

坂戸A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

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。

今回のピックアップ教室

今回は4月で1周年！ベトナム料理教室！

一年間を通してベトナム料理教室の味はいかがでしたか？ 食べ慣れたらまた作りたくなる・・・(^^)

馴染みやすいベトナム料理をこれからもご家庭の食卓でお楽しみ下さい！



講師のトランティ先生



Calendar for April 2015 with course highlights: Ban (Apr 1), Ouchihan (Apr 7), Ban (Apr 13), Soban (Apr 19), Soban (Apr 26).

小川先生のそば打ち教室
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
お蕎麦屋さんのおつまみ付
日時: 4月 20日 (月) 10:30~13:00
定員: 10名 受講料: 2,000円

トランティ先生のベトナム料理教室
大人気のベトナム料理を作ろう
・生春巻き・鶏肉のフォー
・緑豆餡入りタピオカのチャー
日時: 4月 24日 (金) 10:30~13:30
定員: 10名 受講料: 1,500円

外川先生のうちごはん
ガレットを作ってみよう
・そば粉のガレット(クレープ状の料理)
・あさりのミルクスープ
・2種キウイフルーツのマリネ
日時: 4月 7日 (火) 10:30~13:00
定員: 10名 受講料: 1,500円

竹田先生の手作りパン教室
アンチョビポテト
じゃがいもとアンチョビを生地で包みチーズをのせて焼き上げます
日時: 4月 2日 (木) 4月 14日 (火) 各10:30~13:30
定員: 各10名 受講料: 各2,000円

奥井先生の和菓子教室
節句菓子と母の日のお菓子を作しましょう
柏餅 カーネーション
日時: 4月 16日 (木) 4月 28日 (火) 各10:30~16:00
定員: 各10名 受講料: 各1,500円

金田先生の洋食教室
皿の中は“ファンタジック”
・キヌチキティロリヤンリヨネズポト添え
・生ハムとグリーンアスパラガスサラダ サウザンドレッシング
日時: 4月 23日 (木) 10:30~13:30
定員: 10名 受講料: 2,000円

特別企画 親子料理教室
・豆腐と小松菜のグラタン
・もずくと野菜のスープ
・カップケーキ
日時: 4月 3日 (金)
午前の部 10:30~13:00 午後の部 14:30~17:00
定員: 各5組 受講料: 1組 1,000円

Calendar for May 2015 with course highlights: Soban (May 3), Ouchihan (May 10), Ban (May 14), Soban (May 17), Soban (May 24).

小川先生のそば打ち教室
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
お蕎麦屋さんのおつまみ付
日時: 5月 11日 (月) 5月 25日 (月) 各10:30~13:00
定員: 各10名 受講料: 各2,000円

トランティ先生のベトナム料理教室
手軽にベトナムのカフェを味わい
・ベトナムのバケットサンド
・ココナッツプリン
・ベトナムコーヒー
日時: 5月 27日 (水) 10:30~13:30
定員: 10名 受講料: 1,500円

外川先生のうちごはん
春野菜を満喫しよう
・牛肉とクレソンの混ぜご飯
・青のりのすまし汁
・春野菜のマリネ・抹茶ミルクゼリー
日時: 5月 12日 (火) 10:30~13:00
定員: 10名 受講料: 1,500円

竹田先生の手作りパン教室
抹茶あんぱん
新緑の季節にいかがですか?
日時: 5月 8日 (金) 5月 14日 (木) 各10:30~13:30
定員: 各10名 受講料: 各2,000円

奥井先生の和菓子教室
夏越しの祓いにいたかく水無月を作ります
水無月 かりんとう
日時: 5月 19日 (火) 5月 28日 (木) 各13:00~16:00
定員: 各10名 受講料: 各1,500円

金田先生の洋食教室
サッと手が伸びるように
・玉子入りスパニッシュスープ
・温かいアメリカンクラブハウスサンドイッチ
日時: 5月 21日 (木) 10:30~13:30
定員: 10名 受講料: 2,000円

川畑先生のヘルシーメニュー教室
葉酸レシピで初夏の憂鬱を吹き飛ばそう!
・枝豆ずし・エビとあさりの茶碗蒸し
・イチゴのパバロア
日時: 5月 16日 (土) 10:30~13:00
定員: 10名 受講料: 1,000円

特別企画 親子料理教室
・手作りのシューマイ
・人参のサラダ
・ヨーグルトムース
日時: 5月 3日 (日)
午前の部 10:30~13:00 午後の部 14:30~17:00
定員: 各5組 受講料: 1組 1,000円

Calendar for June 2015 with course highlights: Ouchihan (Jun 7), Soban (Jun 14), Ban (Jun 15), Ban (Jun 21), Ban (Jun 28).

小川先生のそば打ち教室
打ったおそばは、お土産に! (5人前)
①鉢 ②延し ③包丁が得意です
お蕎麦屋さんのおつまみ付
日時: 6月 8日 (月) 6月 29日 (月) 各10:30~13:00
定員: 各10名 受講料: 各2,000円

トランティ先生のベトナム料理教室
ベトナムの屋台料理の味
・南部の汁麺・緑豆入り肉もち
・薬膳のチャー
日時: 6月 24日 (水) 10:30~13:30
定員: 10名 受講料: 1,500円

外川先生のうちごはん
グレープフルーツのお菓子を作ってみよう
・グレープフルーツのタルト
・青じそのパスタ
・たこのマリネクミン風味
日時: 6月 4日 (木) 10:30~13:00
定員: 10名 受講料: 1,500円

竹田先生の手作りパン教室
ブルーベリードーム
ブルーベリーを十二分に味わえる鮮やかな紫色のパンです
日時: 6月 11日 (木) 6月 23日 (火) 各10:30~13:30
定員: 各10名 受講料: 各2,000円

奥井先生の和菓子教室
七夕にちなんだお菓子を作ります
天の川 撫子
日時: 6月 16日 (火) 6月 17日 (水) 各13:00~16:00
定員: 各10名 受講料: 各1,500円

金田先生の洋食教室
器に色合い
・魚介類のライムドレッシングマリネ 香辛粉入り豚フィレグリエ モナコスタイル (旬の野菜の取り合わせ)
日時: 6月 25日 (木) 10:30~13:30
定員: 10名 受講料: 2,000円

川畑先生のヘルシーメニュー教室
貧血予防で夏バテ防止
・レバーの赤ワイン煮
・アボカドとクリームチーズのディップ
・マンゴーのムース
日時: 6月 13日 (土) 10:30~13:00
定員: 10名 受講料: 1,000円

特別企画 親子料理教室
・じゃがいもとペコシンのチーズ焼き
・かぶのスープ
・アメリカンクッキー
日時: 6月 7日 (日)
午前の部 10:30~13:00 午後の部 14:30~17:00
定員: 各5組 受講料: 1組 1,000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。
※写真はイメージとして過去の作例等を掲載しています。※表示の受講料は全て税込価格となっております。

Sakado Studio 受講生募集!! キッチンスタジオ5

- 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は抽選し、後日当選者のみ教室案内を郵送いたします。
■講師の都合などにより、開催を中止させていただきます場合があります。
■はがき1枚で3教室までお申込み頂けます。
■当教室は、駐車場がございませんのでご了承ください。

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)

インターネットでお申込みの場合
坂戸ガス 検索

坂戸A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、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 Studio5

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。

- 1.貸出条件
(1)利用目的 団体内サークルが、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、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。
2.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
3.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 斉藤まで)