

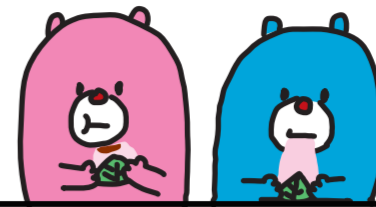


京和ガスの料理教室 2025



3月

申込受付期間 2/3[月] - 2/15[土]



6 [木] 10:30-13:00

BC(バランスコンディショニング)

身体の外からも中からも美しく

焼きビビンバ
わかめスープ

なりたい自分になれる体づくり!
正しい姿勢と正しい体の動かし方に特化した椅子を使った運動と、高タンパク低カロリーな時短メニュー!

講師/堀祐子先生
定員/女性12名 受講料/¥2,500

8 [土] 10:30-13:00

おとこ飯

韓国風ごはん

グリルDE鶏プルコギ
韓国風ポテトサラダ
モズクと豆腐のスープ
ご飯

講師/堀祐子先生
定員/男性16名 受講料/¥2,500

10 [月] 10:30-13:00

～体験コース～

ワンプレートカフェごはん

シュリンプクレオール
ブロッコリーのチアシードサラダ
人参ポタージュ カスタードプリン

当教室への参加が初めての方、
1年以上受講されていない方限定。

講師/堀祐子先生
定員/一般16名 受講料/¥1,000

12 [水] 10:30-13:30

コンロ活用術

リンナイ(デリシア)

ツナとしめじの炊込みごはん
そばサラダ

揚げないグリルとんかつ
(冷凍焼き餃子モード・トースト&リベイク…など)
リンナイのデリシアで調理しながら
コンロの便利な機能と使い方を紹介します。

講師/リンナイ 瀬山氏
定員/一般8名 受講料/¥2,000

13 [木] 10:30-13:30

焼き立てパン

春色パン

いちご粒ジャムパン (成形2種類各3コ) 6コ

抹茶平焼きあんパン 3コ

講師/風見雅江先生
定員/一般12名 受講料/¥2,500

18 [火] 10:30-13:00

スイーツキッチン

春のスイーツ

いちごのパウンドケーキ
パウンド型1台分

講師/風見雅江先生
定員/一般16名 受講料/¥2,500

28 [金]・29 [土] 10:30-12:30

親子教室

2人分お持ち帰り

カップ寿司
みたらし団子

保護者1名に対し
お子様(5歳以上小学生まで)1名まで

講師/風見雅江先生
定員/親子8組16名 受講料/¥3,500

4月

申込受付期間 3/3[月] - 3/15[土]



3 [木] 10:30-13:30

藤屋さんの和菓子

桜の上用饅頭
桜餅(道明寺)
桜の練り切り

特別講師 志賀進一先生

江戸川台西口にある老舗「和菓子司 藤屋」店主。
お店には、材料にこだわった季節ごとの手作り和菓子やお土産の箱菓子、地元になんだ和菓子などが美しく並んでいます。流山市ふるさと産品協会、観光協会会長として、地元の情報を発信するとともに和菓子教室やイベント出店など多岐に活躍されています。

定員/一般16名 受講料/¥3,500

9 [水] 10:30-13:00

世界のかまどから

フィリピン

シニガンスープ
(海老と野菜の酸っぱいスープ)
ルンピア(一口春巻き)
アドボ(鶏肉と卵の煮込み)&ごはん

講師/堀祐子先生
定員/一般16名 受講料/¥2,500

10 [木] 10:30-12:30

～体験コース～

成形からのパン作り

ウイナーパン 3コ
ロールレーズン
シュガーパン 3コ

当教室への参加が初めての方、
1年以上受講されていない方限定。

講師/風見雅江先生
定員/一般12名 受講料/¥1,000

12 [土]・19 [土] 10:30-12:30

親子教室

こいのぼりハンバーグ
人参ピラフ
こいのぼりミルクゼリー

保護者1名に対し
お子様(5歳以上小学生まで)1名まで

講師/堀祐子先生
定員/親子8組16名 受講料/¥3,500

16 [水] 10:30-13:30

焼き立てパン

春野菜パン

玉ねぎチーズパン (1人で手ごね) 4コ

キャベツのお好み焼き
ロールパン 3コ

講師/風見雅江先生
定員/一般12名 受講料/¥2,500

22 [火] 10:30-13:00

カフェごはん

ワンプレートごはん

まるごとトマトとチキンの炊込みごはん
鯖缶とキャベツのガーリックバター炒め
細切りじゃがいもとハムのレモンサラダ
みかんとナタデココのゼリー

講師/風見雅江先生
定員/一般16名 受講料/¥2,500

23 [水] 10:30-13:00

スイーツキッチン

デザートケーキ

いちごのチーズヨーグルトケーキ
直径15cm

講師/堀祐子先生
定員/一般8名 受講料/¥2,500

★印は持ち帰りです。(お持ち帰り用保冷剤・保冷バックは各自でご持参下さい)お持ち帰り後は早めにお召し上がり頂き、衛生管理等お客様の責任においてお願い致します。★以外の持ち帰りはご遠慮ください。
※すべてのコースに共同作業が含まれます。教室を円滑に進めるために、ご理解・ご協力をお願い致します。

申込方法

ホームページからお申し込みください



<https://www.keiwagas.co.jp/>

※応募多数の場合は抽選となります。
※メニュー内容、開催日時等詳しくはホームページにてご確認ください。



当社にて抽選

当選した方

応募締切日後
10日前後に郵送にて
当選をお知らせ

落選した方

自動的に
キャンセル待ち



- 受講料
- エプロン
- 室内履き
- 筆記用具
- マスク

当日のお持ち物

キャンセル受付
ご連絡先

- 取得した個人情報は料理教室の運営以外には使用いたしません。
- 料理教室へのお申し込みは、お一人様につき「1ヵ月4回まで」とさせていただきます。
- グループでお申し込みの場合は、2名様までとさせていただきます。
- お申し込みの不備があった場合は、ご案内いたしかねます。
- 教室開始5分前までにお願いします。
- 食材調達等の都合によりメニューが変更になる場合がございます。

京和ガスショールーム G・more
TEL 04-7178-5120 (営業時間 9:00~17:00)
※キャンセル等お問い合わせは営業時間内とさせていただきます。

衛生管理について



スタッフのマスク着用



こまめな手指の手洗い、アルコール消毒



定期的な換気



教室開始前・終了後に教室内備品を消毒



マスクの着用をお願いいたします



ご来店時の手指消毒にご協力ください



咳・発熱・倦怠感など体調に少しでも不安のある方はご来店をお控えください



状況により中止となる場合がございますので予めご了承ください