



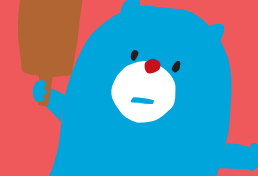
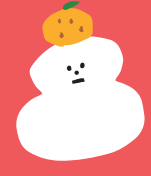
KEIWA GAS COOKING SCHOOL

京和ガスの料理教室 2026



1月

申込受付期間 12/1[月]ー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 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] 10:30-12:30

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[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おたかの森東にあるケーキ店
「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

2月

申込受付期間 1/5[月]ー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

講師 特別講師 熊谷里奈先生 保護者1名に対しお子様
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 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 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

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
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] 10:30-12:30

焼きたてパン

中華饅頭を作ろう! ★

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。

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ヵ月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。
※お申し込み中に不備があった場合は、ご案内
いたしかねます。
※教室開始5分前までに必ずお越しください。
※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
マスク着用こまめな手指の手洗い、
アルコール消毒

定期的な換気

教室開始前・終了後に
教室内備品を消毒

お客様へお願い

マスクの着用を
お願いいたしますご来店時の手指消毒に
ご協力ください咳・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

Follow Me

京和ガス公式

Instagram

<https://www.keiwagas.co.jp/>