

坂戸ガス 体験型ショールーム & 料理教室

Cooking School

キッチンスタジオ5 のご案内

坂戸ガス・体験型ショールーム併設の料理教室「キッチンスタジオ5」にて各種教室を開催いたしております。この機会に料理のレパートリーを増やしましょう。

受講生募集!!

おうちごはん



元ホテルメトロポリタン総料理長 金田永幸先生

シフォンケーキ教室



こだわり そば打ち入門



- はがきでお申込みの場合、下記の内容をご記入の上お申込みください。
- お申込み多数の場合抽選し、後日当選者のみ教室案内を郵送いたします。(尚、参加の際は教室案内をご持参ください。)
- 講師の都合などにより、開催を中止させていただく場合があります。
- 当選後にキャンセルされる場合には、キャンセル料がかかりますので、お早めにご連絡ください。
- 開催日の4日前(開催日を含みません)まで・・・無料
- 開催日の3日前(開催日を含みません)から当日・・・全額
- はがき1枚に3教室までのお申込みをお願いいたします。
- 当教室は、駐車場がございませんのでご了承ください。
- お申込み時にいただいた個人情報(教室の運営以外の目的には一切使用いたしません。)
- 親子料理教室につきましては、小学生以上のお子様とさせていただきます。

Cooking School キッチンスタジオ5 お申込み方法

お電話、はがきか、インターネットでお申込みください。

●はがきでお申込みの場合

はがき裏

①コース名
②開催日
③お名前(フリガナ)
④郵便番号
⑤ご住所
⑥電話番号(日中連絡のとれるところ)
⑦年代(例:40歳代)

はがき表

3|5|0|0|2|7|2

埼玉県坂戸市末広町3番地5
坂戸ガス株式会社

「料理教室」係

●インターネットでお申込みの場合

坂戸ガス 検索

坂戸ガス

☎0120-35-2025

※申込締切日以降、定員に満たない教室がある場合、先着順で受付させていただきます。

「キッチンスタジオ5」レンタルいたします!! Kitchen Studio 5

当社料理教室開催日以外の営業日には、料理教室「キッチンスタジオ5」を地域のサークル活動等へ貸出いたします。どうぞご利用ください。

- 貸出条件
 - (1) 利用目的 団体やサークルが、各種地域活動・文化活動・コミュニティ活動等に利用する場合で、当社が適当と認めた目的であること。
 - (2) 利用日時 月曜日から金曜日の通常営業日/10:00~17:00 1回 3時間を基本とします。その他は御相談ください。
 - (3) 利用料金 1,000円/1時間 ただし、利用目的等により、上記利用料を減額、免除する場合があります。
- 貸出不可の場合
 - (1) 宗教活動 (2) 政治活動 (3) その他当社が不適当と認めた場合
- 利用申込み
 - (1) 利用日の1ヶ月前よりお申込みが可能です。
 - (2) 責任者が来店の上、「料理教室利用申込書」に必要事項を記入の上、提出してください。(担当 宮崎まで)

キッチンスタジオ5 料理教室

No.15 スケジュール カレンダー

1月の予定 申込締切 2011年12月25日

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12 シフォンケーキ	13 ヘルシーメニュー	14
15	16 そば打ち入門	17 金田先生	18	19 和菓子教室	20	21
22	23	24	25 小島先生	26 シフォンケーキ	27	28 おうちごはん
29	30	31				

2月の予定 申込締切 2012年1月25日

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3 パン教室 AM-PM	4
5	6	7	8	9 シフォンケーキ	10	11 おうちごはん
12	13	14	15	16 金田先生	17	18
19	20	21	22	23 シフォンケーキ	24	25 パン教室 AM-PM
26	27	28	29			

3月の予定 申込締切 2012年2月25日

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3 ヘルシーメニュー
4	5 シフォンケーキ	6	7	8 金田先生	9	10
11	12 そば打ち入門	13	14 小島先生	15 シフォンケーキ	16	17
18	19	20	21	22 和菓子教室	23	24 パン教室 AM-PM
25	26	27	28	29	30	31 おうちごはん

こだわりの そば打ち入門

打ったおそばは、お土産に!(5人前)
(一)鉢(二)延し(三)包丁が極意です
日時 1月16日(月) AM10:30~PM1:00
日時 1月30日(月) AM10:30~PM1:00
定員 各10名 そば屋さんのおつまみ付 受講料 2,000円

こだわりの そば打ち入門

つなぎとそば粉の混合割合は二八です
そば粉は石臼で自家製粉したものです
日時 2月13日(月) AM10:30~PM1:00
日時 2月27日(月) AM10:30~PM1:00
定員 各10名 そば屋さんのおつまみ付 受講料 2,000円

こだわりの そば打ち入門

そばの出来栄は集中力で決まります
小川師範に免許皆伝の腕と褒められますように
日時 3月12日(月) AM10:30~PM1:00
日時 3月26日(月) AM10:30~PM1:00
定員 各10名 そば屋さんのおつまみ付 受講料 2,000円

シフォンケーキ教室

先生は女子栄養大学の4年生です
抹茶ホワイトチョコと大納言シフォン
抹茶とホワイトチョコの珍しい組み合わせのシフォンケーキ
日時 1月12日(木) PM1:00~PM3:30
日時 1月26日(木) PM1:00~PM3:30
定員 10名 受講料 1,000円

シフォンケーキ教室

先生は女子栄養大学の4年生です
イチゴシフォン
フレッシュイチゴを使った甘酸っぱいシフォンケーキ
日時 2月9日(木) PM1:00~PM3:30
日時 2月23日(木) PM1:00~PM3:30
定員 10名 受講料 1,000円

シフォンケーキ教室

先生は女子栄養大学の4年生です
ローズシフォン
ローズの上品な香りと甘さが楽しめる、オリジナルシフォンケーキ
日時 3月5日(月) PM1:00~PM3:30
日時 3月15日(木) PM1:00~PM3:30
定員 10名 受講料 1,000円

気軽な おうちごはん

「冬のあったかおやつ」
・蒸しパン2種 ・しょうが風味の甘酒
・小松菜と鶏肉の蒸し煮
日時 1月28日(土) AM10:30~PM1:00
定員 10名 受講料 1,500円

気軽な おうちごはん

「おでん種の手作りに挑戦」
・さつまあげ(ごぼう巻き、豆腐さつまあげ、イカ入りあげ)
・春菊のごま和え ・おでん(試食)と粉からのし器き方
日時 2月11日(土) AM10:30~PM1:00
定員 10名 受講料 1,500円

気軽な おうちごはん

「フレンチおかずに挑戦」
・鶏レバーのクリームソース ・パセリライス
・れんこんサラダ ・白菜スープのゆず風味
日時 3月31日(土) AM10:30~PM1:00
定員 10名 受講料 1,500円

和菓子 教室

お饅頭を作りましょう
酒まん・紅白饅頭
日時 1月19日(木) PM1:00~PM4:00
定員 10名 受講料 1,500円

和菓子 教室

小豆から餡を作りましょう① 粒餡
鶯餅
日時 2月21日(火) PM1:00~PM4:00
定員 10名 受講料 1,500円

和菓子 教室

小豆から餡を作りましょう② こし餡
桜餅
日時 3月22日(木) PM1:00~PM4:00
定員 10名 受講料 1,500円

元ホテルメトロポリタン 総料理長 金田永幸先生
身近な食材をプロの技でおいしさアップ
・餅入りハワイアンスープ
・豚のフィレ彩りカツレツ野菜添え
日時 1月17日(火) AM10:30~PM1:00
定員 10名 受講料 2,000円

元ホテルメトロポリタン 総料理長 金田永幸先生
身近な食材をプロの技でおいしさアップ
・海の幸とアボカド和えソース
・牛肉の軽い煮込みみりょネーモッツアレラのフライ添え
日時 2月16日(木) AM10:30~PM1:00
定員 10名 受講料 2,000円

元ホテルメトロポリタン 総料理長 金田永幸先生
身近な食材をプロの技でおいしさアップ
・帆立貝と海草の野菜飾りナーージュ風
・鶏のから揚げとパインナップル添えエスニック風
日時 3月8日(木) AM10:30~PM1:00
定員 10名 受講料 2,000円

特別教室 日本有数の木工作家 小島 伸吾先生
木工房の賄い料理 ご飯をおいしく食べる秘訣をご披露します
川越・小野食品のざる豆腐をメインの食材にした小島流の献立を組み立てます
日時 1月25日(水) AM10:30~PM1:00
定員 10名 受講料 2,000円

手作り パン教室 中級クラス
チョコマーブルパン
食パン型に入れて焼きあげます
パンタインのプレゼントにもぜひ
日時 2月3日(金) 受講料 2,000円
AM10:30~PM1:30 定員 10名
PM 3:00~PM6:00 定員 10名

特別教室 日本有数の木工作家 小島 伸吾先生
木工房の賄い料理 ご飯をおいしく食べる秘訣をご披露します
春らしく「菜の花」と「自家製ベーコン」を主役にしたパスタとサラダを作ります
日時 3月14日(水) AM10:30~PM1:00
定員 10名 受講料 2,000円

手作り パン教室 初心者OK
コーンミールパン
コーンミール・粒コーン・ベーコンを生地に混ぜ込んだパン
日時 2月25日(土) 受講料 2,000円
AM10:30~PM1:30 定員 10名
PM 3:00~PM6:00 定員 10名

手作り パン教室 上級クラス
クロワッサン
お客様のご要望にお応えて、3・4月連続開催になります
日時 3月24日(土) 受講料 2,000円
AM10:30~PM4:00 定員 10名

ヘルシーメニュー
・根菜のおでん風煮 ・炒り豆ごはん
・アップル・クランブル
日時 1月14日(土) AM10:30~PM1:00
定員 10名 受講料 1,500円

メニューは、都合により変更になる場合があります。ご了承ください。

ヘルシーメニュー
・洋風ちらし寿司 ・スモークサーモンのサラダ
・ハマグリのみルクススープ
日時 3月3日(土) AM10:30~PM1:00
定員 10名 受講料 1,500円