

2024

6月

入間ガスの料理教室

年会費・入会金

0円

Smile Kitchen



※写真はイメージです。

お申し込み方法・詳細は裏面をご覧ください▶▶

お菓子教室

講師：スマイルキッチンスタッフ西澤

6/4 14:00 ~ 16:00
(火) 申込締切：5/27(月)



お持ち帰り講座

夏の和スイーツづくり♪
お手軽なわらびもち粉を使い、つるんともちもち食感が美味しいわらびもちをご紹介します。おうちで何度も作りたくなるレシピです。

MENU

- ・ 餡入りわらびもち
- ・ 黒豆焙じ茶ゼリー

受講料：1000円
定員数：8名
目安量：わらびもち一口大8個
ゼリー直径7cm丸型2個

今晚のおかず教室

講師：スマイルキッチンスタッフ福井

6/7 10:00 ~ 11:30
(金) 申込締切：5/27(月)



お持ち帰り講座

梅雨時期にぴったりなさっぱりおかず！
ごはんのおかずはもちろん、おつまみにもおすすめです。

MENU

- ・ 鶏手羽先の南蛮漬け
- ・ たたきだいこんときにゅうりのナムル

受講料：1000円
定員数：16名
目安量：2人分

薬膳のお料理教室 季節の手しごと！梅シロップづくり

講師：薬膳キッチンHANA 高木映子

6/13 10:00 ~ 12:00
(木) 申込締切：6/3(月)



お持ち帰り講座

夏にむけて手作りの梅シロップを作ります。
青梅の下処理や保存方法を丁寧に教えてくれるので、初めての方にもおすすめ。
市販品では味わえない美味しさです♪出来あがり量は約500mlになります。

MENU

- ・ 梅シロップづくり&薬膳講座
- ※ご試食に薬膳茶と抹茶とあずきの蒸しパン付き

受講料：2000円
定員数：16名
目安量：梅シロップ
1L瓶(瓶付き)

手ごねパンレッスン

講師：Ohana ぱん 鈴岡利子

6/18 10:00 ~ 13:00
(火) 申込締切：6/10(月)



お持ち帰り講座

イーストを使ってふんわり膨らませた、
パン生地に近いふわふわのドーナツです。

MENU

- ・ シュガードーナツ

受講料：2000円
定員数：8名
目安量：5個

Veganのお料理教室 ヘルシー中華レシピ

講師：豆と野菜 佐藤弥生

6/25 10:00 ~ 13:00
(火) 申込締切：6/17(月)



お食事講座

お肉のイメージが強い中華料理を野菜たっぷりのヴィーガンレシピで作ります。
くどくないけどコクがあるヘルシー中華！
ヴィーガン料理初心者向けの簡単メニューです。

MENU

- ・ ナスとズッキーニの麻婆豆腐
- ・ 黒酢入り台湾の豆乳スープ
- ・ もやしサラダ
- ・ ミニトマトの胡麻和え
- ・ 揚げない大学いも

受講料：2000円
定員数：16名
目安量：1人分

スマイルキッチンランチ

講師：スマイルキッチンスタッフ西澤

6/27 10:00 ~ 13:00
(木) 申込締切：6/17(月)



お食事講座

お食事&お持ち帰り付きの講座♪
今回はおうちでカジュアルに楽しめるアフタヌーンティーをご紹介します。
英国貴族に愛われたサンドイッチやケーキなど、英国の味をお楽しみください。

MENU

～英国風アフタヌーンティー～

- ・ キューカンバーサンドイッチ
- ・ イングリッシュスコーン
- ・ ヴィクトリアケーキ
- (お持ち帰り対象：直径12cm丸型1個)

受講料：1000円
定員数：16名
目安量：1人分

お申込み方法

LINE からお申込

- ①お名前 ②ご住所 ③電話番号
 - ④参加したい講座名
 - ⑤参加したい時間
- をトーク画面に入力して送ってください。

スマイルキッチン
公式 LINE



お電話でのお申込

お問い合わせ先：
入間ガス企画チーム
TEL 04-2964-1571
(受付時間 9:00~17:00)

抽選結果

応募多数の場合は抽選とさせていただきます。
当選者発表は、締切後 2 日以内に①入間ガス HP ②スマイルキッチン公式 LINE VOOM(タイムライン) ③ショールーム入口掲示板にて発表いたします。
発表方法はお申込み時にご登録いただいた電話番号下 4 桁を掲載いたします。
抽選結果は個別でのご連絡はしておりませんので、必ずご確認くださいませようお願いいたします。

キャンセルについて

お客様のご都合によるキャンセルはキャンセル料が発生いたします。
該当者にはご連絡いたします。(※代理者による受講も可能です。)

- ◆実施当日「受講料全額」
- ◆実施前日～3日前「受講料の半額」(日数には土日も含められます)

お支払い後、材料・レシピ・料理のお渡しはできません。



お客さまへのお願い

◆受講前に必ずホームページの利用規約をお読みください。

- ・マスクの着用は個人の判断としております。ただし、食品を扱う観点からマスクの着用にご協力ください。
- ・体調に不安がある場合や体調不良の場合は、ご来店・ご受講をご遠慮ください。
- ・持ち物の貸し出しは行っておりません。お忘れなくご持参ください。
- ・受講料はお釣りのないようにご用意ください。
- ・受付は 10 分前までにお済ませください。また 30 分以上遅れる場合は受講をお断りさせていただく場合がございます。

持ち物

- ・マスク
- ・飲み物
- ・スリッパ
- ・筆記用具
- ・三角巾
- ・クリップ(名札を留める用)
- ・エプロン
- ・受講料(お釣りなし)
- ・ハンドタオル
- ・持帰り用の袋、容器



安全・安心なレッスンのために

- ・スタッフはマスク着用を徹底します。
- ・レッスン内でのこまめな手洗い、アルコール消毒を徹底します。
- ・レッスン毎のテーブル・備品のアルコール消毒を徹底します。
- ・換気扇の常時運転、窓開けによる換気を行います。
- ・講師の体調不良等で講座の延期または休講となる場合がございます。
- ・今後、感染状況が大きく変化した場合は開催内容を変更する場合がございます。

2024年6月

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
						1
2	3	4 お菓子教室	5	6	7 今晚のおかず	8
9	10	11	12	13 薬膳のお料理	14	15
16	17	18 手ごねパン	19	20	21	22
23	24	25 Veganお料理	26	27	28 スマイルランチ	29
30						

お食事講座 お持ち帰りはできません。

お持ち帰り講座 お持ち帰り袋・容器をご持参ください。

講座によりレッスン形式が異なります。グループまたはおひとり様の調理がございますので、あらかじめご了承ください。