



夏休みイベント開催!

今年の夏は東邦ガスショールームリベナス今池で思い出づくりをしませんか?
親子でできる楽しい講座・イベントが満載! どうぞお気軽にご来場ください。

2017

7.21(金) 22(土)

場所 東邦ガスショールーム
リベナス今池
(受付) キッキングサロン今池(今池ガスビル4F)

参加費 各講座 おひとりさま **1,000円** ※一部講座を除く
●お子さまと一緒に参加される場合、お子さまにも参加費が必要です。(おひとりさま1,000円)
●お申し込みは各講師へお願いいたします。●一部講座を除き事前申し込みが必要です。

21(金)のご案内

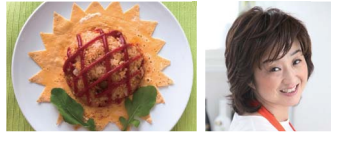
もうプリント探さなくていいよ!! 親子でやってみようファイリング

学校や幼稚園からのプリント、ちゃんと分けて保管していますか?
夏休みの宿題プリントも早めに分けて、新学期からは「探さないスッキリスタート」を。
●時間: 10:30~12:30 ●場所: 3F VIPルーム
●講師: 「nagohana living」主宰 高原智子 先生
●定員: 16名
●持ち物: 筆記用具、お絵かき用マジック・色鉛筆など、好きなシールなど
●申込先: <https://www.sslforms.net/ssl/nagohana5/>
※別途、教材費500円(ファイリング用品・親子で1セット)が必要です。
(当日現金でお願いいたします)



お料理を作りながらコンロ体験! わくわく夏休み親子クッキング

旬の完熟有機トマトを使って自家製のトマトケチャップと一緒に作りましょう!!
メニュー: トマトケチャップ、ひまわりオムライス、フルーツラッシー
●時間: 10:30~12:30 ●場所: 4F プレゼンルーム
●講師: 「COUNTRY TABLE」主宰 小林美香 先生
●定員: 親子7組14名(小学生以上)
●持ち物: エプロン、ハンドタオル
●申込先: <https://www.country-table.jp/> 問い合わせフォーム
※お子さま2名以上の場合はお問い合わせください。



今話題の低糖質メニューで夏を乗り切ろう!

家族と楽しめる夏休みの低糖質ランチ&パン

お子さまや家族と食事を共にする機会も増える夏休み。最近話題の低糖質素材を使った料理やパンメニューを上手に取り入れてヘルシーで美味しい夏休みを。
●時間: 10:30~12:30 ●場所: 4F 料理教室
●講師: 「Le salon blanc」主宰 磯部作喜子 先生
●定員: 28名 ●持ち物: エプロン、ハンカチ、筆記用具
●申込先: <http://salon-blanc.jp>
※未就学児、小学生低学年のお子さまは親子でのご参加をお願いします。



夏休み親子クッキング教室

手作りグラノーラでヨーグルトパフェ

人気のグラノーラを手作りします!
できあがったグラノーラは濃厚ヨーグルトとアイスのパフェのトッピングに!
●時間: 14:00~16:00 ●場所: 4F プレゼンルーム
●講師: 「Kitchen Epicury」主宰 早崎ともよ 先生
●定員: 親子6組12名 ●持ち物: エプロン、ハンドタオル
●申込先: info.epicury@gmail.com 「夏休みイベントの件」とご記載ください
※お子さまの年齢は小学生以上が対象です。
※食べきれなかったグラノーラはパフェの瓶に入れてお持ち帰りいただけます。



ロールキャベツと野菜のスコーン 野菜を食べよう 楽しいクッキング

知らないうちにおいしく野菜が食べられるメニューです。
親子でのご参加、大きなお子さまは一人参加もOKです。
●時間: 14:00~16:00 ●場所: 4F 料理教室
●講師: 「MK Cooking」主宰 小早川実香 先生
●定員: 28名 ●持ち物: エプロン、手拭きタオル
●申込先: <http://mk-cooking.com/contact/>
※未就学児、小学生低学年のお子さまは親子でのご参加をお願いします。



マルシェ ~野菜の販売~

「ハタケタナカ」の野菜と地元の野菜の販売を行います。
●時間: 10:00~16:30 ※商品がなくなり次第販売を終了させていただきます。



22(土)のご案内

人気おもちゃをクッキーにデコレーション 夏休み親子アイシングクッキー教室

アイシングクッキー親子レッスンです。
お子さまに人気のブロックとコンパクトミラー、夏の花ひまわりの3枚を作って、お持ち帰りいただきます。
●時間: 10:30~12:30 ●場所: 3F VIPルーム
●講師: 「お菓子教室 幸せな時間」主宰 睦上洋子 先生
●定員: 16名 ●持ち物: エプロン、ハンドタオル
●申込先: siawasenajikan1997@gmail.com
※アレルギー品目(卵、乳製品、小麦粉)を使用しています。



夏休み子どもクッキング講座 もちもちチーズパンとクレープを作ろう!

パンデケーキと言われるもちもちのチーズパンと、チョコバナナクレープを作ります!
(チーズパンのみお持ち帰りできます)
●時間: 10:30~12:30 ●場所: 4F 料理教室
●講師: 「アプレ・ミディ」主宰 酒井美加子 先生
●定員: 28名 ●持ち物: エプロン、ハンドタオル
●申込先: sakai@a-midi.com
※小学生以上のお子さまが対象です。
幼児~小学2年生のお子さまは保護者の方の付き添いをお願いいたします。



今年の夏は粉ふるい不要! 「水玉クレープ」でサラダ巻とアイス巻♪

キュートな2色の水玉で、2つの味のクレープを作ります。
ダマができない生地作りもマスターしちゃいましょう~。
●時間: 10:45~12:30 ●場所: 4F プレゼンルーム
●講師: 「長久手おうちパン教室 sawawa(旧ひなたぼこ)」主宰 さいとうけいこ 先生
●定員: 4組(大人の方を含む2~4名程度のグループまたはご家族でお申し込みください)
●持ち物: 手拭きタオル、あればエプロン
●申込先: 090-4267-1359 または右記QRコード、
「おうちパン教室sawawa」HPから申し込みフォームへ。
※ご参加の対象は年中さん以上が目安です。



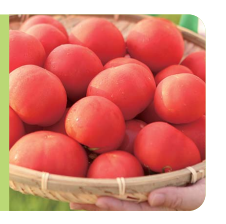
体質に合わせたアロマ美容オイルを作ります アロマ体質診断サードメディスン・チェック

日本で認められ世界に広がっている最新の体質診断法。
心と体のバランスを整えるための、あなたに合った食事法、美容法、健康法をお伝えします。
●時間: 14:00~16:00 ●場所: 3F VIPルーム
●講師: 「アプレ・ミディ」主宰 社本美穂 先生
●定員: 16名 ●持ち物: 筆記用具
●申込先: kagayakinomoto@gmail.com
※体質に合ったアロマ美容液をお持ち帰りできます。



Toma ROSSO トマロッソのトマトの販売

店頭にならぶギリギリまで樹で熟させ、一番美味しい状態のもぎたての完熟トマトを販売します。
●時間: 10:00~16:30 ※商品がなくなり次第販売を終了させていただきます。



両日開催 **最新コンロ体験クッキング** **参加費無料!** **当日予約可**
お料理を作りながら最新ガスコンロの便利機能をご紹介します(試食あり)。
●時間: ①11:00~11:45 ②13:00~13:45
●場所: 3F オープンルーム ●定員: 6名
●メニュー: スパニッシュオムレツ、グリルでトースト、鮭ピラフ
●申込先: 052-732-2961 (東邦ガスショールーム リベナス今池)



あめ細工作り体験 **参加費: 500円/回** **当日受付**
かわいいあめ細工を体験できます。
4歳以上のハサミが使えるお子さまから体験できます。
●時間: 10:00~16:30 ●所要時間: 10分~15分程度
※体験は1組ずつご案内させていただきます。
協力: あめ細工さくらんぼ/山口奈保美さま



○本チラシに記載の価格は全て税込表示です。○イベント内容・販売する商品などは予告なく変更になる場合がございます。○講座によってはアレルギー品目を使用しているものがございます。なお、材料の代替対応や器具の使い分けなどは行っておりませんので、使用する食材については各講師にご確認ください。○お持ち帰りは各自の管理でお願いいたします。○本チラシに掲載している写真・イラストはイメージです。

協力: 東邦ガス株式会社、Dreamiaサロン

東邦ガスクッキングサポーターとは?
クリナップが運営する日本最大級のサロナーゼ検索サイト「Dreamiaサロン」と東邦ガスが協業して、愛知・岐阜・三重県で自宅教室を運営するサロナーゼをサポートするために発足した制度です。

会場のご案内 **東邦ガスショールーム リベナス今池**
名古屋市千種区今池1-8-8 今池ガスビル3F・4F(地下鉄東山線・桜通線「今池駅」下車⑩番出口直結)
TEL052-732-2961 [営業時間]10:00~18:00 [定休日]水曜日(祝日の場合は営業)