

2024

1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。

## 味噌づくり

講師：Ohana ぱん 鈴岡利子

1/24  
(水)

10:30 ~ 12:30

申込締切：1/15(月)

年に1度の味噌づくり教室！今年も一緒に作りませんか。  
仕込みが終われば、後はじっくり熟成させるだけ。  
とても簡単で美味しく出来上がります！！

MENU

- ・味噌づくり (仕込んだ味噌玉 1kg程度)



TAKE  
OUT

受講料：3000円  
定員数：12名  
目安量：1kg程度

お食事あり 講座内お食事あり

講座内で作ったメニューを  
教室でお食事いただきます。  
お持ち帰りはできません。

TAKE  
OUT

お持ち帰り限定

プラスチックごみ削減の為、  
お持ち帰り袋・容器のご協力を  
お願いいたします。

## プロに学ぶ！ケーキ教室

講師：パンステージ・マイ東伏見店 矢野悠介

1/30  
(火)

10:00 ~ 12:30

申込締切：1/22(月)

アンコール企画！ご応募多数のため、再度開催です！！  
手作りのパイ生地になめらかなカスタードクリームと  
りんごをたっぷり入れて作ります。

MENU

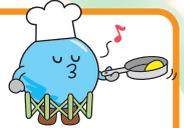
- ・アメリカンアップルカスタードパイ



TAKE  
OUT

受講料：2000円  
定員数：8名  
目安量：2個 (直径9cm丸型)

お知らせ



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

お申込み方法・詳細は  
裏面をご覧ください



## 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

1/12  
(金)

10:00 ~ 13:00

申込締切：1/5(金)

お食事とお持ち帰り付きの講座です♪  
おひとりの参加はもちろん、ご夫婦・お友達と一緒に参加もOK。  
今回は基本の和食作りと美味しい「おからどーなつ」をご紹介します。

MENU

～ほめられ献立～

- ・ぶりの煮つけ ・煮干しだしのみそ汁
- ・おから入りポテトサラダ
- ・おからどーなつ (ひと口大6個お持ち帰り)

受講料：1000円  
定員数：12名  
目安量：1人分

お食事  
あり

## 今晚のおかず教室

講師：スマイルキッチンスタッフ福井

1/17  
(水)

14:00 ~ 15:30

申込締切：1/8(月)

12月の人気講座が再登場！！中身をリニューアルしてご紹介。  
煮汁が染み込んだ手作りのロール白菜など7種類の具材を作ります。  
抽選ではずれてしまった方やもう一度挑戦したい方もぜひご参加ください～。

MENU

- ・ロール白菜入り7種のおでん

受講料：1000円  
定員数：12名  
目安量：2人分

TAKE  
OUT



# 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 ②LINE 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」(日数には土日も含まれます)  
 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。
- ・ショールーム入口・レッスン中のアルコール消毒にご協力ください。
- ・体調に不安がある場合や体調不良の時は、ご来店・ご受講をご遠慮ください。
- ・持ち物は貸し出しを行っておりません。お忘れなく必ずご持参ください。
- ・受講料はお釣りのないようご用意ください。当日にショールーム受付にてお支払いください。  
 また、受付は10分前までにお済ませくださいますようお願いいたします。



## 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1月						
Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12 ランチ	13
14	15	16	17 今晚のおかず	18	19	20
21	22	23	24 味噌づくり	25	26	27
28	29	30 ケーキ教室	31			

