



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]



14 [水] 10:30-12:30

季節の料理
飾り寿司 ★バラ
四方巻き } 各1本講師 堀祐子先生 受講料 ¥3,000
定員 一般8名

15 [木] 10:30-12:30

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
パン 3コ講師 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] 10:30-12:30

スイーツキッチン
タルト型を使って ★バナナタルト
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 [月] 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

レジュールワールーの
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 中野朋利先生
定員 一般16名
受講料 ¥4,000おおたかの森東にあるケーキ店
「パティスリーレジュールワールー」
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
があふれる素敵なお菓子や焼き
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 ★白菜のコッチャヨリ(浅漬け) 白菜
500g分
うずらのたまごの
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

2月

申込受付期間 1/5 [月]-1/15 [月]

4 [水] 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8名
受講料 ¥3,000

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 } 各1本

講師 特別講師 熊谷里奈先生 保護者1名に対し
定員 親子8組16名 受講料 ¥3,500 (5歳以上小学生まで)1名まで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～9 [月] 10:30-13:00
世界のかまどから
台南台南タンツーメン
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 受講料 ¥3,000
定員 一般16名

12 [木] 10:30-12:30

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 風見雅江先生
定員 親子8組16名
受講料 ¥3,500

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、地元にち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
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] 10:30-12:30

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 受講料 ¥2,800
定員 一般12名

★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・ご協力ををお願い致します。

申込方法

ホームページからお申し込みください
<https://www.keiwagas.co.jp/>※応募多数の場合は抽選となります。
※メニュー内容・開催日時等詳しくは
ホームページにてご確認ください。当社にて
抽選当選
した方応募締切日後
10日前後に郵送にて
当選をお知らせ落選
した方自動的に
キャンセル待ちキャンセル受付等
お問い合わせ
京和ガスショールーム
G・more
TEL 04-7178-5120
営業時間／9:00~17:00
※キャンセル等お問い合わせは
営業時間内とさせていただきます。

当日のお持ち物

- 受講料
- 筆記用具
- エプロン
- マスク
- 室内履き

※取得した個人情報は料理教室の運営以外
には使用いたしません。
※料理教室へのお申し込みは、お一人様につき
「1ヶ月4回まで」とさせていただきます。
※グループでお申し込みの場合は、2名様まで
とさせていただきます。
※お申し込み不備があった場合は、ご案内
いたしかねます。
※教室開始5分前までにお越しください。
※食材調達等の都合によりメニューが変更に
なる場合がございます。

衛生管理について

弊社の取り組み
スタッフの
マスク着用お客様へお願い
マスクの着用を
お願いいたしますこまめな手指の手洗い、
アルコール消毒ご来店時の手指消毒に
ご協力ください

定期的な換気

咳・発熱・倦怠感など体調に
少しでも不安のある方は
ご来店をお控えください教室開始前・終了後に
教室内備品を消毒状況により中止となる
場合がございますので
予めご了承ください

@KEIWAGAS.OFFICIAL