



ちゃんとごはんSTUDIO

お申込は
こちら▶▶▶



※お申込はWEBのみとなります。

10月度講座申込開始日

9月26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

「ちゃんとごはんスタジオ」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。

2木 ハウス食品 スパイス学習会& 『名古屋ハヤシ』を作ろう!

グループ実習

ハウス食品のスパイスマスターが講師となってスパイスの学習会を行います。学習したスパイスの中から3種類のスパイスで味変を楽しむ『名古屋ハヤシ』をみなさんで作っていただきます。※持ち物:エプロン・三角巾

(注)2025年8月8日に実施した講座と同内容のため、
当日ご参加いただいたお客様の申し込みはご遠慮ください。

時間 10:00~11:30/13:30~15:00

定員 各12名 受講料 500円(税込)/人 条件 18歳以上



15水 サッポロビール [イエローテイル]と楽しむ、 ワイン×お惣菜 簡単ペアリング体験!!

セミナー

[イエローテイル]を通じてワインをより楽しめるようになるイベントです。お惣菜に合うのはどのワインか、オーストラリアから来日したワイナリー担当者のJamesと一緒に考えてみませんか?

※20歳未満の方・お車や自転車等の運転をされる方・妊娠中や授乳中の方はご参加いただけません。

時間 16:00~17:30

定員 12名 受講料 500円(税込)/人

条件 20歳以上(運転される方・妊娠中や授乳中の方を除く)



3金 ちゃんとごはんSTUDIO ドレッシングで味付け!簡単にできる レモンドレッシングのサラダパスタを作ろう!

個別実習

味付けにトップバリュのレモンドレッシングを使って、簡単にパスタを作ります。さっぱりとした味付けで、彩りもいいパスタを作りましょう。

※持ち物:エプロン・三角巾

時間 11:00~12:30

定員 6名 受講料 700円(税込)/人

条件 18歳以上



20月 日本食糧新聞社 パン講師 柴山 倫子 手ごねパン教室! 「さつまいもドーナツ」を作ろう。

グループ実習

さつまいものフリングを包み揚げる、もちり系のイーストドーナツ。お持ち帰り分と一緒に揚げます。「きのこ生ハムのサラダ仕立てカルパッチョ」と一緒にいただきます!※持ち物:エプロン・三角巾

時間 10:00~12:30

定員 12名 受講料 1,200円(税込)/人

条件 18歳以上



6月 日本食糧新聞社 パン講師 柴山 倫子 パン教室!「かぼちゃパン」を作ろう。

グループ実習

予めスタジオで捏ねたパン生地で成型から取り掛かります!生地に生のかぼちゃを練り込み、お持ち帰り分と一緒にかぼちゃの形に焼き上げます。「パンブキンシュウ」と一緒にいただきます!※持ち物:エプロン・三角巾

時間 10:00~12:00

定員 12名 受講料 1,200円(税込)/人

条件 18歳以上



23木 フジッコ フジッコ商品を使った簡単レシピを ご紹介&豆つかみゲーム

グループ実習

フジッコ社員がおすすめするレシピを紹介!塩昆布・佃煮昆布を使ったレシピを一緒に作ります。後半、簡単なゲームも交えた楽しい料理教室をお届けします!※持ち物:エプロン・三角巾

時間 11:00~13:00

定員 6名 受講料 500円(税込)/人

条件 18歳以上



14火 キング醸造 万能つゆの使い方紹介!

グループ実習

万能つゆを使ったシンプルな炊き込みご飯を作ります。あまった古米や備蓄米も美味しく調理。※持ち物:エプロン・三角巾

時間 11:00~12:30

定員 12名 受講料 500円(税込)/人

条件 18歳以上



27月 ちゃんとごはんSTUDIO 冷凍餃子のチーズタッカルビ風を作ろう!

個別実習

トップバリュの冷凍餃子を使って、チーズタッカルビ風のレシピを調理しましょう!野菜も摂れておかずにピッタリのレシピです。※持ち物:エプロン・三角巾

時間 11:00~12:30

定員 6名 受講料 700円(税込)/人

条件 18歳以上



15水 久原醤油 10月15日は「あごの日」! 焼きあごだしを使用した簡単レシピをご紹介!

グループ実習

「あごだしつゆ」、「浜のうまだし」を使用した「だしおにぎり」、「鶏のみぞれ煮」等晩御飯の一品、お弁当のおかずにオススメのレシピをご紹介します!あごだしの魅力をぜひご堪能ください!※持ち物:エプロン・三角巾

時間 12:00~13:00

定員 12名 受講料 500円(税込)/人

条件 18歳以上



30木 ヒガシマル醤油 【当社講座 初めてご参加の方限定】 ヒガシマル醤油 うどんスープで作ろう!いろんなメニュー。

グループ実習

サッとお湯に溶かすだけで本格関西風うどんつゆができる、ヒガシマル醤油のうどんスープ!実は…他にもいろんな料理につかえるミラクル調味料なんです!いつものお料理がさらに簡単においしくなります!※持ち物:エプロン・三角巾

時間 10:00~12:00

定員 12名 受講料 500円(税込)/人

条件 18歳以上



お申込方法は裏面をご覧ください。

千種若宮大通店ちゃんとごはんSTUDIO

