

2023年  
1月号



# Smile Kitchen

お申込み方法・詳細は裏面をご覧ください▶▶▶



## 味噌づくり

講師：Ohana ぱん 鈴岡利子



1/24  
(火)

10:30 ~ 12:30

申込締切：1/16(月)

1月の人気教室！味噌づくり講座が復活です！！  
1年に1度の味噌づくりに挑戦してみませんか。

MENU

・味噌づくり (仕込んだ味噌玉 1kg程度)



受講料：3000円  
定員数：8名  
目安量：1kg程度

TAKE OUT

お食事あり 講座内お食事あり

講座内で作ったメニューを教室でお食事いたします。  
お持ち帰りはできません。

TAKE OUT お持ち帰り限定

プラスチックごみ削減の為、お持ち帰り袋・容器のご協力をお願いいたします。

## プチランチ

NEW

講師：スマイルキッチンスタッフ西澤

1/26  
(木)

11:00 ~ 13:00 定員数：8名  
申込締切：1/16(月)

1/27  
(金)

11:00 ~ 13:00 定員数：4名  
申込締切：1/16(月)

「プチランチ」は誰でも気軽にご参加いただける講座です！  
おうちやお友達とのランチタイムをスマイルキッチンで楽しみませんか。

MENU

～韓国風ランチ～ ・チーズタッカルビ  
・たくあんキンパ



受講料：550円  
目安量：1人分

お食事あり

LINE お友達限定！！

いるまるくんカレンダー  
引換券  
プレゼント

※入間ガスまたはスマイルキッチン公式LINEのお友達が対象となります。

お友達登録は  
こちらから！



シヨールームで交換してね！  
いるまるくん

## お菓子教室

講師：スマイルキッチンスタッフ西澤

1/17  
(火)

10:00 ~ 11:30

申込締切：1/9(月)



TAKE OUT

アンコール！！応募者多数のため、再度開催です！  
黒ごまの香ばしい味わいがとっても美味しいお菓子作りです。

MENU

・黒ごまプリン＆ごまクッキー

受講料：1000円  
定員数：8名  
目安量：PP容器3個  
クッキー15枚

## 今晚のおかず教室

講師：スマイルキッチンスタッフ福井

1/18  
(水)

10:00 ~ 11:30

申込締切：1/9(月)



TAKE OUT

麻婆白菜はトロトロに仕上げます。  
冬の寒い時期にピッタリ！白菜1/4を使い切れちゃいます！！

MENU

・麻婆白菜  
・白菜と豚バラ肉の味噌煮

受講料：1000円  
定員数：8名  
目安量：2人分

# お申込み方法

## LINE からお申込

- ①お名前
  - ②ご住所
  - ③電話番号
  - ④参加したい教室
  - ⑤参加したい時間
- をトーク画面に入力して送ってください。

## お電話でのお申込

お問い合わせ先：  
入間ガス企画チーム  
TEL 04-2964-1571  
(受付時間 9:00~17:00)



## 抽選結果

当選者発表は、締切後2日以内に  
①入間ガス HP ②LINE VOOM(タイムライン) ③ショールーム入口掲示板にて  
当選者を発表いたします。  
発表方法はお申込み時にご登録いただいた電話番号下4桁を掲載いたします。  
応募多数の場合は抽選とさせていただきます。抽選結果をご確認の上、  
ご参加ください。※落選者の発表、ご連絡は致しませんのでご注意ください。

## キャンセル について

お客様のご都合によるキャンセルはキャンセル料が発生いたします。  
該当者にはご連絡いたします。(※代理者による受講も可能です)  
◆実施当日「受講料全額」  
◆実施前日～3日前「受講料の半額」(日数には土日も含まれます)  
お支払い後、材料・レシピ・料理のお渡しはできません。



## 持ち物

- ・マスク
- ・スリッパ
- ・三角巾
- ・エプロン
- ・ハンドタオル
- ・飲み物
- ・筆記用具
- ・クリップ(名札を留める用)
- ・受講料(お釣りなし)
- ・持帰り用の袋、容器



※新型コロナウイルス感染予防のため  
持ち物の貸し出しは行いません。

2023年1月

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
1	2	3	4	5 通常 営業	6	7
← ショールーム休業日 →						
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17 お菓子 教室	18 今晚の おかず 教室	19	20	21
22	23	24 味噌 づくり	25	26 プチ ランチ	27 プチ ランチ	28
29	30	31				

## お客さまへのお願い

- ・新型コロナウイルス感染症対策を徹底し、運営しております。詳しくはHPをご覧ください。
- ・新型コロナウイルス感染症に伴い、当日開催を中止させていただく場合もございます。皆さまの健康・安全を第一に考慮し、運営をさせていただきますのでご了承ください。
- ・体調に不安のある場合や体調不良時は、ご来店・受講をお控えください。
- ・お子様同伴での受講はできません。
- ・受講料はお釣りのないようご用意をお願いします。当日にショールーム受付にてお支払いください。
- ・受講時の受付は10分前までにお済ませくださいますようお願い致します。

