



ちゃんごはん STUDIO

お申込はこちら▶▶▶ 

※お申込はWEBのみとなります。

8月度講座申込開始日
7月25日(金)10:00~
 申込・キャンセル締切
**各講座実施日の
 2日前18:00まで**

「ちゃんごはんスタジオ」は、食と健康に関する情報やおいしい食べ方を発信し、体験していただく場として誕生いたしました。料理教室やセミナー、旬の食材・おすすめ商品の試食会などを開催してまいります。

※写真・イラストはすべてイメージです。


1回完結! お好きな講座が選べる体験教室!

お申込は、ひと月につき、お1人様3講座までとさせていただきます。

4月 ちゃんごはんSTUDIO
**かんぴょう巻きといなりで
 助六寿司を作ってみよう!** 実習

細巻きの上質な巻き方やいなり寿司の上手な詰め方をお教えます!かんぴょう巻きといなりで助六寿司を作ります。*持ち物:エプロン・三角巾

時間 10:30~12:00 / 13:30~15:00
 定員 各6名 受講料 700円(税込)/人
 条件 中学1年生以上




※調理例

ちゃんごはんSTUDIO
**はんぺんでふんわり
 月見つくねを作ろう!** 実習

合いびき肉のつなぎにはんぺんを加えることで、焼き上げたときにふんわり食感になります。ヘルシーかつボリュームもアップするのでコスバも◎お弁当や晩御飯のおかずにもおすすめの一品です。*持ち物:エプロン・三角巾

時間 10:30~12:00 / 13:30~15:00
 定員 各6名 受講料 700円(税込)/人
 条件 18歳以上




※調理例

坂の上ファミリークリニック
**中秋の名月
 ~秋野菜を使ったお月見メニュー~** 実習

月見そば、かぼちゃを使った白玉団子でお月見気分を味わいましょう!! 麺類の塩分量、減塩方法についてもお話しませう一緒に秋野菜を使った食事を作りませんか? *持ち物:エプロン・三角巾

時間 10:30~12:45
 定員 6名 受講料 500円(税込)/人
 条件 18歳以上




※調理例

ちゃんごはんSTUDIO
**[災害に備える]
 [ローリングストック]という備蓄方法について** セミナー

もし災害があった時の食事はどうしますか? 「ローリングストック」という備蓄方法と、当社の取組みの、食の備蓄定期宅配サービス「BuddyBox」について、試食を交えながらご紹介します。


時間 10:30~11:30
 定員 12名 受講料 無料
 条件 中学1年生以上



東洋水産
**8/8はマルちゃん焼そばの日!
 「しょうゆ味」をおいしく調理しよう!** 実習

8/8はマルちゃん焼そばの日!マルちゃん焼そば3人前は今年で50周年を迎えます。今年の一押し「しょうゆ味」を美味しく調理しましょう!しょうゆ味ならではのアレンジメニューを調理します。*お土産もごぞいます。*持ち物:エプロン・三角巾

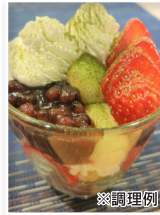
時間 10:00~11:00
 定員 12名 受講料 500円(税込)/人
 条件 中学1年生以上



ちゃんごはんSTUDIO
**[お子さま限定]お豆腐の
 入ったお団子でオリジナルパフェを作ろう!** 実習

お豆腐と白玉粉だけで作れる簡単なお団子レシピを作ってみましょう!あんこや生クリームなどを使ってオリジナルパフェを作りましょう! *持ち物:エプロン・三角巾 *必ず保護者の方の許可をもらって、ご予約ください。

時間 10:30~12:30 / 14:00~16:00
 定員 各12名 受講料 500円(税込)/人
 条件 小学4年生~高校3年生まで




※調理例

ちゃんごはんSTUDIO
**[親子で]手打ちうどんを
 作ってみよう!** 実習

小麦粉から手打ちうどんを作ります。うどんは茹でて、冷水中で冷やし薬味と一緒にいただきます。汚れても良い服装でお越しください。*持ち物:エプロン・三角巾 *1家族4名まで参加可能

※お申し込みの「同行者」の欄に参加者全員のご家族のお名前を入力してください。

時間 10:30~12:30 / 14:00~16:00
 定員 各親子3組(1家族4名まで) 受講料 1,000円(税込)/1家族
 条件 4歳以上




※調理例

ちゃんごはんSTUDIO
**オニオンソースで食べる!
 基本のハンバーグ** 実習 夜の部

ハンバーグの基本的な作り方とコツを教えます。特製オニオンソースで召し上がっていただきます。お料理初心者の方もぜひお気軽にご参加ください。*持ち物:エプロン・三角巾

時間 19:00~20:30
 定員 12名 受講料 600円(税込)/人
 条件 18歳以上




※調理例

ちゃんごはんSTUDIO
**[親子で]お豆腐の
 入ったお団子で
 オリジナルパフェを作ろう!** 実習

お豆腐と白玉粉だけで作れる簡単なお団子レシピを作ってみましょう!あんこや生クリームなどを使ってオリジナルパフェを作りましょう! *持ち物:エプロン・三角巾 *1家族3名まで参加可能

※お申し込みの「同行者」の欄に参加者全員のご家族のお名前を入力してください。

時間 10:30~12:30 / 14:00~16:00
 定員 各親子6組(1家族3名まで) 受講料 1,000円(税込)/1家族
 条件 4歳以上




※調理例

ちゃんごはんSTUDIO
**[親子で]手打ちうどんを
 作ってみよう!** 実習

小麦粉から手打ちうどんを作ります。うどんは茹でて、冷水中で冷やし薬味と一緒にいただきます。汚れても良い服装でお越しください。*持ち物:エプロン・三角巾 *1家族4名まで参加可能

※お申し込みの「同行者」の欄に参加者全員のご家族のお名前を入力してください。

時間 10:30~12:30 / 14:00~16:00
 定員 各親子3組(1家族4名まで) 受講料 1,000円(税込)/1家族
 条件 4歳以上



※調理例

お申込方法は裏面をご覧ください。

浜松助信店ちゃんごはんSTUDIO

8月度講座申込開始日 7月25日(金) 10:00~

お申込はWEBのみとなります

店頭・お電話でのお申込みは出来ませんのでご了承ください

【ちゃんとごはんスタジオWEB申込サイト】

https://www.mv-tokai.co.jp/cg_studio/index/index/hamamatsu



- ・お申込はインターネットでのお申込限定となります。マックスバリュ浜松助信店サービスカウンターではお申込み出来かねますのでご了承ください。
- ・お申込は各講座実施日の2日前18時に締め切らせていただきますが、先着順で定員になった場合、その時点でお申込みを締め切らせていただきます。
- ・インターネットからお申込みされる際、入力されたメールアドレスにご予約確認の自動返信メールをお送りしております。この自動返信メールが届かない場合は、「@ga.mv-tokai.com」のドメインを登録設定いただくか、迷惑メールフォルダのご確認をお願いいたします。また、ご入力いただいたメールアドレスが間違っていた場合も自動返信メールが受信できませんので、ご注意ください。
- ・連絡先のお電話番号はハイフンなしでご入力ください。
- ※講座によってご参加いただける条件が異なります。詳しくは表面をご覧ください。
- ※お申込は、ひと月につき、お1人様3講座までとさせていただきます。(浜松助信店、沼津南店、千種若宮大通店、オンライン料理教室の各申込が合算されます。)
- ※席の関係上、お子さまへの同伴はお断りしております。終了時間に会場へのお迎えをお願い致します。お子さまと一緒に参加の場合は、各々お申込みください。
- ※スーパーマックスデー、お客さま感謝デーなど各種割引企画の対象外となります。※受講料は参加費・材料費込となっております。

ご参加当日について ※当日までに持ち物の確認をお願いいたします。

当日の持ち物

筆記用具 マスク 上履き ハンドタオル
※実習の場合はエプロン・三角巾もご準備ください。

- ・開始時間の15分前までに「ちゃんとごはんスタジオ」へお越しください。開始時間から15分以上遅れた場合、スタジオへの入室をお断りさせていただく場合がございます。予めご了承ください。
- ・教室風景を撮影し、当社の広報活動に使用させていただく場合がございます。
- ・テレビなどのマスクミ取材が入る場合もございますので、ご了承ください。
- ・教室終了時間が前後する場合がございます。ご了承ください。
- ・講座のお申込受付は2日前の18時までです。講座当日の受付はご遠慮させていただきます。
- ・安全管理のため、ご予約いただいたお客さまのご参加を原則としております。代理の方のご参加はお断りさせていただきますので、予めご了承ください。
- ・スタジオに入室される際は、アルコール消毒にご協力ください。
- ・万が一体調がすぐれない場合は参加をお控えください。
- ・講座にご参加されるご本人様または同居されているご家族が、病院にて感染症と診断された場合、感染や症状の度合いに関わらず、スタジオへの入室をお断りさせていただきます。
※感染症・・・新型コロナウイルス、はしか、水疱瘡、おたふく風邪、インフルエンザ、ノロウイルス、プール熱等
- ・お申込時にご記入いただいた方以外は、セミナー・実習にご参加いただけません。予めご了承ください。
- ・調理実習時にはマスクの着用をお願いします。
- ・食品衛生上、内容によっては料理のお持ち帰りは出来かねる場合がございます。
- ・材料の都合等により、多少内容変更が生じる場合がございます。
- ・天災及びその他諸事情によりお申込の教室が中止となる場合がございます。
- ・講座当日の資料やおみやげは、受講いただいた方のみお渡しいたします。講座の途中からご参加された場合や、講座を欠席された場合は、お渡しできかねますので予めご了承ください。

MAP(マックスバリュ浜松助信店)



お支払いについて

- ・講座当日はSTUDIO内にあるキャッシュレスレジにてお支払い下さい。講座開始1時間前から受け付けています。
- ・AEON Pay、WAON、Suica、iD、QUICPay、イオンギフトカードでのお支払いが可能です。
- ・現金、クレジットカードでのお支払いは出来かねますので予めご了承ください。

キャンセルについて

- ・WEBからお申込いただき、無断欠席やキャンセルが2回以上続く場合、次回のお申込が出来なくなる場合がございますのでご注意ください。
- ・お申込をキャンセルする場合は、お申込後に届くご予約確認メールに記載のご案内から参加日の2日前18時までにご手続きをお願いいたします。
- ・キャンセル締め切り以降のキャンセルについては、受講料をお支払いいただきますのでご了承ください。
- ・マックスバリュ浜松助信店サービスカウンターでのキャンセル受付は対応出来かねますのでご了承ください。同様にお電話でのキャンセルも対応出来かねますのでご了承ください。

個人情報について

- ・お預かりした個人情報は、イベント運営のみに利用させていただきます。当該業務の委託に必要な範囲で委託先に提供する場合を除き、個人情報をお客さまの承諾なく第三者に開示・提供することはありません。(法令等により開示を求められた場合を除く)イベント終了後速やかに破棄いたします。
- ・管理責任者：マックスバリュ東海(株)
- ・個人情報に関するお問い合わせはこちら→お客さま相談室 TEL:053-581-9100(受付時間9:00~17:00)
- ※お問い合わせの際は、「ちゃんとごはんスタジオ」の教室タイトルをお伝えください。

お問い合わせ先 浜松助信店ちゃんとごはんSTUDIO TEL:053-401-1366



Instagram

レシピやオススメ商品など
くらしの「おいしい情報」をお届けします



YouTubeチャンネル

ちゃんとごはん ONLINE STUDIO

“食”に関するお悩み解決動画や調理動画等を
当社管理栄養士が中心となり配信していきます。



マックスバリュ東海 管理栄養士発信

毎日の食事を楽しくする情報をお届け!

ちゃんとごはん通信



イオンのトータルアプリ

iAEON

支払いもポイントも
おトクもこれひとつ。

限定クーポン 配信中



※AEON Payのご利用には、
iAEON(アイオン)アプリ
のダウンロードが必要です。

