

5月 10:00-12:30
13:15-15:45

にこぱん教室



TAKE OUT

バヴェ

バヴェ(石畳)という名のミルク風味のテーブルパンを作ります。

定員 各8名 受講料 3800円

講師 ぎくたにさやか

6月 10:00-12:00

チョークアート教室



ハロウィンチョークアート

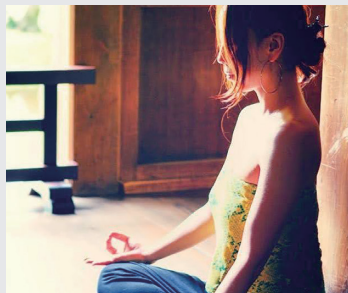
黒猫とかぼちゃを描く体験です。下絵付きなので初めてでも安心!オイルパステルと指先を使ってかわいい作品を完成させましょう!

定員 8名 受講料 3200円

講師 momi-no-ki CHALK ART すぎしたともみ

8月

10:00-11:30 健やかに整う大人ヨガ



呼吸とやさしい動きで、今の自分を心地よく整えるヨガ。運動が久しぶりの方や初心者の方も年齢や経験に関係なく、安心してご参加頂けます。

定員 8名 受講料 2500円

講師 Ayumi

9月 10:00-12:30

ふんわりぱん教室



TAKE OUT

林檎のタルトパン

カスタードの上に花びらのような林檎を並べて美しいデザートパンを作ろう。

定員 7名 受講料 3800円

講師 ちえこママ

14月 10:30-12:30

手作りせっけん



アーマラキーのせっけん

『若返りの果実』とも呼ばれ、ビタミンCやポリフェノールを豊富に含み、健やかな肌へと導いてくれる果実です。

定員 6名 受講料 4500円

講師 はまぐちみゆき

15月 10:00-12:00
13:00-15:00

絵とおやつ会



SWEETS

ハロウィンオバケ

ハロウィンアートをパステルで描いてみませんか? 18cm四方、型紙付き、おやつ付き。

定員 各8名 受講料 3000円

講師 おかざきさとみ

16月 10:00-12:00

フラワーレッスン



香りを楽しむアレンジメント

アロマの香りとお花で癒されるアレンジメント。ふわっと香るインテリアで、気持ちもリフレッシュ。

定員 6名 受講料 4000円

講師 studio ann あいはらゆりこ

17月 10:00-12:30

タカキベーカリー



特別教室

パンを夕食に。今夜から変わる食卓レッスン
パンに合う、見た目も華やかな洋風メニューを学びます。

*詳細は表紙下をご確認ください

定員 12名 受講料 3500円

講師 タカキベーカリー社員 鈴木幸治

20月 10:30-13:30

コリアンキッチン



TAKE OUT

りんごのソルギ

紅玉を使ったソルギ(米粉蒸餅)を作ります。韓国餅のティータイム試食付き。

定員 6名 受講料 4500円

講師 梁玉恵

21月 10:00-13:00

スイーツレッスン



TAKE OUT

キャラメルりんごのダックワーズ

りんごのキャラメリゼでリッチに仕上げるダックワーズレッスン。

定員 8名 受講料 4200円

講師 パティシエールよしの

22月 午前の部 10:00-13:00

おうちフレンチ



ヘルシーエイジング料理塾

お魚料理の基本クールブイヨンで、ハモをフレンチで美味しく。旨みたっぷりの北海道産トリッパの赤い煮込み、デザート。

定員 6名 受講料 4500円

講師 Le Chat Botté 主宰 雑穀アドバイザー やすまゆかり

22月 午後の部 13:40-15:40

おうちフレンチデリ



TAKE OUT

ヘルシーエイジング料理塾

一緒に晩ごはん準備♪ パッククッキングを利用した2人分のお惣菜をお持ち帰り。信田煮や高野豆腐、卵の花、白身魚の昆布締め他。

定員 6名 受講料 4000円

講師 Le Chat Botté 主宰 雑穀アドバイザー やすまゆかり

24月 10:00-12:00
13:30-15:30

ティータイムレシピ



TAKE OUT

キャラメルポムとアールグレイのケイク
発酵バター 香る贅沢仕立て。キャラメリゼりんごとてんさい糖のグルテンフリーの米粉ケイク。

定員 各6名 受講料 4500円

講師 古住晴美 (今田美奈子お菓子教室製菓コース師範)

27月 13:00-15:30

和菓子教室



TAKE OUT

季節のねりきりを作ろう

生地を作り、ねりきり「柿」を6個仕上げていきます。集中してお菓子を作った後はおやつとお抹茶でほっとひと息。

定員 6名 受講料 3500円

講師 おくいまさこ

28月 10:00-12:30

PONO



TAKE OUT

特別教室
PONOタコス&ザクザクフライドチキン
PONOで人気のタコとフライドチキンを作るレッスンです。

*詳細は表紙下をご確認ください

定員 8名 受講料 3500円

講師 PONOオーナー 望月輝

30月 10:00-13:00

Enjoy Life



TAKE OUT

かぼちゃパン

本物そっくりなころんとした姿が可愛らしいかぼちゃパンを作ります。

定員 8名 受講料 3800円

講師 biscuit535 Rica

2 10:00-12:30
13:15-15:45 **にこばん教室**



TAKE OUT

肉まんとおまん
蒸し器を使わずに肉まん、あんまんをつくります。
定員 各8名 受講料 4000円
講師 きくにさやか

4 10:30-12:30 **手作りせっけん**



クリスマスハーブの石けん
クリスマスのハーブをギュッと詰め込んだ石けんは、使うたびにホリデー気分。
定員 6名 受講料 4500円
講師 はまぐちみゆき

12 10:00-12:00
13:00-15:00 **絵とおやつ**の会



SWEETS

金木犀のリース
ソフトパステルで秋モチーフのリースを描きます。18cm四方形紙付き、おやつ付き。
定員 各8名 受講料 3000円
講師 おかざきさとみ

13 10:00-13:00 **Enjoy Life**



TAKE OUT

ブラックオリーブとカマンベールのキッシュ
生地から手作りした焼き立ての香ばしさは格別です。ちょっとしたご馳走感を味わってみませんか？
定員 8名 受講料 4000円
講師 biscuit535 Rica

14 10:30-12:00 **アイシングクッキー**
キッズクラス



TAKE OUT

クリスマスツリー&サンタ
お家で飾れる特大のクリスマスツリークッキーとかわいいサンタクッキーを作ろう！
定員 10名
受講料 3000円 *1名追加料金2500円
講師 Sai artcookies

16 10:30-13:30 **コリアンキッチン**



カムジャタン
豚のスペアリブで作るカムジャタン(ジャガイモの煮込み鍋)を作りましょう。季節のキムチと野菜料理、めのご飯。
定員 8名 受講料 3800円
講師 梁玉恵

17 10:00-13:00 **畑のご馳走 by kitten遊び**



TAKE OUT

スーパーフード青パパイヤ
青パパイヤのソムタム、桜エビガレット、免疫アップスープ作り。はだの豆かん試食付き。
定員 8名 受講料 3800円
講師 「畑のご馳走クッキング教室」主宰 よしだあつこ

19 10:00-13:00 **スイーツレッスン**



TAKE OUT

キルシュクリームのクラシックショコラ
チョコレートと相性のいいキルシュクリームを仕上げに乗せたピースケーキ。
定員 6名 受講料 4500円
講師 パティシエールよしの

20 10:00-12:00 **フラワーレッスン**



アイアンベルのChristmas
4個のベルとダイヤ型の土台が可愛いクリスマスの壁掛けです。グリーンや木の実をあしらって。
定員 7名 受講料 4000円
講師 studio ann あいはらゆりこ

21 10:00-12:00
13:30-15:30 **ティータイムレシピ**



TAKE OUT

アーモンドフィナンシェ
グルテンフリー、発酵バター、ブルーノアゼットが香る贅沢フィナンシェ。
定員 各6名 受講料 4500円
講師 古住晴美 (今田美奈子お菓子教室製菓コース師範)

26 10:00-12:30 **ふんわりぱん教室**



TAKE OUT

大人のミルクフランス
クリームチーズ入りのミルククリームを挟んだお洒落なミニフランスを作ろう。
定員 7名 受講料 3500円
講師 ちえこママ

27 10:00-13:00 **おうちフレンチ**



ヘルシーエイジング料理塾
秋の野菜を楽しむ。新牛蒡をコンフィからポタージュへのアレンジ、鶏もも肉のバリバリ焼き、クリーミーな蕪と。季節のデザート。
定員 6名 受講料 4000円
講師 Le Chat Botté 主宰 雑穀アドバイザー やすまゆかり

友達登録で便利な情報をGET!

LINE

HADANO GAS
cuore募集スタート日・抽選日・
特別イベントをお知らせ!QRコードから簡単に
友だち追加できます。友だち追加
お待ちしてます!

持ち物・お持ち帰り内容
などの詳細情報は、
ホームページで
ご確認の上
お申し込みください。



レッスン当日のながれ

1. 10分前に受付開始
2. お名前の確認
3. 受講料のお支払い
(現金のみ対応)
4. レッスン開始

基本の持ち物

- お料理教室 ☒ 筆記用具
☒ エプロン ☒ ハンドタオル
「お持ち帰りあり TAKE OUT」の教室
☒ 持ち帰り用の袋

抽選日

10月教室: 2026/ 9/1(火)
11月教室: 2026/10/2(金)
12月教室: 2026/11/2(月)

*定員を超えたクラスは抽選とさせていただきます。
*定員に満たないクラスは、抽選日を過ぎても受付できる場合がございますので、お問い合わせください。

キャンセル料について

8日前から当日までにご連絡の場合はキャンセル料が発生いたします。

9 8 7 6 5 4 3 2 1
無料 レッスン料全額 レッスン当日

1 火 10:00-13:30

Enjoy Life



ショコラシュトーレン

基本の生地にココアとチョコレートを加えたちょっぴりビターでコクのある味。日ごとに味が深くなるシュトーレンを楽しく作りましょう。

定員 8名 受講料 4300円

講師 biscuit535 Rica

4 金 10:00-12:00

フラワーレッスン



森のクリスマス

スギ、ヒバ、モミなどの森の香りに包まれながら、クリスマスを迎えるリースを作りましょう。グリーンの香りでリラックス&リフレッシュ。

定員 7名 受講料 4000円

講師 studio ann あいはらゆりこ

7 月 10:00-12:30
13:15-15:45

にこぱん教室



NYバブカ

ガナッシュとシナモンを巻き込んだNY生まれの菓子パンです。

定員 各8名 受講料 4000円

講師 きくたにさやか

8 火 10:00-13:00

スイーツレッスン



クリスマスショート

4号サイズのショートケーキを1台作ります。

定員 6名 受講料 4500円

講師 パティシエールよしの

10 水 10:00-12:00
13:00-15:00

絵とおやつ会



ミニ掛け軸つくり

来年の干支モチーフで小さな掛け軸を作ります。型紙付き、おやつ付き。

定員 各8名 受講料 3500円

講師 おかざきさとみ

11 金 10:00-12:00

植物の小さな世界



干支箱庭作り

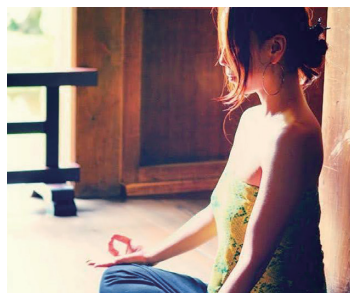
来年の干支、羊のお庭作り♪

定員 6名 受講料 3200円

講師 ナチュラルインテリア雑貨Shokonature 山本勝子

14 日 10:00-11:30

健やかに整う大人ヨガ



呼吸とやさしい動きで、今の自分を心地よく整えるヨガ。運動が久しぶりの方や初心者の方も年齢や経験に関係なく、安心してご参加頂けます。

定員 8名 受講料 2500円

講師 Ayumi

15 火 10:00-13:00

畑のご馳走 by kitten遊び



蒸籠で薬膳風おこわ

薬膳風おこわと冬の薬膳スープを作ります♪

定員 8名 受講料 3800円

講師 「畑のご馳走クッキング教室」主宰 よしだあつこ

16 水 10:30-12:30

手作りせっけん



ゆずの石けん

ゆずには肌をやわらかく整える成分がいっぱい。乾燥が気になる季節のスキンケアにもおすすめです。

定員 6名 受講料 4500円

講師 はまぐちみゆき

18 金 10:30-13:30

コリアンキッチン



正月料理の韓国風アレンジ

普段のお正月料理を韓国風にアレンジしましょう。クラゲの前菜、牛肉のごぼう巻、炒り鶏、その他1品。

定員 8名 受講料 4000円

講師 梁玉恵

19 土 10:00-12:00
13:30-15:30

ティータイムレシビ



フレッシュベルガモットの米粉シフォン

国産フレッシュベルガモットが香るグルテンフリーシフォンケーキ。

定員 各6名 受講料 4500円

講師 古住晴美 (今田美奈子菓子教室製菓コース師範)

20 日 10:00-11:00

アロマテラピー教室



ラベンダーディフューザー

ドライラベンダーを挿すスペシャルディフューザーを作ります♪リビングや寝室などお好きな場所に。

定員 8名 受講料 3200円

講師 AEAアロマインストラクター アーユルボータ 内藤麻代

21 日 13:00-15:30

和菓子教室



つぶあんを作ろう

小豆からつぶあんを炊きます。(500g程度)ポストカードブック『あずきのダンスーあんこのつくりかたー』付き。

定員 6名 受講料 3500円

講師 おくいまさこ

22 火 10:00-12:30

ふんわりぱん教室



サンタのビーフシチューパン

Xmasの主役になるビーフシチューパンにトライ!1個は熱々を召しあがれ。

定員 7名 受講料 3800円

講師 ちえこママ

23 水 午前の部
10:00-13:00

おうちフレンチ



ヘルシーエイジング料理塾

大人のクリスマスメニューで食卓を華やかに。牛ヒレ肉の胡桃ペルシアード仕立て、冬野菜と帆立のテリーヌ、季節のポタージュ。

定員 6名 受講料 4500円

講師 Le Chat Botté 主宰 雑誌アドバイザー やすまゆかり

23 水 午後の部
13:40-15:40

おうちフレンチデリ



クリスマス前菜とおつまみ

白身魚のふわりムースとソース、手作りコンビーフとアレンジ、ローストチキンのポテトサラダ風。2人分をお持ち帰り。

定員 6名 受講料 4000円

講師 Le Chat Botté 主宰 雑誌アドバイザー やすまゆかり