

# 受講生募集

1月  
January

2月  
February

3月  
March

入会金  
無料



▲お申し込みは  
こちらから

※材料の仕入れ状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。

## COOKING SCHOOL 1DAY

### クッキング教室

### コロナウイルス対策 特別教室



#### Daily Dish Cooking

**A-1 1/13 水**  
・スリランカカレープレート  
・アップルジンジャードリンク  
・パンナコッタ

寒い季節のあったか  
かレシビ。



講師 coffee&kitchen  
sketchers オーナー Kanaco  
時間 11:00~13:00  
受講料 2,000円(税抜)

定員  
8名



#### 春を感じる、野菜たっぷりイタリアマンマの家庭料理

**A-2 3/6 土**  
・人参とレモンのラペ  
・サルシッチャと  
春キャベツのスパゲティ

イタリアのソーセージ、サルシッチャを作って、たっぷりの春野菜とパスタを食べましょう。



講師 イタリア料理教室カウレ(La casalinga del cuore)オーナー講師、  
日本イタリア料理教室協会認定校、  
イタリア料理研究家、栄養士、  
マクロビオティックインストラクター、  
食育インストラクター、栄養マイスター 若田 英子  
時間 11:00~13:00  
受講料 1,500円(税抜)

定員  
8名

#### ベジフルライフで体の中から「キレイ」を作りましょう!

**A-3 3/30 火**  
・香草ミラノ風カツレツ  
フレッシュマトソース  
・季節野菜のリゾット  
・苺のロールケーキ

旬の野菜と果物の知識を身に付けて、もっと美味しく楽しみましょう!



講師 野菜ソムリエプロ、調理師、  
ベジフルビューティアドバイザー 小野 理恵  
時間 11:00~13:00  
受講料 1,500円(税抜)

定員  
8名

#### お酒落到創作フレンチ

**A-4 1/26 火**  
・チャウダーグラタンスープ  
・鯛のスフレ・レモンクリームソース  
・なめらがショコラのパヴェ

お酒落なおもてなし料理を  
ご自宅で作ってみませんか。



講師 ザハウス オブリンダマル  
支配人兼料理長 満永 恵太  
時間 11:00~13:00  
受講料 2,000円(税抜)

定員  
8名

#### 季節のおもてなし料理

**A-5 3/18 木**  
・春の祝い膳

春を感じるお料理で、喜びいっぱいのおもてなし。



講師 and\*one Kitchen  
和食・洋食・中華・イタリアン  
フードコーディネーター 藤田ひさみ  
和食・洋食・中華・イタリアン  
フードコーディネーター 石丸 貴子  
時間 11:00~13:00  
受講料 2,500円(税抜)

定員  
8名

#### パンとちょこっとスイーツ

**A-6 2/19 金**  
・蒸し大豆とチーズのパン  
・レズンミニ食パン  
・マシュロ

焼きたてパンの味と香りを楽しみましょう。



講師 ジャパンホームベーキング  
スクール講師 石松 厚子  
時間 11:00~13:00  
受講料 2,500円(税抜)

定員  
8名

#### 手打ちそば

そば打ちの基本を教えます。

**A-7 3/27 土**



講師 全権協四段 舩田 浩二  
時間 10:00~12:00  
受講料 2,000円(税抜)  
※新型コロナウイルス感染症対策の為、  
試食はありません。

定員  
6名

#### 季節のスイーツ

**A-8 3/9 火**  
・苺のプチタルト  
・ベリーマカロン  
・春のゼリー

かわいいスイーツと一緒に作りましょう♡



講師 パティシエ 山田 麻希  
時間 13:00~15:00  
受講料 1,500円(税抜)

定員  
8名

#### 自宅で作れる簡単韓国料理

ご自宅で簡単に作れる韓国料理を作ってみませんか?

**A-9 1/30 土**



講師 韓国家庭料理人 金正淑  
時間 11:00~13:00  
受講料 1,500円(税抜)

定員  
8名

#### 季節を感じる和菓子作り教室

**A-10 2/4 木**  
・桜餅  
・桜蜜精饅頭  
・生菓子

季節の和菓子を楽しんで作ってみませんか?



講師 大塚菓子舗店主 大塚 雅士  
時間 13:00~15:00  
受講料 1,500円(税抜)  
※写真はイメージです。

定員  
8名

#### 四季を感じる日本料理

季節の食材を使って、ご家庭でも簡単に日本料理を味わえるようご紹介します。

**A-11 2/14 日**



旬の食材で季節を感じる料理を作ってみませんか?

講師 和料理 蓮花寺さいとう 総営  
西藤 数晃  
時間 11:00~13:00  
受講料 1,500円(税抜)

定員  
8名

#### 季節の和食

旬の食材で季節を感じる料理を作ってみませんか?

**A-12 3/14 日**



講師 旬季 洲太郎 経営  
茅原 康充  
時間 11:00~13:00  
受講料 1,500円(税抜)

定員  
8名

#### 手づくり「塩麹、甘麹、ヘルシーマヨネーズ」

福岡県産の手作り生米麹を使って、無添加で簡単ヘルシーな調味料を作りましょう!

**A-13 2/7 日**



講師 みそらば代表、味噌ソムリエ、  
調味料シェフマイスター  
安藤 久代  
時間 10:00~12:00  
受講料 2,500円(税抜)

定員  
8名

アン  
コール  
教室

**バレンタイン♪ ハートのコーヒーカップ&ソーサー**

大きめのソーサーはお皿としても使用できます。イニシャルやハートの転写紙を使ってオリジナルのカップを♪贈り物にも最適♡

**B-1 1/30 土**

日本ヴォーグ社認定  
ホーセラーツインストラクター  
講師 **野崎 由美子**

時間 10:00~12:00

受講料 1,000円(税抜)

※ハンドタオルをご持参ください。 ※画像はイメージです。 ※焼成するため、作品お渡しは2/8以降になります。



定員 **6名**

**縁起物切り絵**

年の初めに縁起物の切り絵を作って、福を呼び込みましょう!

※白黒も選べます。 ※サイズ:色紙大

**B-2 1/17 日**

切り絵愛好家  
講師 **松本 佳代**

時間 10:00~12:00

受講料 1,000円(税抜)

※画像はイメージです。



定員 **6名**

**ペン習字 (ボールペン・筆ペン)**

手書き文字は毎日の生活に欠かせないもの。オフィスや冠婚葬祭など、手書きする場面もたくさん!一緒に気軽に練習してみませんか!

**B-3 2/4 木**

アトリエ心路(こころ)  
講師 **駒山 洋子**

時間 10:00~12:00

受講料 1,000円(税抜)

※ボールペン・筆ペンをご持参ください。



定員 **6名**

**パンフラワー教室 \*粘土で作る雛飾り\***

桃の節句の季節です。かわいいうさぎの雛飾りを作ってみませんか?

**B-4 2/6 土**

アトリエのんのん  
講師 **大鶴 恵子**

時間 10:00~12:00

受講料 1,800円(税抜)

※画像はイメージです。 ※サイズ:[台座]横15×[桃の木]高さ13cm



定員 **6名**

**新春ガーデン教室 \*寄せ植えをつくろう\***

鉢いっぱいにはピオラを咲かせましょう。暖かくなると芽を出すチューリップも忍ばせましょうね。4月までたっぷり楽しめる一鉢です。

**B-5 2/25 木**

ガーデン教室ボドベール、  
植物雑貨クリエイター  
講師 **小野 しのぶ**

時間 10:00~12:00

受講料 3,000円(税抜)

※はさみ、エプロン、筆記具をご持参ください。 ※画像はイメージです。



定員 **6名**

**パッチワーク \*エコバッグ\***

1枚布から作るマチ付きエコバッグ。作り方が分かるととても簡単。拡大して大きなエコバッグにも!

**B-6 3/23 火**

キルト教室ミモザ  
パッチワーク講師・指導員  
講師 **光野 美千枝**

時間 13:00~15:00

受講料 1,500円(税抜)

※裁縫道具をご持参ください。 ※画像はイメージです。 ※サイズ:縦(持ち手含む)35cm×横22cm×マチ8cm



定員 **6名**

**和モダンな布花アート教室**

白い布を染色して、つるに組んで蔓(かずら)に巻いていきます。壁に飾ると素敵です。

**B-7 3/5 金**

アートフラワー、  
かずら工芸一筋張り講師 **大谷 千恵美**

時間 10:00~12:00

受講料 2,500円(税抜)

※はさみ、エプロン、タオルをご持参ください。 ※画像はイメージです。 ※サイズ:テッセン(花)直径18cm、かずら90cm



定員 **6名**

**スタンドグラス \*お花の小物入れ\***

小ぶりの小さな小物入れです。アクセサリーを入れたり、キャンドルをのせたりできます。 ※色を選べます。ピンク・白・赤・パール申し込み時にお伝え下さい。

**B-8 3/6 土**

講師 **スタンドグラスLeaf 重田 紀子**

時間 13:00~15:00

受講料 3,200円(税抜)

※筆子、タオル、お持ち帰り用の袋と、汚れることはほとんどございませんが、気になる方はエプロンをご持参ください。 ※画像はイメージです。 ※作成は1個です。 ※サイズ:お花の1番広いところ10cm×高さ8cm



定員 **5名**

●受講料のお支払い方法 (クッキング教室&カルチャー教室共通)

お申込み締切後、教室ご案内用紙を郵送いたします。(応募多数の場合抽選後に郵送)

◎1dayの場合:

1回分の金額は開催日当日お支払いとなります。

※入金済の受講料は原則として返金及び振替はいたしませんので予めご了承ください。

※講座によっては、教材費が必要な場合がございます。

※受講料は、いずれにおいても消費税を別途加算させていただきます。

[注意事項]  
※食物アレルギーに関して、個別対応はございません。  
※応募多数の場合は抽選し、後日当選者のみ発送をもって代えさせていただきます。  
※親子教室を除き、お子様連れの受講はご遠慮ください。  
※講座内容・受講日・受講時間は変更になる場合があります。  
※応募数が一定数に満たない場合は開講を見合わせ場合がございますのでご了承ください。

●応募方法

TEL FAX ハガキ Web

スマホ・パソコンで簡単応募手続き!

〒822-0015 福岡県直方市新町3丁目3-10

「Q-SANショールームこち生徒募集係」まで

ガスとくらしのショールーム



- ①希望教室(教室番号) ②名前(フリガナ)・性別 ③生年月日
- ④住所 ⑤連絡先 ⑥職業(主婦・会社員・パート・学生・その他)
- ⑦きっかけ(フリーペーパー・チラシ・ホームページ・ポスター・知人・社員)
- ⑧Q-SANグループをご利用頂いたことがありますか はい(会社名)・いいえ
- ⑨紹介者の会員番号 ⑩紹介者のお名前

●ペア参加の場合

- ①名前(フリガナ)・性別 ②生年月日 ③住所
- ④連絡先 ⑤職業(主婦・会社員・パート・学生・その他)

応募締切 1day  
クッキング・カルチャー教室共通

- ・1月教室:20年12月10日まで
  - ・2月教室:21年1月10日まで
  - ・3月教室:21年2月10日まで
- ※応募多数の場合は抽選し、後日当選者のみ発送をもって代えさせていただきます。



●お問い合わせ

Q-SANショールーム こち

お問い合わせ受付時間  
休館日を除く  
AM10:00~PM5:30

☎0949-29-1313 FAX0949-29-1314

〒822-0015 福岡県直方市新町3丁目3-10

🔍ショールームこち 検索 <http://cocochi.Q-SAN.co.jp>



個人情報について:今回の応募に際し、ご記入頂くお客様の個人情報は九龍・直方ガス企業グループの内部資料として商品やサービス、イベント情報のお知らせ等に利用させていただきます。機密保持については万全を期しておりますので協力をお願いいたします。

※新型コロナウイルスの感染拡大状況によっては、受講生の皆様の安心・安全を最優先するために、一部の講座を休講・延期にする可能性があります。ご了承下さい。