



2023年  
10月号

# Smile Kitchen



お申し込み方法・詳細は裏面をご覧ください▶▶

## 今晚のおかず教室

講師：スマイルキッチンスタッフ 福井

10/3 14:00 ~ 15:30  
(火) 申込締切：9/25(月)

10/18 10:00 ~ 11:30  
(水) 申込締切：10/9(月)



TAKE OUT

リクエストの多い揚げ物を3種類ご紹介いたします♪  
面倒な揚げ物はスマイルキッチンにお任せ！楽しく調理をして帰りましょう～！

### MENU

- ・チーズ入りかぼちゃコロック
- ・ツナ入り豆腐の落とし揚げ
- ・ごま塩から揚げ

受講料：1000円  
定員数：8名  
目安量：2人分

## プロに学ぶ！ケーキ教室

講師：パンステージ・マイ東伏見店 矢野悠介

10/17 10:00 ~ 12:30  
(火) 申込締切：10/9(月)



TAKE OUT

大人気ケーキ教室の秋メニュー♪サクサクの手作りパイ生地に  
なめらかなカスタードクリームとりんごをたっぷり入れて作ります。

### MENU

- ・アップルカスタードパイ

受講料：2000円  
定員数：8名  
目安量：2個(直径9cm丸型)

## スマイルキッチンランチ

講師：スマイルキッチンスタッフ 西澤

10/26 10:00 ~ 12:30  
(木) 申込締切：10/16(月)



お食事あり

お食事とお持ち帰り付きの講座です。  
おひとりの参加はもちろん、ご夫婦・お友達と一緒にの参加もOK。  
今回は絶品洋食レシピです。缶やルウを使わずにお手軽に作れます。

### MENU

- ～洋食編～
- ・ハッシュドビーフオムライス
- ・大人のスイートポテト(4個/持ち帰りOK)

受講料：1000円  
定員数：8名  
目安量：1人分

## 手ごねパンレッスン

講師：Ohana ぱん 鈴岡利子

10/31 10:00 ~ 13:00  
(火) 申込締切：10/23(月)



TAKE OUT

HappyHalloween! パンプキンレシピをご紹介します。  
生地にかぼちゃを練り込んでミニ食パン型に入れて焼き上げます。  
きれいな色が付くので、サンドウィッチなどにもおすすめです。

### MENU

- ・パンプキンブレッド

受講料：2000円  
定員数：8名  
目安量：パウンド型  
(19cm×8cm×H6cm)

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・容器をご持参ください。

### <お知らせ>

講座によりレッスン形式が異なります。  
グループでの調理とおひとり様の調理がございますので、予めご了承ください。

## スマイルキッチン リンナイ「デリシア」 調理体験会のご案内

ガスコンロの買替をご検討されている皆さま、最新のガスコンロを買替前に使ってみませんか？

第一弾！

参加費無料！

10/15(日)

(秋いるまつり 先行販売会)

開催時間：

- ①10:00 ~ 10:45
- ②11:15 ~ 12:00
- ③13:30 ~ 14:15
- ④14:45 ~ 15:30

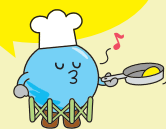
お申込みは LINE スマイルキッチンから！



下記内容をトーク画面にお送りください。

- ①お名前 ②ご住所 ③電話番号
- ④希望の時間 ⑤参加の人数
- ⑥コンロのご使用状況
- (A.3年以上/B.5年以上/C.10年以上/D.IHを使用)
- ※申込締切 ▶ 10/9(月)

お見積り &  
ご成約特典あり！



-MENU-  
白菜のラザニア風

※ご参加には、事前予約が必要です。  
※お申込み後、お送りいたします「注意事項」を必ずご確認ください。  
※お電話でのお申込みはできませんので、ご了承ください。

【予告】第二弾は「秋いるまつり」11/11(土)・12(日)に開催いたします。

## お申し込み方法

### LINE からお申込

- ①お名前 ②ご住所 ③電話番号  
④参加したい講座名  
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。

スマイルキッチン  
公式 LINE



### 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

応募多数の場合は抽選とさせていただきます。  
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。  
抽選結果は個別でのご連絡はしておりませんので、必ずご確認くださいませよう  
お願いいたします。

### 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。



## お客さまへのお願い

◆受講前に必ずホームページの利用規約をお読みください。

- ・マスクの着用は個人の判断としております。ただし、食品を扱う観点からマスクの着用にご協力ください。
- ・ショールーム入口・レッスン中のアルコール消毒にご協力ください。
- ・体調に不安がある場合や体調不良の時は、ご来店・ご受講をご遠慮ください。
- ・持ち物は貸し出しを行っておりません。お忘れなく必ずご持参ください。
- ・受講料はお釣りのないようご用意ください。当日にショールーム受付にてお支払いください。  
また、受付は10分前までにお済ませくださいますようお願いいたします。



## 持ち物

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



## 安全・安心なレッスンのために

- ・スタッフはマスク着用を徹底します。
- ・レッスン内でのこまめな手洗い、アルコール消毒を徹底します。
- ・レッスン毎のテーブル・備品のアルコール消毒を徹底します。
- ・換気扇の常時運転、窓開けによる換気を行います。
- ・講師の体調不良等で講座の延期または休講となる場合がございます。
- ・今後、感染状況が大きく変化した場合は開催内容を変更する場合がございます。

## 2023年10月

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
1	2	3 今晚のおかず	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15 調理体験会	16	17 ケーキ教室	18 今晚のおかず	19	20	21
22	23	24	25	26 ランチ	27	28
29	30	31 手ごねパン				