

初めての方限定

毎月3名様に料理教室無料体験をプレゼント

今まで「ここち教室」に応募・参加したことがないお客様限定のキャンペーンです。

対象教室 ガスマイルVol.72掲載のクッキング7月・8月・9月開催教室の中からお選びいただけます。
複数の教室にお申し込みいただけます。※申込多数の場合は抽選となります。

申込期限

開催前月10日

開催教室

申込締切

7月開催教室

6月10日 水

8月開催教室

7月10日 金

9月開催教室

8月10日 月



↑ 申込はこちらから ↑



開催場所

直方 直方市新町3-3-10 ここちビル1階

飯塚 飯塚市目尾398 Q-SANビル1階

用意する物

スリッパ



エプロン



筆記用具



※申込は、QRコードを読み込んでお申込ください。
※申込締切後、毎月中旬頃に当選者の方へのショートメッセージ送信をもって発表いたします。

直方教室

7月 NEW 家庭で憧れる本格中華講座



X-1 7/23 水
中華の基礎からしっかりお教えいたします。
講師/古村 啓太
時間/10:00~13:00
受講料/2,750円(税込)

7月 簡単韓国料理



X-2 7/4 日
ご自宅で簡単につくれる韓国料理を作ってみませんか?
講師/金正淑
時間/10:00~13:00
受講料/2,750円(税込)

7月 初夏の軽やか洋風ごはん



X-3 7/10 日
揚げたてのフリットを楽しみ、軽やかな洋風ごはんを味わいます。
講師/andrea Kitchin
時間/10:00~13:00
受講料/3,300円(税込)

7月 四季を感じる日本料理



X-4 7/12 日
季節の食材を使った料理を家庭でも簡単に味わえるよう丁寧に紹介します。
講師/西藤 敦見
時間/10:00~13:00
受講料/2,750円(税込)

7月 冷汁で整う夏の発酵ごはん



X-5 7/25 日
冷汁(味噌汁)や漬物・豆乳・大根・アスパラ・トマト・キュウリ・大葉とキュウリの漬物・なすの蒸し焼き。
講師/荒巻 良美
時間/10:00~13:00
受講料/2,750円(税込)

8月 季節のスイーツ

X-6 8/4 日
美味しい食べ方を知りたい方におすすめ。
講師/山田 麻希
時間/10:00~13:00
受講料/2,200円(税込)



8月 季節の和食

X-8 8/9 日
季節の食材を使った料理を家庭でも簡単に味わえるよう丁寧に紹介します。
講師/茅原 康亮
時間/10:00~13:00
受講料/2,750円(税込)



8月 焼きたての季節のイタリアンを味わおう

X-10 8/26 日
イタリアン料理の魅力を味わおう。
講師/おがさき ひとみ
時間/10:00~13:00
受講料/3,300円(税込)



8月 手打ちそば

X-7 8/8 日
そば打ちの基本と、おいしい食べ方を学びます。
講師/外田 浩二・美代子
時間/10:00~13:00
受講料/2,750円(税込)



8月 パンとちょこっとスイーツ

X-11 8/28 日
焼きたてのパンと、ちょこっとスイーツを味わおう。
講師/石松 厚子
時間/10:00~13:00
受講料/3,300円(税込)



9月 季節の和食

X-12 9/13 日
季節の食材を使った料理を家庭でも簡単に味わえるよう丁寧に紹介します。
講師/茅原 康亮
時間/10:00~13:00
受講料/2,750円(税込)



9月 季節のスイーツ

X-13 9/15 日
しっとりババロアケーキ、クリスマスケーキ、りんごパイ、ババロアケーキ。
講師/山田 麻希
時間/10:00~13:00
受講料/2,200円(税込)



9月 焼きたての季節のイタリアンを味わおう

X-14 9/16 日
イタリアン料理の魅力を味わおう。
講師/おがさき ひとみ
時間/10:00~13:00
受講料/3,300円(税込)



9月 パンとちょこっとスイーツ

X-15 9/18 日
焼きたてのパンと、ちょこっとスイーツを味わおう。
講師/石松 厚子
時間/10:00~13:00
受講料/3,300円(税込)



9月 手打ちそば

X-16 9/19 日
そば打ちの基本と、おいしい食べ方を学びます。
講師/外田 浩二・美代子
時間/10:00~13:00
受講料/2,750円(税込)



9月 秋に向けて整う日本の発酵ごはん

X-17 9/26 日
秋の味覚を味わおう。
講師/荒巻 良美
時間/10:00~13:00
受講料/2,750円(税込)



9月 湯水シェフの創作フレンチ

X-18 9/29 日
オシャレな創作フレンチを味わおう。
講師/湯水 恵太
時間/10:00~13:00
受講料/3,300円(税込)



初めての方限定

毎月3名様に料理教室無料体験をプレゼント

今まで「こち教室」に応募・参加したことがないお客様限定のキャンペーンです。

対象
教室

ガスマイルVol.72掲載のクッキング7月・8月・9月開催教室の中からお選びいただけます。
複数の教室にお申し込みいただけます。※申込多数の場合は抽選となります。

申込
期限

開催前月10日

開催教室

申込締切

7月開催教室

6月10日 水

8月開催教室

7月10日 金

9月開催教室

8月10日 月



↑ 申込はこちらから ↑



開催
場所

直方 直方市新町3-3-10 こちビル1階

飯塚 飯塚市目尾398 Q-SANビル1階

※申込は、QRコードを読み込んでお申込ください。
※申込締切後、毎月中旬頃に当選者の方への
ショートメッセージ送信をもって発表いたします。

用意
する物

スリッパ エプロン 筆記用具

飯塚教室

7月 FELICEBASIL
シェフのお料理教室

定員
10名

144 7/1 水 夏に作りたい!
イタリアン

シーザーサラダ
ジャガイモの
パリンワール
バスク風
オイルサーデンのパスタ

講師/上 恭輔
時間/10:00~13:00
受講料/2,750円(税込)



7月 NEW おうちで簡単!
スパイスカレーの世界

定員
10名

スパイス3つでおいしいカレーを
作りましょう。

145 7/8 金
・ゆでたまごのカレー
・玉ねぎのアチャール
・ピリヤニ・ラッシー

講師/柴田 佳
時間/10:00~13:00
受講料/2,750円(税込)



7月 街の中華屋さんで教える
簡単中華レシピ

定員
12名

自宅でも美味しい中華作ってみませんか?

146 7/14 火

・酢豚
・しゅうまい
・きゅうりと
鶏肉のピリ辛和え

講師/高木 良太
時間/10:00~13:00
受講料/2,750円(税込)



8月 簡単・ヘルシーな味噌教室

定員
10名

147 8/6 木 味噌を使って手軽にお料理をつくりませんか?

・味噌と玉ねぎドレッシングの
サッパリ棒鶏うどん
・トマトの冷たい味噌汁
・みそ白玉の甘酒フルーツポンチ
・その他一品

講師/久保 美和
時間/10:00~13:00
受講料/2,750円(税込)



8月 腸から整える、
夏のリセット発酵ごはん

定員
10名

148 8/20 土 疲れた体を立て直す、やさしい一食

・塩麹ハンバーグ
・玉ねぎ鶏ドレッシングのサラダ
・塩麹きのこ
・味噌汁

講師/荒巻 良美
時間/10:00~13:00
受講料/2,750円(税込)



9月 FELICEBASIL
シェフのお料理教室

定員
10名

149 9/2 火 夏に作りたい! イタリアン

・そら豆の冷製スープ
・エビとパスタの香草パン粉焼き
・アマリティーナ
・玉ねぎの甘みのトマトパスタ

講師/上 恭輔
時間/10:00~13:00
受講料/2,750円(税込)



9月 街の中華屋さんで教える
簡単中華レシピ

定員
12名

150 9/8 火 自宅でも美味しい中華作ってみませんか?

・回鍋肉
・ごぼうのマヨサラダ
・鶏団子と白菜のスープ

講師/高木 良太
時間/10:00~13:00
受講料/2,750円(税込)

