



KEIWA GAS COOKING SCHOOL

京和ガスの料理教室 2025

11月

申込受付期間 10/1 [水] - 10/15 [水]

ホームページからお申し込みください
<https://www.keiwagas.co.jp/>

5 [水] 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

おにぎらず(焼肉・キムチ)

韓国風味噌汁

チェアを使った運動と
高タンパク低カロリーな時短メニュー！
特別コースです。講 師／堀祐子先生
定 員／女性12名
受講料／¥2,500

7 [金] 10:30-13:00

スイーツキッチン

キャラメルアーモンドのをせた贅沢クッキー★

フロランタン 12コ

講 師／風見雅江先生
定 員／一般10名
受講料／¥2,800

11 [火]・12 [水] 10:30-13:30

すずめ庵店主に学ぶ 新そば★

手打ち蕎麦 そばがき

特別講師 高橋弘人先生

柏市豊四季にある人気店「手打ちそばすずめ庵」
店主。最高級の国産そば粉を使用した手打ちそば
と、季節の食材を使ったランチや会席料理など多
彩なメニューを展開。そば打ち教室も開催しており
ます。定 員／一般5組10名 ※ご家族、お友達など
受講料／1組¥5,000 2人1組でお申込み
ください。

15 [土]・29 [土] 10:30-12:30

おやこ教室★

雪だるまのハヤシライス
りんごパイ講 師／堀祐子先生 保護者1名に対し
定 員／親子8組16名 お子様(5歳以上
受講料／¥3,500 小学生まで)1名まで

18 [火] 10:30-13:00

カフェごはん

いつもの食材でカフェごはん

鮭とわかめの炊込みご飯

かにかまとはんぺんのパン粉焼き

里芋と鶏肉の豆乳グラタン

かぶと塩昆布のサラダ

講 師／風見雅江先生
定 員／一般16名
受講料／¥2,800

20 [木] 10:30-13:30

焼きたてパン★

こねない全粒粉のハードパン

くるみとレーズンのパン 3コ

さつまいもとチーズのパン 2コ

講 師／風見雅江先生
定 員／一般12名
受講料／¥2,800

22 [土] 10:30-13:00

米粉教室★

サクホロッと米粉ドーナツ

米粉ドーナツ 9コ

講 師／特別講師 熊谷里奈先生
定 員／一般16名
受講料／¥3,500

26 [水] 10:30-12:30

テイクアウト★

ミートソースを作り置き

ミートソース 2人分

ムサカ(ミートソースを使って) 2人分
(ギリシャ風ミートグラタン)講 師／堀祐子先生
定 員／一般8名
受講料／¥3,500★印はお持ち帰りとなります。お持ち帰り後は早めにお召上がり頂き、衛生管理等お客様の責任においてお願い致します。★印以外のお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。

お問合せ

京和ガスショールームG・more

流山市おおたかの森東1-9-6 TEL 04-7178-5120 (9:00~17:00)

詳しくはホームページを
ご覧ください



KEIWA GAS COOKING SCHOOL

京和ガスの料理教室 2025

12月

申込受付期間 11/1 [土] - 11/15 [土]

ホームページからお申し込みください
<https://www.keiwagas.co.jp/>



3 [水] 10:30-13:00

おとこ飯

基本のおせち

栗きんとん

伊達巻

筑前煮

だしから作るお雑煮

講師／堀祐子先生

男性歓迎!

定員／一般16名

女性も参加できます

受講料／¥2,800

8 [月] 10:30-13:00

作り置き

自家製万能つゆを使って

万能つゆ★

天ぷら3種

きのこ青菜のお浸し

根菜の煮物

講師／堀祐子先生

定員／一般16名

受講料／¥3,000

10 [水] 10:30-13:00

世界のかまどから

イタリアンでクリスマス

もちふわフォカッチャ

オリーブ入りのローストポーク

きのこのアンティパスト

ティラミス風デザート

講師／堀祐子先生

定員／一般16名

受講料／¥3,000

12 [金] 10:30-13:00

焼きたてパン

ココアを使ったパン

チョコと こちらが手ごね

オレンジピールのパン 5コ

ココアメロンパン 3コ

講師／風見雅江先生

定員／一般12名

受講料／¥2,800

20 [土]・24 [水] 10:30-13:00

おやこ教室

クリスマスケーキ



サンタのケーキ

直径15cm 1台分



講師／風見雅江先生

定員／親子8組16名

受講料／¥3,500

保護者1名に対し
 お子様(5歳以上
 小学生まで)1名まで

23 [火] 10:30-13:00

スイーツキッチン

クリスマスケーキ



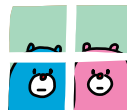
チョコレートムースケーキ

直径15cm 1台分

講師／風見雅江先生

定員／一般8名

受講料／¥3,500



★印はお持ち帰りとなります。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。
 ※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。

お問合わせ

京和ガスショールームG・more

流山市おおたかの森東1-9-6 TEL 04-7178-5120 (9:00~17:00)

詳しくはホームページを
 ご覧ください



KEIWA GAS COOKING SCHOOL

京和ガスの料理教室 2026

1月

申込受付期間 12/1[月] - 12/15[月]

ホームページからお申し込みください
<https://www.keiwagas.co.jp/>

14[水] 10:30-12:30

季節の料理

飾り寿司

バラ } 各1本
四方巻き }講師 堀祐子先生 受講料 ¥3,000
定員 一般8名

15[木] 10:30-13:00

焼きたてパン

米粉のパン

プチパン 3コ
コーンと
クリームチーズの 3コ
パン講師 風見雅江先生 受講料 ¥2,800
定員 一般12名

17[土]・24[土] 10:30-13:00

おやこ教室

リクエストメニュー-2024年1月

鬼のタコライス
鬼の金棒
鬼蒸しパン講師 堀祐子先生 保護者1名に対し
定員 親子8組16名 お子様(5歳以上
受講料 ¥3,500 小学生まで)1名まで

23[金] 10:30-13:00

スイーツキッチン

タルト型を使って

バナナトルテ
18cmタルト型講師 風見雅江先生 受講料 ¥2,800
定員 一般16名

26[金] 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

豚肉と長ネギの塩こうじ炒め
厚揚げのなめこみぞれあん
五穀米講師 堀祐子先生 受講料 ¥2,500
定員 女性12名

27[火] 10:30-13:30

レジュールウーラーの
パティシエスイーツガトーショコラマロン
チョコレートゼリー講師 特別講師 中野勝利先生
定員 一般16名
受講料 ¥4,000おおたかの森にあるケーキ店
「パティスリーレジュールウーラー」
の店主。ホテルやイタリアン
レストランでシェフパティシエを
務めた後、流山で開業。店名
はフランス語で「幸せな日々」と
いう意味があり、店内には幸せ
があふれる素敵なケーキや焼き
菓子が並んでいます。

29[木] 10:30-12:30

作り置き

韓国風常備菜

白菜のコッチョリ(浅漬け) 白菜
うずらのたまごの 500g分
ジャンジョリム 10コ

講師 風見雅江先生 定員 一般12名 受講料 ¥3,000

★印はお持ち帰りとなります。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。★印以外のお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。

お問合せ 京和ガスショールームG・more 流山市おおたかの森1-9-6 TEL 04-7178-5120 (9:00~17:00)

Follow Me

京和ガス公式
Instagram

@KEIWAGAS.OFFICIAL



KEIWA GAS COOKING SCHOOL

京和ガスの料理教室 2026

2月

申込受付期間 1/5 [月] - 1/15 [月]

ホームページからお申し込みください
<https://www.keiwagas.co.jp/>

4 [木] 10:30-12:30

作り置き ★

手作りみそ

1kg

講師 堀祐子先生

定員 一般16名

受講料 ¥2,800

7 [土] 10:30-13:00

米粉教室 ★

米粉の
バスクチーズ
ケーキ

15cm丸型



消化器内科と心療内科で勤務
している管理栄養士。お米の
消費量は年々減少傾向。米粉
といえば流山市!を目指して
お米の良さを広める活動を
しています。

～おなかに寄り添い、こころに
寄り添う料理教室～

講師 特別講師 熊谷里奈先生

定員 親子8組16名

受講料 ¥3,500

保護者1名に対しお子様
(5歳以上小学生まで)1名まで

9 [月] 10:30-13:00

世界のかまどから

台南

台南タンツーマン
海老巻き揚げヘイドウファン
黒豆花レモンシロップ
(豆腐のデザート)

講師 堀祐子先生

定員 一般16名

受講料 ¥2,800

12 [月] 10:30-13:30

スイーツキッチン

バレンタインスイーツ ★

ココアクッキー
ブラウニー

スクエアカップ6コ

講師 風見雅江先生

定員 一般16名

受講料 ¥2,800

14 [土]・28 [土] 10:30-12:30

おやこ教室 ★

チョコケーキボール

マシュマロ
ココアムース

講師 堀祐子先生

定員 親子8組16名

受講料 ¥3,500

保護者1名に対し
お子様(5歳以上
小学生まで)1名まで

19 [木] 10:30-13:30

藤屋さんの和菓子

春の和菓子 ★

桜餅(道明寺)
桜上用饅頭
練り切り(桜)

講師 特別講師 志賀進一先生

定員 一般16名

受講料 ¥3,500

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会長として又
観光協会などで、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。

20 [金] 10:30-13:00

焼きたてパン

中華饅を作ろう! ★

肉まん 3コ

あんまん 3コ

講師 風見雅江先生

定員 一般12名

受講料 ¥2,800

★印はお持ち帰りとなります。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。★印以外のお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。

お問合せ

京和ガスショールームG・more 流山市おおたかの森東1-9-6 TEL 04-7178-5120 (9:00~17:00)

Follow Me

京和ガス公式
Instagram

@KEIWAGAS.OFFICIAL