

初秋を楽しむスペシャル講座が続々登場!

リビングカルチャー

入会金無料! 幅広いジャンル全303講座開講中!

申し込み
問い合わせ

☎054 (205) 4111

9:30 ~ 19:00 (土曜は17:00) 日祝休
<http://www.s-liv.com/>

申し込み後、1週間以内にお振り込みください。(名前と講座名または講座番号№)の記入を。手数料はご負担ください。入金後のキャンセルはできません。状況によって中止になる場合があります。
振込先【銀行】静岡銀行浜町支店 普通口座 0321579 「(株)静岡リビング新聞社教室係」
静岡銀行伝馬町支店 普通口座 0513989 「(株)静岡リビング新聞社」

【郵便局】振替番号 00830=7=159167 「(株)静岡リビング新聞社」

■個人情報、教室からのご連絡など、カルチャー事業運営のためにご利用しますが、講座運営連絡のため、担当講師にも提供する場合があります。

リビングカルチャー 静岡市葵区伝馬町16-8	
静岡銀行	● 伝馬町通り
ホテル アークパト静岡	● 伝馬町 公園 小学校
	● GS 国道1号
アジア センター	清水→ JR静岡駅

静岡市葵区伝馬町16-8

2回講座 ペットシッター士資格
No.280 認定講座

ペットシッターとは、飼い主が旅行や急な用事、病気などで留守にする時に代わりに散歩をさせたり、世話をする仕事です。講座では犬や猫との接し方、健康管理、飼育管理、人畜共通感染症、小動物の知識、営業展開方法、ペットの法律…、仕事を始めるにあたって必要な準備や知識を学び、2日間で環境省の定める動物取扱業(保管・訓練)の登録申請要件を満たす「ペットシッター士」資格の取得を目指します。資格取得後は開業も。動物が好きで知識を広めたい人や、専門知識を生かしてペットシッターの仕事をしたい人におすすめです。

● 9/16(土)・9/30(土)、13:00 ~ 17:00
▶ 受講料:48000円(テキスト代4200円、登録認定料5000円別途、教室で)
▶ 講師:日本ペット協会専任講師



1日講座 わくわくゲームで算数博士!?
No.927 「マスマジシャン」に挑戦

「マスマジシャン」で楽しみながら算数の力とコミュニケーション力を伸ばしましょう。推定と魔法の力でお互いのヒミツの数を当て合う対戦型カードゲームです。
● 9/9(土)、13:00 ~ 15:00 ▶ 受講料:1080円 ▶ 対象:小2~小6
▶ 講師:木下洋一(わくわくカードゲームクラブ主宰)



1日講座 わが子と作るアート写真
No.916 おひるねアートに挑戦!

「おひるねアート」をご存じですか。寝転んだ赤ちゃんに背景や小物をつけて、真上から撮影をする「わが子と一緒に作るアート写真」です。テレビや広告など、さまざまメディアで取り上げられ現在、話題となっています。背景のアート作品は講師が2種類用意。撮影した写真のデータは、持ち帰れるのでインスタグラムなどのSNSにアップしたり、ポストカードに加工して季節のあいさつを送ったりして楽しめます。
▶ 9/1(金)、10:30 ~ 12:30 ▶ 受講料:3240円 ▶ 持ち物:カメラ(携帯電話、スマートフォン可) ▶ 講師:DearMa'am おさきともみ(日本おひるねアート協会認定講師)



©2017 Ozaki Tomomi

1日講座 「さとう式リンパケア」
No.898 ~下半身編~

上半身と下半身をつなぐ骨盤周辺の筋肉をゆるめる体操で、腰の痛みの緩和を目指します。
▶ 9/9(土)、14:00 ~ 15:30 ▶ 受講料:2160円 ▶ 持ち物:動きやすい服装(スカート不可)、バスタオル ▶ 講師:大石菜美子(さとう式リンパケアインストラクター、はり師、きゅう師、あん摩マッサージ指圧師)



1日講座 好きな模様でバッグを染める「摺型友禅染(すりがたゆうぜんぞめ)」
No.920

摺型友禅染の技法を使ったオリジナルの手提げバッグを作ります。美しく染めるコツを分かりやすく指導。あらかじめ用意されている図案から作る型紙を使い、自分の好みの色の染料を生地に染め付けるので、誰でも簡単にオリジナルを作れます。
▶ 9/11(月)、①10:00 ~ 12:00、13:30 ~ 15:30
▶ 受講料:2430円(教材費2500円程度別途、教室で) ▶ 持ち物:カッターナイフ(刃先の角度が30°以下のもの)、汚れてもよい服装で参加 ▶ 講師:櫻井茂雄(静岡県工芸家協会会長)



1日講座 ワンコインセミナー
No.924 美食同源 体の中から健康美人

日本型の食生活を積極的に取り入れる実践的なメソッドを紹介。その代表ともいえるお米や発酵食品のすばらしさ、栄養価の高さ、健康や美容に良い理由など魅力が解説。
▶ 9/26(火)、13:00 ~ 14:30 ▶ 受講料:500円 ▶ 講師:小林一也、寺尾貴子(株)玄米酵素上級食アドバイザー



1日講座 French&Italian Lesson
No.018 魚介のバリエア&リボンサラダ

レストランのプロの味を自宅で簡単に再現できるようレッスンをしましょう。新鮮な海の幸を使い、そのうまみを生かした「魚介のバリエア・サラン風味」をメインに話題のサラダも作ります。フイヨン(だし汁)のとろり方、サフランの使い方、各段階での火加減…、フライパンを使って手軽においしく作るポイントを、異分野でも人気の講師が指導。作った料理は、その場で味わえます。彩りが鮮やかで食卓に華を添えるバリエアは、おもてなしの料理にぴったり。基本の作り方は同じなので、具材の組み合わせでバリエーションが広がるのも魅力です。

● 9/16(土)、10:00 ~ 13:30
▶ 受講料:3780円(食材費を含む) ▶ 持ち物:エプロン ▶ 講師:山田由香里(「サロン・ド・パリプレスト」代表)



1日講座 ~秋のアFTERヌーンティーレッスン~
No.730 もみじとマスカットの紅茶を楽しむ

季節のフルーツ・マスカットの紅茶と、色鮮やかなもみじをブレンドした紅茶のおいしい入れ方を学びます。秋限定の2種類の紅茶と手作りの洋梨のタルトが味わえます。レシビは持ち帰りも。
▶ 9/30(土)、13:30 ~ 15:30 ▶ 受講料:3240円(紅茶・ケーキ代を含む) ▶ 講師:山田由香里(「サロン・ド・パリプレスト」代表)



1日講座 ~フラメンコを手軽に楽しむ~
No.925 静岡発! スパニカ

スペインの歌謡曲に合わせ、フラメンコ風に踊るダンス「スパニカ」を体験します。
▶ 9/20(水)、13:00 ~ 14:15 ▶ 受講料:1944円 ▶ 持ち物:動きやすい服装、運動靴(またはバレエシューズ)、飲み物 ▶ 講師:永井真規子(フラメンコ舞踊家)

