



入学金
無料!

クッキング教室 カルチャー教室

受講生募集 直方

2024年 4月/5月/6月



ショールームこち直方休館日変更のお知らせ

ショールームこち直方は、2024年1月より休館日が変更となりましたのでお知らせ致します。ご不便をお掛け致しますが、何卒よろしくお願い申し上げます。



ショールームこち直方 休館日

日曜日(第二日曜日除く)、
年末年始、お盆休み、ゴールデンウィーク

※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。※表示価格は全て税込価格です。

こち直方 1 DAY Cooking クッキング教室

4月 エスニック料理シリーズ
微笑みの国タイ&ベトナム編 定員 15名 直方教室

体に優しいエスニック料理、エキゾチックなオーガニック食品を食卓へ

G-1 4/2 火

- ・えびの生春巻き
- ・牛肉のフォー ・ガイヤーン

スパイスカレー店エスニック料理オーナーシェフ

講師/松本 賢史

時間/10:00~13:00

受講料/2,750円(税込)



4月 旅するようにイタリアを味わう、
マンマの家庭料理とお菓子 定員 15名 直方教室

G-2 4/6 土

【こち】で出会える、ちょっと珍しいイタリアマンマの家庭料理と郷土菓子

- ・ヴェネツィア風、玉ねぎたっぷりソースの Pasta
- ・鯖と春野菜のフリット
- ・リンゴのキャラメル、マスカルポーネクリーム添え

イタリア料理教室クオーレ 主宰
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、国際薬膳食育師

講師/おがさ ひでこ

時間/10:00~13:00

受講料/2,750円(税込)



4月 パンとちょこっとスイーツ

焼きたてパンの味と香りを楽しみましょう。

定員 12名 直方教室

G-3 4/12 金

- ・バーガーパン
- ・プリオッシュクリームパン
- ・絞りだしクッキー

ジャパンホームベーキングスクール講師

講師/石松 厚子

時間/10:00~13:00

受講料/2,750円(税込)



4月 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?

定員 12名 直方教室

G-4 4/14 日

- ・筍ご飯
- ・若竹煮
- ・ぬた和え

旬季 琳太郎経営

講師/茅原 康充

時間/10:00~13:00

受講料/2,200円(税込)



4月 手打ちそば

そば打ちの基本と、おいしく食べる為の茹で方を教えます。

定員 6名 直方教室

G-5 4/20 土

- ・ぶっかけそば

※500mlの空のペットボトルをご持参下さい。

全種協四段

講師/舛田 浩二

時間/10:00~13:00

受講料/2,750円(税込)



4月 満永シェフの
ファーストキッチン

基本の洋食を一緒に作りましょう

定員 15名 直方教室

G-6 4/23 火

- ・クリームコロッケ ・人參ラペ
- ・白身魚のムニエル ノアゼットソース
- ・キャラメルブディング

ザハウス オブリンドマル 支配人兼料理長

講師/満永 恵太

時間/10:00~13:00

受講料/2,750円(税込)



4月 季節のスイーツ

春のデザートプレートを作りましょう♪

定員 12名 直方教室

G-7 4/24 水

- ・いちごタルト
- ・マカロン

パティシエ

講師/山田 麻希

時間/10:00~13:00

受講料/2,200円(税込)



全教室共通 申込み期限【4月教室】2024年3月10日まで 【5月教室】2024年4月10日まで 【6月教室】2024年5月10日まで

※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。※表示価格は全て税込価格です。

こちらのQRコードからもお申込みが出来ます。



5月 旅するようにイタリアを味わう、マンマの家庭料理とお菓子

定員 15名 直方教室

G-8 5/11日

【こち】で出会える、ちょっと珍しいイタリアマンマの家庭料理と郷土菓子

- ・アスパラガスと卵のハッサーノ風
- ・イカ墨のスパゲティ
- ・ピアンコマンジャーレ、イチゴソース(デザート)

講師/おがさ ひでこ イタリア料理教室クオーレ 主宰
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、国際栄養師

時間/10:00~13:00

受講料/2,750円(税込)



5月 季節の和食

定員 12名 直方教室

G-9 5/12日

旬の食材で季節を感じる料理を作ってみませんか?

- ・豆乳蒸し
- ・牛八幡巻き
- ・新馬鈴薯茄子揚げ浸し

講師/茅原 康充 旬季 琳太郎経営

時間/10:00~13:00

受講料/2,200円(税込)



5月 ベジフルライフで体の中からキレイを作りましょう

定員 12名 直方教室

今回のテーマは、「トマト」です。味が濃くて美味しい春のトマトで前菜からデザートまで作ります♪

G-10 5/14日

- ・トマトと豆腐のカプレーゼ
- ・和風カッパレリニ トマトのジュレ寄せ

講師/小野 理恵 野菜ソムリエプロ、調理師、ベジフルビューティーアドバイザー

時間/10:00~13:00

受講料/2,200円(税込)



5月 季節のスイーツ

定員 12名 直方教室

G-11 5/15日

ふわふわシフォンケーキにフルーツを添えて

- ・シフォンケーキ
- ・スムージー
- ・フルーツカット

講師/山田 麻希 パティシエ

時間/10:00~13:00

受講料/2,200円(税込)



5月 身体を労わるおもてなし♪

定員 12名 直方教室

G-12 5/17日

魚や豆類・野菜・海藻などを使った栄養バランスの良い身体に優しいメニューをご紹介します

講師/and*one Kitchen 歯科医師、ナチュラルフードコーディネーター、インナービューティーアドバイザー

時間/10:00~13:00

受講料/3,300円(税込)



5月 自宅で作れる簡単韓国料理

定員 15名 直方教室

G-13 5/23日

ご自宅で簡単に作れる韓国料理を作ってみませんか?

- ・キムパ
- ・魚煮つけ
- ・スープ

講師/金正淑 韓国家庭料理人

時間/10:00~13:00

受講料/2,750円(税込)



5月 満永シェフのファーストキッチン

アンコール教室 定員 15名 直方教室

G-14 5/28日

基本の洋食と一緒に作りましょう

- ・シーフードグラタン
- ・ポロネーズスパゲティ
- ・シフォンケーキ

講師/満永 恵太 ザハウス オブリンダマール 支配人兼料理長

時間/10:00~13:00

受講料/2,750円(税込)



6月 旅するようにイタリアを味わう、マンマの家庭料理とお菓子

定員 15名 直方教室

G-15 6/1日

【こち】で出会える、ちょっと珍しいイタリアマンマの家庭料理と郷土菓子

- ・季節の野菜のコンキリエ(パスタ)
- ・魚の蒸し焼き、そら豆のペースト添え
- ・アメリカンチェリーのクラフティ(デザート)

講師/おがさ ひでこ イタリア料理教室クオーレ 主宰
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、国際栄養師

時間/10:00~13:00

受講料/2,750円(税込)



6月 四季を感じる日本料理

定員 15名 直方教室

G-16 6/9日

季節の食材を使った料理をご家庭でも簡単に味わえるよう丁寧に紹介します

- ・とうもろこし豆腐
- ・穴子八幡巻き
- ・よもぎ餅

講師/西藤 数晃 和料理 蓮花寺 さいとう経営

時間/10:00~13:00

受講料/2,750円(税込)



6月 自宅で作れる簡単韓国料理

定員 15名 直方教室

G-17 6/12日

ご自宅で簡単に作れる韓国料理を作ってみませんか?

- ・かんたんキムチ素
- ・味噌だれ
- ・チョコチュジャン(酢入りのチョコジャンタレ)

講師/金正淑 韓国家庭料理人

時間/10:00~13:00

受講料/2,750円(税込)



6月 満永シェフの創作フレンチ

アンコール教室 定員 15名 直方教室

G-18 6/18日

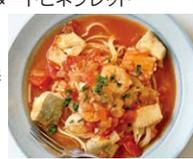
おもてなし洋風料理を作りましょう

- ・柚子CHIKENのタルタル マスタードピネグレット
- ・フイヤベース風生パスタ
- ・パンブルムース

講師/満永 恵太 ザハウス オブリンダマール 支配人兼料理長

時間/10:00~13:00

受講料/2,750円(税込)



6月 季節のスイーツ

定員 12名 直方教室

G-19 6/19日

和風な洋菓子♪

- ・抹茶あんこ
- ・クリームロール
- ・フィナンシェ

講師/山田 麻希 パティシエ

時間/10:00~13:00

受講料/2,200円(税込)



6月 手打ちそば

定員 6名 直方教室

G-20 6/22日

そば打ちの基本と、おいしく食べる為の茹で方を教えます。

- ・ぶっかけそば

講師/舛田 浩二 全種協四段

時間/10:00~13:00

受講料/2,750円(税込)

※500mlの空のペットボトルをご持参下さい。



6月 身体を労わるおもてなし♪

定員 12名 直方教室

G-21 6/28日

魚や豆類・野菜・海藻などを使った栄養バランスの良い身体に優しいメニューをご紹介します

- ・茄子山芋イカの丼物
- ・白身魚の大葉ソース
- ・わかめと緑レンズ豆のサラダ

講師/and*one Kitchen 歯科医師、ナチュラルフードコーディネーター

時間/10:00~13:00

受講料/3,300円(税込)



【3ヶ月プラン】2024年3月10日まで

写真はイメージです。

4月 水引アクセサリ作り

定員 10名 直方教室

お好きな形を選び、自分だけのオリジナル水引アクセサリが作りできます。

H-1 4/26金

※サイズ:3cm~5cm
※筆記用具、ハンドタオル
をご持参下さい。
※画像はイメージです。



■講師/石井 麻子
■時間/10:00~12:00
■受講料/2,530円(税込)

4月 初心者向け 寄せ植えの基本を学ぼう

定員 5名 直方教室

苗のセレクトから組み合わせ、植え方、管理の仕方や様々なコツなどを詳しく説明。実技は一連の作業を一つ一つ丁寧にみんなで足並み揃えて植え込んでいきます。

H-2 4/14日

※サイズ:直径20cm×高さ40cm
※はさみ、エプロン、筆記用具をご持参下さい。
※画像はサンプルで当日のものと異なります。



■講師/小野しのぶ
■時間/10:00~12:00
■受講料/3,850円(税込)

4月 プリザーブドフラワーのアレンジメント

定員 6名 直方教室

枯れないお花として人気のプリザーブドフラワーのアレンジメント。

H-3 4/23火

初心者様でも大丈夫です。母の日のプレゼントにもおすすめです♡
※サイズ:高さ15cm
※ケースは別途料金で
ございます。
※あれば、エプロンをご
持参下さい。
※画像はイメージです。



atelier Rose beret (アトリエ ローズベレー)
JCAキャンドルアーティスト、LCAボタニカルキャンドル認定講師
■講師/久保 峰子
■時間/10:00~12:00
■受講料/3,850円(税込)

5月 お花の切り絵

定員 10名 直方教室

【お花の切り絵】飾りもよし。送るもよし。

H-4 5/30木

※サイズ:はがきサイズ
※画像はイメージです。他にもお花のデザインをご準備します。
※やる気・水分をご持参下さい。



切り絵愛好家
■講師/松本 佳代
■時間/13:00~15:00
■受講料/1,100円(税込)

5月 ダージリン *春・夏・秋 3度の变身*

定員 10名 直方教室

ダージリンは春夏秋の各収穫時期で味&香り&色がどんどん変わります。シーズンごとの特徴を観察しつつ茶園直送茶葉を飲み比べる大変贅沢なレッスンです。

H-5 5/18土

※復習用ティーバッグ&おみやげ焼き菓子付き
※筆記用具をご持参下さい。
※画像はイメージです。



紅茶コーディネーター、紅茶コンサルタント、紅茶専門店フランチエスカフェオーナー
■講師/内野 ひとみ
■時間/13:00~14:30
■受講料/3,850円(税込)

6月 NEW ミネラルたっぷりの 醗酵ドリンク教室

定員 5名 直方教室

季節の果物を使って、美味しく腸活できる醗酵ドリンク作り

H-6 6/7金

※醗酵ジュース2kgお持ち帰り(容器付き)できます。
今回はヤマオカサンの【よかメロン】というブランドのマスクメロンの成長前の摘果メロンを使用します。
※エプロンをご持参下さい。
※画像はイメージです。



醗酵食インストラクター、味増研究家、【しあわせ味噌カフェLadybug】店主
■講師/久保 美和
■時間/10:00~12:00
■受講料/4,950円(税込)

6月 初夏のセルフネイルレッスン

定員 6名 直方教室

爪のセルフケアから爪にジェル塗布して仕上げます。

H-7 6/29土

※手元が見え辛い場合は拡大鏡などをご持参下さい。
※画像はイメージです。



カルジェル認定講師
■講師/中園 愛美
■時間/10:00~12:00
■受講料/2,200円(税込)

6月 ステンドグラス *ひまわりの小物入れ*

定員 5名 直方教室

アクセサリを入れたりドライフラワーなどを飾って楽しめます。

H-8 6/1土

※軍手、お持ち帰りの袋、作品を拭くタオルをご持参下さい。気になる方はエプロンを持って来てOKです。
※画像はイメージです。



ステンドグラスLeaf
■講師/重田 紀子
■時間/13:00~15:00
■受講料/4,180円(税込)

6月 NEW ボールを使った ストレッチ&手指の運動

定員 10名 直方教室

軽量のソフトバスケットボールを使って、楽しく全身のストレッチと手指の運動を行います♪年齢を問わずどなたでも参加できるボール運動です!

H-9 6/10日

※ソフトボール直径23cm、重さ260g、材質EVA樹脂(片手で握る重さです)
※動きやすい服装、運動靴、飲み物をご持参下さい。



インストラクター、JBA公認コーチ
■講師/shogo
■時間/10:00~12:00
■受講料/1,100円(税込)

4月6月 押し絵

定員(各) 10名 直方教室

押し絵とは、型紙に綿を貼り、生地でくるんで貼り合わせて作る立体感のある作品です。

H-10 4/4木

H-11 6/6木

・押し絵【木蓮】

・押し絵【菖蒲】



■講師/アトリエ心路(ごころ) 駒山 洋子
■時間/10:00~12:00
■受講料/各2,200円(税込)

※紙用はさみ、布用はさみをご持参下さい。
※画像はイメージです。

※サイズ:12×12cm

4月5月6月 バレエストレッチ

定員(各) 6名 直方教室

H-12 4/2火

バレエを習ってみたいけど...

H-13 5/7火

未経験の方

H-14 6/4火

でも大丈夫!



■講師/バレエ講師 小森 真里谷
■時間/10:30~12:00
■受講料/各1,760円(税込)
※動きやすい服装、飲み物をご持参下さい。

4月5月6月 ペン習字 (ボールペン・筆ペン)

定員(各) 10名 直方教室

H-15 4/18木

手書き文字は毎日の生活に欠かせないもの。

H-16 5/16木

H-17 6/20木

■講師/アトリエ心路(ごころ) 駒山 洋子
■時間/10:00~12:00
■受講料/各1,100円(税込)
※ボールペン・筆ペンをご持参下さい。



4月5月6月 歌謡教室

定員(各) 10名 直方教室

H-18 4/20日

♪「時の流れに身をまかせ」

H-19 5/18日

♪「花は咲く」

H-20 6/22日

♪「花は咲く」



■講師/安田 良子
■時間/10:00~12:00
■受講料/各1,100円(税込)
※筆記用具とハンドタオルをご持参下さい。

継続中の教室のため、新規ご参加希望の方は一度見学をお願いします。 ※見学日程調整のご連絡をさせていただきますのでご了承ください。

きもの着付け

定員 6名 直方教室

I-1	4月	2・9・16
火	5月	7・14・21
曜日	6月	4・11・18

*気軽に一人で着物を着てお出かけしてみたい*お持ちの着物を素敵に着こなしてみませんか♪



- 講師/井手 君子
- 時間/13:30~15:30
- 受講料/総額9,900円(税込)

※裾上げ、肌襷袢(ワンピース式でもよい)、腰紐4本位、薄手タオル(補正用)4枚位、袴芯、伊達締め2本、コリンベルト、帯枕、帯板、帯揚、帯締め、帯、長襦袢、着物をご持参下さい。
※分からない場合ここにきてからでも結構です。

三味線教室「民謡・童謡他」

定員 7名 直方教室

I-2	4月	13・27
土	5月	11・25
曜日	6月	8・22

三味線の音色を身近に感じてみませんか?



- 講師/藤本 秀希加
- 時間/10:00~11:00
- 受講料/総額6,600円(税込)

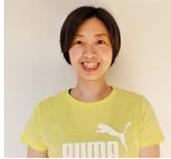
※録音機カセットテープ(スマホ録音でも可)・筆記用具・三味線をご持参下さい。

かんたんエアロビクス

定員 15名 直方教室

I-3	4月	4・11・18・25
木	5月	9・16・23・30
曜日	6月	6・13・20・27

簡単な動きを組み合わせたエアロビクスです。ストレッチや筋トレも行って運動不足を解消しましょう♪



- 講師/泉 真由美
- 時間/10:00~11:30
- 受講料/総額13,200円(税込)

エクササイズ動画が見られます!申込時の参考にしてみてください!

※室内シューズ、ヨガマット、飲み物をご持参下さい。

「元気」と「キレイ」をつくる健康ヨガ

定員 15名 直方教室

I-4	4月	5・12・19・26
金	5月	10・17・24・31
曜日	6月	7・14・21・28

呼吸法とやさしいヨガポーズで全身を気持ち良く整えます。初めての方、シニアの方も無理なく始められます。



- 講師/SHINKO
- 時間/10:00~11:30
- 受講料/総額13,200円(税込)

※ヨガマットをご持参下さい。

はじめての太極拳

定員 15名 直方教室

I-5	4月	3・10・17・24
水	5月	8・15・22・29
曜日	6月	5・12・19・26

ゆったりとした動作にもかかわらず、筋力アップの効果が絶大です。



- 講師/前田 ミユキ
- 時間/10:30~12:00
- 受講料/総額6,600円(税込)

※室内シューズ(靴底の厚みのないもの)をご持参下さい。

楽しむ韓国語(初級編)

定員 10名 直方教室

I-6	4月	1・15・22
月	5月	13・20・27
曜日	6月	3・10・17

お話ししながら楽しく韓国語を学びましょう。



- 講師/金 美英(キム ミヨン)
- 時間/10:30~12:00
- 受講料/総額9,900円(税込)

※人数等によって受講時間を変更する場合があります。
※筆記用具をご持参下さい。

カルチャーシェア英会話

定員 10名 直方教室

I-7	4月	11・18・25
木	5月	9・16・23
曜日	6月	6・13・20

基本的な日常会話の聞き取りや声出し練習をして、すぐに使える英語を楽しみながら身につけましょう!



- 講師/チャンドラ マイケル 健太
- 時間/13:30~15:00
- 受講料/総額9,900円(税込)

※筆記用具をご持参下さい。

サランヘヨハングル(中級編)

定員 10名 直方教室

I-8	4月	13・20・27
土	5月	11・18・25
曜日	6月	8・22・29

韓国語を学ぶだけでなく、韓国の歴史・食・文化を知って、お互いの文化を理解尊敬する楽しい教室です。



- 講師/久尾 星景
- 時間/13:00~14:30
- 受講料/総額9,900円(税込)

※筆記用具をご持参下さい。

ここち直方教室
の開催場所・お問い合わせ
〒822-0015
福岡県直方市新町3丁目3-10
☎0949-29-1313
FAX0949-29-1314

お問い合わせ受付時間 休館日を除く AM10:00~PM5:30

休館日 日曜日(第二日曜日除く)・年末年始・お盆休み・ゴールデンウィーク



●応募方法(直方・飯塚クッキング教室&直方カルチャー教室共通)

直方教室 〒822-0015 福岡県直方市新町3-3-10

飯塚教室 〒820-0062 福岡県飯塚市目尾398

「Q-SANショールームここち生徒募集係」まで

- 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(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

●ヘア参加の場合

- 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)

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條・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。

●受講料のお支払い方法(直方・飯塚クッキング教室&直方カルチャー教室共通)

お申込み締切後、教室ご案内用紙またはメールでお知らせ致します。(応募者多数の場合は抽選後お知らせ)

◎1dayの場合: 1回分の金額のお振込となります。

◎3ヶ月コースの場合: 受講料総額のお振込となります。

※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。

※18歳未満の方は、教室への申込みは出来かねます。(ただし、親子教室除く)

※カルチャー教室3ヶ月コースをご継続される場合は、再度お申し込みが必要となります。

TEL FAX ハガキ Web

スマホ・パソコンで簡単応募手続き!

はがき裏またはFAX用紙に①~⑩の項目を記入してください。

応募締切	クッキング・カルチャー教室共通
1day	4月教室: 24年3月10日まで 5月教室: 24年4月10日まで 6月教室: 24年5月10日まで
3ヶ月	24年3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。

http://cocochi.Q-SAN.co.jp

Qショールームここち 検索



※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。※表示価格は全て税込価格です。

こちらのQRコードからもお申込みが出来ます。



受講生募集 飯塚

2024年 4月/5月/6月



入学金 無料!

飯塚教室も 大好評!

ここち飯塚 1^{COOKING} DAY クッキング教室

4月 季節の野菜で和食料理

定員 8名

みんなで楽しく和食を学びませんか?

飯塚教室

070 4/9 火

- ・かき揚げうどん
- ・煮なます
- ・鶏肉のくわ焼き



日本料理 いちよし店主
 講師/市吉 正昭
 時間/10:00~13:00
 受講料/2,200円(税込)

4月 街の中華屋さんが教える簡単中華レシピ

定員 8名

自宅で美味しい中華作ってみませんか?

飯塚教室

071 4/16 火

- ・担々麺
- ・パンパン鶏
- ・杏仁豆腐



一八飯店 店主
 講師/高木 良太
 時間/10:00~13:00
 受講料/2,200円(税込)

4月 FELICEBASIL シェフのお料理教室

定員 8名

お家でできる簡単イタリアン

飯塚教室

072 4/17 水

- ・キャベツとアンチョビ
- ・ベーコンのオイルパスタ
- ・じゃがいもとひき肉のグラタン
- ・チョコレートのムース



フェリーチェバジル飯塚店シェフ
 講師/井上 恭輔
 時間/10:00~13:00
 受講料/2,200円(税込)

5月 たまねぎ麩で作る簡単焼き豚

定員 8名

簡単に美味しくメインにもお弁当にも使える焼き豚を作ります

飯塚教室

073 5/8 水

- ・焼焼き豚
- ・タケノコ保存食
- ・醤油麩でつくる
- ・タケノコ炊き込みご飯



上級騎士・楽膳騎士
 「ながおお cafe レッドクローバー」店主
 講師/荒巻 良美
 時間/10:00~13:00
 受講料/2,200円(税込)

5月 味噌でアレンジ「いきなり味噌チーズいなり」

定員 8名

驚きの美味しさ!いつものいなりを味噌とチーズで手軽にアレンジ☆

飯塚教室

074 5/20 月

- ・お肉たっぷり味噌チーズいなり
- ・甘酒ラッシャー



発酵食インストラクター、味噌研究家、
 「しあわせ味噌カフェ Ladybug」店主
 講師/久保 美和
 時間/10:00~13:00
 受講料/2,200円(税込)

5月 街の中華屋さんが教える簡単中華レシピ

定員 8名

自宅で美味しい中華作ってみませんか?

飯塚教室

075 5/21 火

- ・あんかけ焼きそば
- ・生春巻き
- ・玉子スープ



一八飯店 店主
 講師/高木 良太
 時間/10:00~13:00
 受講料/2,200円(税込)

6月 大葉の保存食!大葉麩を使い切る

定員 8名

効能が凄い大葉をもっと知る。驚きの健康効果とダイエット効果

飯塚教室

076 6/13 木

- ・大葉麩ジェノベーゼ風
- ・冷製塩麩のコーンスープ
- ・鶏ささみのカレー麩ソテー



上級騎士・楽膳騎士
 「ながおお cafe レッドクローバー」店主
 講師/荒巻 良美
 時間/10:00~13:00
 受講料/2,200円(税込)

6月 街の中華屋さんが教える簡単中華レシピ

定員 8名

自宅で美味しい中華作ってみませんか?

飯塚教室

077 6/25 火

- ・鶏肉の細切り炒め
- ・酸辣湯
- ・烏龍茶ゼリー



一八飯店 店主
 講師/高木 良太
 時間/10:00~13:00
 受講料/2,200円(税込)

6月 FELICEBASIL シェフのお料理教室

定員 8名

お家でできる簡単イタリアン

飯塚教室

078 6/26 水

- ・ガーリックバターと青じそのたらこパスタ
- ・白身魚の香り衣焼き
- ・冷たいじゃがいものスープ



フェリーチェバジル飯塚店シェフ
 講師/井上 恭輔
 時間/10:00~13:00
 受講料/2,200円(税込)

教室の応募方法・受講料のお支払い方法につきましては12ページをご覧ください。[ここち飯塚 共通]

ここち飯塚教室の開催場所・お問い合わせ

〒820-0062 福岡県飯塚市目尾398 Q-SANビル1F
 ☎0948-25-5656
 FAX0948-25-7793
 ■お問い合わせ受付時間 休館日を除く AM10:00~PM5:30
 (休館日) 日曜・祝日・年末年始・お盆休み・ゴールデンウィーク

飯塚教室 MAP



新しい飯塚教室にも遊びに来てね!!

ここち飯塚教室 受講生募集中!

お気軽にお問い合わせください
 http://cocochi.Q-SAN.co.jp
 ショールームここち 検索



全教室共通 申込み期限【4月教室】2024年3月10日まで 【5月教室】2024年4月10日まで 【6月教室】2024年5月10日まで