



ちゃんどごはん STUDIO

お申込はこちら▶▶▶



※お申込はWEBのみとなります。

4月度講座申込開始日

3月21日(木)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

「ちゃんどごはんスタジオ」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。

6土 ちゃんどごはんSTUDIO 試食会

[申し込み不要] 従業員イチオシ! トップバリュ商品試食会

申し込み不要! 参加費無料! の試食会です。5種類のトップバリュ商品を少量ずつ提供します。ちゃんどごはんSTUDIOを開放しますので開催時間内いつでもお越しください。トップバリュの新しい発見につながるようご提案いたします。

開催時間 10:00~13:00(出入り自由)

定員 なし 参加費 無料 条件 なし

17水 マックスバリュ東海 食育インストラクター 滝野 泉 実習/セミナー

[旬の野菜料理] 大根の焼き浸し

ご飯におつまみに最適な一品! 大根の消費にもおすすめです。

※持ち物: エプロン・三角巾

時間 10:00~11:30 定員 6名
受講料 500円(税込)/人 条件 中学1年生以上

8月 マックスバリュ東海 食育インストラクター 滝野 泉 実習/セミナー

[旬の魚料理] かつおの角煮

旬のかつおを甘辛味に調理します。ご飯にも、お酒のおつまみにもよく合う、美味しい旬の逸品です。

※持ち物: エプロン・三角巾

時間 10:00~11:30 定員 6名
受講料 500円(税込)/人 条件 中学1年生以上

19金 マックスバリュ東海 食育インストラクター 滝野 泉 実習/セミナー

[簡単野菜料理] ブロccoliとアサリのチーズ焼き

ブロッコリーとアサリの相性が良く、とっても美味しい逸品を作ります。

※持ち物: エプロン・三角巾

時間 10:00~11:30 定員 6名
受講料 500円(税込)/人 条件 中学1年生以上

10水 フェニックス 実習

ごまたっぷり! 「アジのごま南蛮漬け」と「ブロッコリーのごまサラダ」の定食

忙しいお母さんのために作られた、化学調味料無添加の「あ!っというまごま和えの素」を使って、「アジのごま南蛮漬け」と「ブロッコリーのごまサラダ」を作ります。ごはんとお汁と一緒にどうぞ。他のレシピの試食・お土産もあるので、ぜひご参加ください。

※持ち物: エプロン・三角巾

時間 10:30~12:30 定員 12名
受講料 500円(税込)/人 条件 中学1年生以上

20土 不二家 実習

親子でペコちゃんチャレンジ!

親子でパフェ作り! 世界に一つだけの特製パフェを作ろう! お子さまにはエプロンをプレゼント! ※持ち物: マスク・三角巾・エプロン

※お申し込みの「同行者」の欄に参加者全員のお名前を入力してください。

時間 11:00~12:00/13:30~14:30/15:30~16:30
定員 各親子4組(大人1名お子さま2名まで可)
受講料 2,000円(税込)/組(お子さま2名の場合は別途1,000円) 条件 3歳~小学生までのお子さまがいる親子

11木 ハウス食品 実習

スパイスでスープカレー&デザートを作ろう!

スープカレーの素になるカレーパウダー作り体験から、スープカレー作り、スパイスを使ったデザート作りの調理体験と試食をしていただきます。お客様自身で作ったカレーパウダーはお持ち帰りいただけます。

※持ち物: エプロン・三角巾

時間 10:00~11:30/13:00~14:30 定員 各12名
受講料 500円(税込)/人 条件 小学4年生以上

23火 ちゃんどごはんSTUDIO 実習

野崎園の「青葉薫る 新茶の会」

沼津市の茶農園「野崎園」で「かぶせ栽培」によってつくられた新茶を味わう会です。お茶のいれ方実習と、お茶がらを使った料理の試食を行います。

時間 10:30~11:30 定員 6名
受講料 500円(税込)/人 条件 中学1年生以上

13土 ちゃんどごはんSTUDIO セミナー

[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

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 14:00~15:00 定員 6名
受講料 無料 条件 中学1年生以上

25木 マルトモ 実習

削りたてのかつお節を味わう講座

削りぶしメーカーマルトモが、かつお節削りの実演を行います。その後、削りたてのかつお節を贅沢にとっさり盛った旬のしらすを使ったピザと、「かつお節オイル」をかけて食べる焼き野菜を作ります。

※持ち物: エプロン・三角巾

時間 10:00~11:15 定員 12名
受講料 500円(税込)/人 条件 18歳以上

14日 マックスバリュ東海 食育インストラクター 滝野 泉 セミナー

食べて学ぶ! 滝野さんの海鮮食堂

海の幸を使った定食をスタジオでお召上がりください。魚の栄養や生態・食べ方などの知って得する情報もお届けします。

時間 11:30~12:30 定員 6名
受講料 1,000円(税込)/人 条件 小学4年生以上

26金 マックスバリュ東海 食育インストラクター 滝野 泉 実習/セミナー

[旬の野菜料理] 春キャベツと鮭のバター醤油ソテー

バターと醤油の風味がキャベツの美味しさを引き立てて、ご飯が進む逸品です。

※持ち物: エプロン・三角巾

時間 10:00~11:30 定員 6名
受講料 500円(税込)/人 条件 中学1年生以上

15月 タムラ食品 セミナー

わさび漬け屋のアレンジレシピ試食会

伊豆産のわさび茎を使用したわさび漬やおススメの佃煮を、わさび漬け屋が提案する簡単アレンジレシピで試食していただきます。

時間 11:00~12:30 定員 12名
受講料 500円(税込)/人 条件 中学1年生以上

28日 マックスバリュ東海 食育インストラクター 滝野 泉 実習/セミナー

[簡単肉料理] 鶏むね肉のガーリック醤油焼き

お弁当にも最適な、鶏むね肉を使用した美味しい逸品を作ります。

※持ち物: エプロン・三角巾

時間 10:00~11:30 定員 6名
受講料 500円(税込)/人 条件 中学1年生以上

お申込方法は裏面をご覧ください。

沼津南店ちゃんどごはんSTUDIO

4月度講座申込開始日 3月21日(木) 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/numazu/



- ・お申込はインターネットでのお申込限定となります。マックスバリュ沼津南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。(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。)
- ※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。

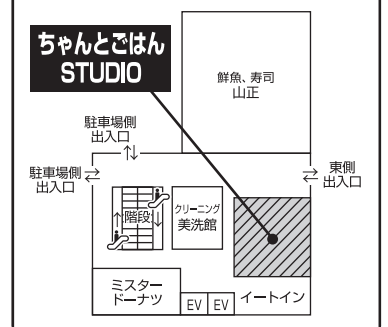
ご参加当日について ※当日までに持ち物の確認をお願いいたします。

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。
- ・テレビなどのマスコ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く場合がございます。
- ※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(マックスバリュ沼津南店1階)



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。
- ・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下さい。

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。
- ・マックスバリュ沼津南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

沼津南店ちゃんとごはんSTUDIO ■TEL:055-928-5080



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。

