:00～15:00

ライフスタイルデザイナー 岡本洋子

インテリアに植物を取り入れておしゃれに心地よく暮らしましょう。植物の選び方や飾り方など、暮らしに合わせた新しいスタイルをご紹介します。

受講料: 2,500円+税

持ち物: 筆記用具

フラワー



WHITE×WHITE ブーケ
～ウェディングブーケを作ってみませんか～

4/23(火) 13:00～16:00

日本フラワーデザイナー協会名譽本部講師 中西裕子
新緑の季節、さわやかな白いお花を集めて、ガーデンウェディングに使える花嫁のブーケを作ります。
初めての方もぜひ。
受講料: 9,000円+税
持ち物:筆記用具・花ばさみ

テーブル



気軽に楽しむテーブルコーディネート
～色のマジックで
器のイメージを変えましょう～

5/15(水) 13:00～15:00

食空間コーディネーター 田島真紀
少しの工夫で毎日の食卓をおしゃれに楽しみましょう。
カラーコーディネートで春の食卓を演出するポイントをお話してコーディネートの実習をします。
受講料: 5,000円+税
持ち物:筆記用具・花ばさみ

インテリア



植物と暮らそう
～アートのようにグリーンを飾る～

5/22(水) 13:00～15:00

ライフスタイルデザイナー 岡本洋子
床やテーブルに置くだけでなくグリーンを壁や棚に飾りアートのように楽しむアイデアをいろいろご紹介し、フレーム作りを実習します。
受講料: 5,000円+税
持ち物:筆記用具

パン



おいしいパンを焼きましょう
～食パンとグリッシーニ～

5/26(日) 13:30～15:30

ジャパンホームベーキングスクール総帥 野村雅子
素材にこだわり手作りのおいしさを生かしたパンを作ります。手捏ねの実習も取り入れて初心者の方にも失敗のないようわかりやすくコツをお伝えします。
受講料: 5,000円+税
持ち物:筆記用具・エプロン・ハンドタオル

クッキング



定食の楽しみ
～花山椒を楽しむ定食～

5/27(月) 11:30～14:30

食空間&フードコーディネーター 松島節子
花山椒と豚肉の炊き合わせ、爽やかな花山椒の味と香りを楽しむメニューです。
受講料: 5,000円+税
持ち物:筆記用具・エプロン・ハンドタオル

フラワー



素敵なバラ時間
～フレッシュローズのテーブルリース～

5/28(火) 13:00～16:00

日本フラワーデザイナー協会名譽本部講師 中西裕子
バラの美しい季節、色や香りを楽しみながら、ナチュラルなテーブルリースを作り、お茶のひとときを過ごします。
受講料: 8,000円+税
持ち物:筆記用具・花ばさみ

クッキング



納豆講座と納豆ドレッシング作り
～衝撃的に美味しい納豆ドレ作り～

5/29(水) 13:00～15:00

醸せ師(かもせし) はやかわあきよ
納豆についての、詳しくマニアックな発酵証をお伝えし、日々の美容と健康に役立てていただきます。また、納豆を使った超絶に美味しく万能なドレッシングを作ります。
受講料: 6,000円+税
持ち物:筆記用具・エプロン・ハンドタオル
*納豆ドレッシングをお持ち帰り頂きます。

ティー&スイーツ



美味しいアイスティーの淹れ方
～ピクニックで紅茶を楽しみましょう～

5/30(木) 13:00～14:30

ティーアドバイザー 笠原祐子
夏に美味しいアイスティー。紅茶の味がしっかりして透きとおった綺麗なアイスティーを淹れましょう。おもてなしにもぴったりなアレンジアイスティーもご紹介いたします。
受講料: 5,000円+税
持ち物:筆記用具
*茶葉のプレゼント付き

*受講料は、記載のないものを以外は材料費など全て含まれています。

都合により、日程、内容が変更になる場合があります。