

2023年
11月号

Smile Kitchen



お申し込み方法・詳細は裏面をご覧ください▶▶

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

11/7 10:00 ~ 12:30
(火) 申込締切：10/30(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。
韓国料理第二弾！韓国の人気おやつ、チーズボールが作れますよ。

MENU ~韓国料理~

- ・グリルで焼くサムギョプサル
- ・ピビンそうめん
- ・チーズボール (5個/持ち帰りOK)

受講料：1000円
定員数：8名
目安量：1人分

お菓子教室

講師：スマイルキッチンスタッフ 西澤

11/8 10:00 ~ 12:00
(水) 申込締切：10/30(月)



TAKE
OUT

大好評！和スイーツ作り♪
手作りのどら焼き生地、あん生クリームを挟みます。

MENU

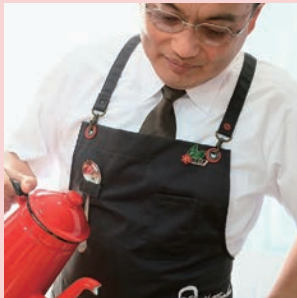
- ・生どら焼き
- ・みたらし団子

受講料：1000円
定員数：8名
目安量：4個 (直径7cm)
団子8個

コーヒー教室

講師：全日本コーヒー検定委員会認定
コーヒー鑑定士 美濃部 博

11/23 10:30 ~ 12:30
(木) 申込締切：11/13(月)



ハンドローストによる焙煎を学びます。
自分で焙煎したコーヒーの味わいは格別ですよ♪

MENU

- 「家庭でできるコーヒー焙煎」
- 〈講義〉コーヒーの焙煎について
- 〈実技〉ハンドロースト (手網焙煎)

受講料：1500円
定員数：12名
目安量：焙煎豆 100g 程度

今晚のおかず教室

講師：スマイルキッチンスタッフ 福井

11/29 14:00 ~ 15:30
(水) 申込締切：11/20(月)



TAKE
OUT

だんだん寒くなっていく季節にピッタリ！
和風のおかずを楽しく作りましょう♪

MENU

- ・和風麻婆豆腐
- ・メカジキとキャベツのみそ豆乳煮

受講料：1000円
定員数：8名
目安量：2人分

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？

お見積り&
ご成約特典あり！



-MENU-
白菜のラザニア風

11/11(土) 参加費無料！

開催時間：

- ① 10:00 ~ 10:45
- ② 11:15 ~ 12:00
- ③ 13:30 ~ 14:15
- ④ 14:45 ~ 15:30

11/12(日)
(2023 秋のまつり)

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 ▶ 11/6 (月)

※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。

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(お釣りなし)
- ・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11月

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
			1	2	3	4
5	6	7 ランチ	8 お菓子教室	9	10	11 いるまつり 調理体験会
12 いるまつり 調理体験会	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23 コーヒー 教室	24	25
26	27	28	29 今晚の おかず	30		

