

SUMMER WORKSHOP

2025.7JUL.8AUG

お申し込み方法

HPからお申し込みをお願いします。お申し込みには、**cuoreメンバー登録（無料）が必須になります**。メンバー登録を行うと、マイページより教室の応募状況などをご確認いただけるようになります。**お子さま情報も必ずご入力をお願いします。**

※メルマガ購読が必須です。メルマガ購読「する」をお選びください。



メンバー登録はこちら

対象

中学生以下のお子さま

お申し込み締切日

6月26日(木)

抽選日

7月1日(火)

※教室により対象学年が異なります。※当選発表は抽選日当日にメールにてお知らせします。
※小学3年生以下は保護者同伴。 ※抽選結果は7月2日以降マイページでもご確認できます。

マイページ



申し込みフォーム

お申し込みサイト内はひまわりマークが目印です！

ご希望の教室を探す

▼「お申し込みはこちら」

▼お申し込みフォームの入力
※備考欄に学年をご記入ください(例: 中学●年生)

▼「お申し込み完了」のメッセージが表示されます。

ご入力いただいた連絡先メールアドレスへ自動返信メールが送信されます。

※「@hadano-gas.co.jp」から受信できるよう設定が必要な場合がございます。



7/24*

パステルで絵を描こう

パステルアートの技法で夏の花ひまわりを画用紙いっぱいに描きます。

*仕上がりサイズ: 四つ切

*汚れてもいい服装・お持ちの方はソフトパステル

10:00 - 12:00 定員: 6名

受講料: 1,500円 講師: おかざきさとみ



7/25金

小学校高学年／中学生

サスティナブルな石けん作り

環境についても一緒に考えましょう。デザインや香りも楽しみましょうね。

*持ち物: エプロン、ゴム手袋、スポーツタオル、持ち帰り用の袋、メガネ

10:30 - 12:00 定員: 6名

受講料: 1,500円 講師: はまぐちみゆき



7/28日

小学校高学年／中学生

遊んで学べる化学教室

液体窒素などを使った化学のおもしろさに「触れられる・感じられる」実験を考えています。内容は当日のお楽しみ♪

*持ち物: 筆記用具

10:00 - 12:00 定員: 10名

受講料: 300円 講師: 秦野高校 化学部



7/29火

ガパオライスを作ろう♪

夏野菜を使ってガパオライスとポテチスープを作しましょう♪

10:00 - 13:00 定員: 8名 受講料: 1,200円

講師: 秦野の畑のばあば



7/31*

温度計作り

温度計付きのアイスクリーム屋さんを作しましょう♪

*完成サイズ: 約11×15cm

10:00 - 11:30 / 13:00 - 14:30 定員: 各8名

受講料: 1,500円 講師: Shokunature山本勝子



8/1金

フライパンでご馳走トースト

栄養満点!ほった落ちるお食事トーストを作ってランチしよう♪市販の食パンを使用します。

*食パン1枚分 お持ち帰り

*持ち物: パンを持ち帰る箱

10:00 - 12:30 定員: 8名 受講料: 1,500円

講師: ちえこママ



8/2土

親子限定

メロンミルクちぎりぱん

メロン色の生地にホワイトチョコを詰め込んでキュートなちぎりパンを作ろう♪

*22cmホール お持ち帰り

*持ち物: パンを持ち帰る箱

*1名追加: 500円

10:00 - 12:30 定員: 7組 受講料: 3,000円

講師: ちえこママ



8/5火

キッズフレンチ

みんな今日からシェフ!サーモンのパン粉焼きと付け合わせ、夏野菜の米粉グラタン、トマトスープを作しましょう。

10:00 - 13:00 定員: 8名 受講料: 1,500円

講師: Le Chat Botté 主宰 総務アドバイザー やすまゆかり



8/6水

マカロンバッグチャーム

マカロンをデコ♡お好きなビーズでバッグチャームを制作しよう♪

10:00 - 11:30 定員: 10名 受講料: 1,500円

講師: CHITTO ヒロ



8/7木

卵1個で本格プリン

夏休みのおやつは自分で作っちゃおう!

*ジャムびんサイズ2個お持ち帰り

*持ち物: お持ち帰り用の袋・保冷剤

10:00 - 12:00 定員: 8名 受講料: 800円

講師: パティシエール よしの

Professional Class

8/8金 タカキベーカリー 親子パン教室

親子限定



TAKAKI BAKERY

工場直送の生地をカットして組み立てるので、未就園児でも簡単に作れます。

カメ(メロンパン)・くじら・おさかなパン(クリームパン)

*3個 お持ち帰り

10:00 - 12:30 定員: 6組 受講料: 1,500円

講師: タカキベーカリー社員 宮浦英充



8/12火

スマイルフラワークッキー

アイシングクッキーを作しましょう!今回はベース塗りから体験できちゃう特別バージョンのレッスンです!

*大小合わせて3枚 お持ち帰り

*1名追加: 1,000円

10:00 - 11:30 定員: 10名 受講料: 1,500円

講師: Sai artcookies



8/17日

海のジェルキャンドル

海をイメージしたグラスサンドアート。ジェルで仕上げます。

*完成サイズ: 約8×7×7cm

10:00 - 12:00 / 13:00 - 15:00 定員: 各10名

受講料: 1,500円 講師: さのまき (日本サンドペインティング協会)



8/20水

君だけの海をつくろう!

チョークを指先で伸ばしグラデーションを作ります。お好みの色加減で海と空を描きます。

*完成サイズ: 15cm正方形 木製キャンパス

10:00 - 12:00 定員: 8名 受講料: 1,500円

講師: momi-no-ki CHALK ART すぎしたとみ

Professional Class

8/26火 Fleur de Sarrasin ガレット教室

親子限定



ガレットとシードル専門店
Fleur de Sarrasin
フルードサラザン
@fleurdesarrasin

家庭用のフライパンで焼く、ご自宅でも再現しやすいメニューです。地元秦野産蕎麦粉100%使用したグルテンフリーな2種類のデザートを作しましょう。

・季節のフルーツガレット ・フランス風シンプルデザートガレット *1名追加: 500円

13:00 - 15:00 定員: 8組 受講料: 2,000円

講師: ガレット職人 玉越幸雄

*写真はイメージです。