

2019年 講座カレンダー

予定が
たてやすい

7月 July						
日	月	火	水	木	金	土
	1	2 時短レシピ	3 お料理イージー レッスン でんきミニ講座	4 おしゃれ フードレッスン	5 時短レシピ	6
7 休館日	8	9 初めての お菓子作り	10	11 プロに学ぶ 中華	12	13
14 休館日	15	16	17 料理のキホン	18 プロに学ぶ 西洋料理	19	20
21 休館日	22 初級手ごね パン講座	23 プロに学ぶ イタリアン	24 料理のキホン	25	26	27
28 休館日	29	30 親子エコ・ クッキング	31 親子 クッキング			
8月 August						
日	月	火	水	木	金	土
				1	2 親子 クッキング	3
4 休館日	5 Merry Annの スイーツ講座	6	7 おしゃれ フードレッスン	8	9	10 手ごねパン 講座中級
11 休館日	12	13	14 休館日	15	16	17
18 休館日	19 韓国料理	20 時短レシピ	21 時短レシピ	22	23	24
25 休館日	26	27 パパッと 簡単レシピ	28 パパッと 簡単レシピ	29	30 簡単栄養 ごはん でんきミニ講座	31
9月 September						
日	月	火	水	木	金	土
1 休館日	2	3 初級手ごね パン講座	4 簡単栄養 ごはん	5	6 プロに学ぶ イタリアン	7
8 休館日	9 家庭でも出来る かんたん チャイニーズ	10 郷土料理	11 郷土料理	12	13 野菜をおいしく 食べるイタリアン	14
15 休館日	16	17	18 初めての お菓子作り	19 初めての お菓子作り	20	21 フレンチの 基礎
22 休館日	23	24	25 時短レシピ	26	27 お料理イージー レッスン でんきミニ講座	28 時短レシピ
29 休館日	30					

[アイコンの説明]

夜間のレッスン

託児サービス利用可能なレッスン

受付開始日のご案内

Web受付(正午～)

7月講座

6/1(土)～[7/2～11講座分]

6/17(月)～[7/17～31講座分]

8月講座

7/1(月)～[8/2～10講座分]

7/16(火)～[8/19～30講座分]

9月講座

8/1(木)～[9/3～13講座分]

8/16(金)～[9/18～28講座分]

電話受付(10:00～)

7月講座

6/3(月)～[7/2～11講座分]

6/18(火)～[7/17～31講座分]

8月講座

7/2(火)～[8/2～10講座分]

7/17(水)～[8/19～30講座分]

9月講座

8/2(金)～[9/3～13講座分]

8/17(土)～[9/18～28講座分]

◎ご希望の講座番号、受講希望日、お名前、ご住所、電話番号をお知らせください。

*Webでお申込みのお客様は、当社よりご予約確認の連絡を差し上げてから予約完了となります。

*グループでのお申込みは4名様までです。全員のお名前、ご住所、電話番号をお知らせください。

詳しくはWebで

かごしまキッチン ほのほの

検索

TEL.099-295-4181

鹿児島市城南町7-42(エルグ隣)／駐車場有り

(日祝・年末年始12/30～1/4・GW・お盆8/14,15を除く月～土曜10:00～18:00)

講座のご案内や予約状況、さらに追加講座などの最新情報をホームページにて随時更新しております。ぜひご覧ください。

山形屋

天文館通

マルヤガーデンズ

高見馬場

加治屋町

甲東中学校前

松原小

中央警察署

大門口通り

錦江湾

城小

ERG

新屋敷

ナポリ通り

日本ガス

鹿児島中央駅

◎受講の際は、エプロン・スリッパ・タオル・筆記用具・受講料を忘れずにお持ちください。

●一部の講座を除き各講座は先着順で受け付けいたします。お申し込みが一定数に満たない講座は開講しない場合がありますのでご了承ください。

●講座申し込み締切は、原則として開講日の1週間前までです。

●ご予約をキャンセルされる場合、受講日から数えて8日前までにお電話でご連絡ください。それを過ぎますと、キャンセル料1,000円(税込)をいただきます。また、キャンセルの多いお客様は申し込みを制限させていただく場合がございますので、あらかじめご了承ください。

●食物アレルギーに関しては、個別の対応は行っておりません。

●受講料には材料費、レシピ代、消費税が含まれています。

●受講料は講座当日に一括でお支払いいただきます。

●お支払いいただいた受講料は原則として返金いたしません。

●講座内容・メニューは、変更になる場合がございます。

●特に指定のない場合、各講座の対象年齢は16歳以上です。16歳未満の受講については別途お問い合わせください。

●参加者以外の同伴及び見学はご遠慮ください。

●料理教室をされている方・飲食店をされている方の受講はご遠慮ください。

【個人情報のお取り扱いについて】お申込みいただきましたお客様の情報につきましては、日本ガスのガス及びガス機器、リフォームに関する商品・サービス情報のお知らせ(ダイレクトメールの送付)などに利用させていただきます。

Instagramで講座情報
をご案内しています!!

ひと・ゆめ・暮らし
日本ガス

honohono_nihongas

「ほのほのクッキング」受講の方にうれしい
託児サービスのご案内

料金/お子さま1人につき1,080円(税込)

事前予約制

*詳しくは、お問い合わせください。

ピックアップ講座

「日本ガスでんき」
をご検討中の方へ

日本ガスでんきミニ講座

講座番号 D-0703

講座番号 D-0830

講座番号 D-0927

7/3水・8/30金・9/27金

15:00～16:30

[対象]日本ガスのガスをご使用で、
日本ガスでんきを未契約のお客様

講師/ほのほのスタッフ

定員/4名(抽選) 受講料/各500円

焼き菓子作りをお楽しみいただきながら、日本ガスでんきをご紹介。お客様それぞれのライフスタイルに合ったプランをご提案します。粗品進呈。お気軽にご参加ください。

料理のキホン

講座番号 H-0717

講座番号 H-0724

7/17水・7/24水

10:30～13:00 18:30～21:00

講師/ほのほのスタッフ

定員/8名(抽選) 受講料/各1,800円

普段なかなか聞けない料理の基礎から学べます。ほのほのクッキング初めての方も大歓迎!今回は鶏むね肉を使ってジュシーなチキン南蛮の作り方や、夏野菜をたっぷり使ったお料理に挑戦!

Menu

チキン南蛮、ゴーヤのつくた煮、揚げ茄子のお味噌汁 他

親子エコ・クッキング

講座番号 H-0730

7/30火

10:30～13:30

講師/ほのほのスタッフ

定員/8組

対象/小学生以上のお子さまと保護者の方

受講料/1,000円

ご家庭でも簡単にできるエコ・ポイントや冷蔵庫の余り物を使ったレシピをご紹介します。

Menu

シンガポールチキンライス、ワンタンスープ、ナスとアスパラの味噌マヨ和え、焼きバナナのデザート

パパッと簡単レシピ

講座番号 R-0827

講座番号 R-0828

8/27水・8/28水

10:30～13:30 18:30～21:30

講師/料理研究家 鎌下直子先生

定員/16名 受講料/各2,500円

お弁当にも使えるレシピをいくつかご紹介!! 出来上がったものは皆さんそれぞれお弁当に詰めて頂きます。秋の行楽や運動会にいかがでしょう?

Menu

生姜とぎんなんの炊き込みご飯、鶏の香味照り焼き 他

Merry Annのスイーツ講座

講座番号 R-0805

8/5日

10:30～14:00

講師/Merry Ann パティシエール 慶田聡子先生

定員/8名(抽選)

受講料/4,000円

鹿児島市西陵にあるオーダーメイドで作るケーキのお店「Merry Ann」のパティシエールが教えるスイーツ講座です。

Menu

ケーキシトロン(レモンケーキ)、フルーツの白ワインゼリー

ひと・ゆめ・暮らし
日本ガス



※写真はイメージです。

プロに学ぶ中華

講座番号 R-0711

7/11木🍷 10:30～13:30

講師／杏仁香 オーナーシェフ
村田 司先生

定員／16名
受講料／2,500円

本格的な四川料理が学べると大好評！
おいしくて家庭でも出来るプロのテク
ニックを学べます。

Menu

にらまんじゅう、ハトシ(えびパン)、
中華風わかめスープ、杏仁豆腐



プロに学ぶイタリアン

講座番号 R-0723

講座番号 R-0906

7/23火🍷🍷・9/6金🍷🍷
10:30～13:30

講師／サンバードオーナーシェフ
塩澤寛司先生

定員／16名
受講料／各2,500円

家庭でできる本格イタリアンを学べ
ます。わかりやすく丁寧にレクチャー
しますので初心者の方も安心です！

Menu

7月/フルーツトマトの冷製パスタ、アボカドと海老のカクテルサラダ 他
9月/フンギ(きのこ)のピッツア、豚肉のソテーマッシュルーム
のソース 他



おしゃれフードレッスン

講座番号 R-0704

7/4木🍷🍷 10:30～13:30

講座番号 N-0807

8/7水🍷🍷 18:30～21:30

講師／table de chic オーナーシェフ
寺地貴子先生

定員／16名 受講料／各3,000円

【夏にぴったりのスパイシーフード】シェフ
オリジナルのトマトベースのカレーをご紹介。
夏に嬉しい、ひんやりスイーツ付(一部デモン
ストレーションを含みます。)

Menu

チキントマトカレーとコーン入りターメリック
ライス、コブサラダ、フルーツヨーグルトとグラ
ニテ オリジナルドリンク付き



家庭でも出来るかんたんチャイニーズ

講座番号 R-0909

9/9月 10:30～13:30

講師／Creative Chinese Restaurant Saburo-Aoki
青木 三郎先生

定員／16名
受講料／3,000円

天文館の人気店「Creative Chinese
Restaurant Saburo-Aoki」の青木 三
郎シェフにお家でも簡単に作れる中華料理
を教えてください。

Menu

糖醋炸丸子(肉団子の甘酢炒め)、
青木の冷麺(アオキ風冷やし中華)、
無花果杏仁茶(イチジク入り杏仁ジュース)



郷土料理

講座番号 R-0910

9/10火🍷🍷 10:30～13:30

講座番号 N-0911

9/11水🍷🍷 18:30～21:30

講師／料理研究家 鎌下直子先生

定員／16名
受講料／各2,100円

なかなか習う機会がない鹿児島県の郷土料理。
鎌下先生に教えて頂きます！今回は、
じゃんぱ餅とさつま汁を作ります。

Menu

じゃんぱ餅、さつま汁、きびなごのピリ辛蒲焼、
よこし(白和え)



親子クッキング

講座番号 H-0731

講座番号 H-0802

7/31水🍷🍷・8/2金🍷🍷
10:30～13:30

講師／ほのほのスタッフ
定員／8組
対象／小学生以上のお子さまと保護者の方
受講料／各2,100円

作って楽しい！食べておいしい！親子で
楽しくお料理！今回は2種類のサンド
ウィッチを作りま。夏休みの楽しい思
い出にしましょう。

Menu

サンドウィッチ(たまごサンドとハムカツサンド)、
フライドポテト、冷たいコンスーブ



時短レシピ

講座番号 R-0702

講座番号 R-0820

講座番号 R-0928

7/2火🍷🍷・8/20火・9/28土🍷
10:30～13:30

講座番号 N-0705 講座番号 N-0821 講座番号 N-0925

7/5金🍷🍷・8/21水🍷🍷・9/25水🍷
18:30～21:30

講師／料理研究家 鎌下直子先生
定員／16名 受講料／各2,100円

忙しい毎日の食卓に！時間がないけど
おいしくて栄養たっぷりのごはんが
作りたい方必見。

Menu

7月/魯肉飯(ルーローファン)、水餃子のあっさりスープ 他
8月/牛肉とレモンソースのサラダごはん、バジル風味のさつま揚げ 他
9月/チキンと野菜のハートトマト煮、ナスときのこの簡単キッシュ 他



お手軽イージーレッスン(実習なし)

講座番号 R-0703

講座番号 R-0927

7/3水🍷🍷・9/27金🍷🍷
10:30～13:00

講師／料理研究家 鎌下直子先生
定員／16名 受講料／各2,100円

デモンストレーションのみの講座で、最後に
試食できます！短い時間で受講できる忙しい
方にもおススメの講座です。7月は夏の暑さに
負けないスタミナ飯！手軽に作れる水キムチ
や圧力鍋を使って台湾風の角煮丼を作ります。
9月はフライパンで作る煮込み料理やグリル
で作るお手軽キッシュをご紹介します。

Menu

7月/魯肉飯(ルーローファン)、水餃子のあっさりスープ、
水キムチ、豆花(豆乳プリン)
9月/チキンと野菜のハートトマト煮、ナスときのこの簡単キッシュ 他



プロに学ぶ西洋料理

講座番号 N-0718

7/18木🍷🍷 18:30～21:30

講師／サンロイヤルホテルフェニックス料理長
天川伸也先生

定員／16名 受講料／3,000円

サンロイヤルホテルフェニックスの天川
料理長になかなか聞けないプロの味を引き
出すテクニックを教えてください。おも
てなしやパーティのメニューにぴったり。
季節に合わせたメニューを教えてください。
今回は夏がテーマのお料理です。

Menu

豚フィレ肉のソテー オレンジとトマトの煮込み 他



野菜をおいしく食べるイタリアン

講座番号 R-0913

9/13金🍷🍷 10:30～13:30

講師／ケータリング専門 buffo p3c
西 克彦先生

定員／16名
受講料／2,100円

普段のおいしいをもっとおいしに。
季節の野菜を使って簡単においしい
イタリアンが学べます。

Menu

豚肉とハーブのオープン焼き 茄子とイチヂクの
ソテー添え、長芋と生姜のベロロンチーノ



※写真はイメージです。

フレンチの基礎

講座番号 R-0921

9/21土 10:30～13:30

講師／城西高校調理科講師
花田賢一先生

定員／16名
受講料／2,500円

普段学べないフレンチの基礎を学んで
みませんか？今まで知らなかった知識
やテクニックを教えてください。今
回は秋の味覚を使ったお料理4品を作
ります。

Menu

さんまとナスのテリーヌ、キノコのクリームスープ、
豚肉とリンゴの煮込み、スイートポテト



韓国料理

講座番号 R-0819

8/19月 10:30～13:30

講師／韓国家庭料理 ビビンシットン代表
ユン・ソヌ先生

定員／16名
受講料／2,500円

今、人気の韓国料理が学べる講座です。
韓国出身の先生と楽しく会話しながら
本場の韓国家庭料理を作ってみませ
んか？辛いだけではない、韓国料理の
美味しさを味わえますよ。

Menu

簡単サムゲタン、タッゲジャン



※写真はイメージです。

初級手ごねパン講座

講座番号 R-0722

講座番号 R-0903

7/22月🍷🍷・9/3火🍷🍷
10:30～14:00

講師／ジャパンホームベーキングスクール師範
鬼塚昌子先生

定員／16名
受講料／各2,500円

焼き立てのおいしいパンを手ごねで作って
みませんか？こね方から成型の仕方まで、じっくり
学べます。7月は以前も好評頂いたカレーパン
と、黒ゴマペーストを混ぜ込んだあんパン。9月
は人気のメロンパンとコーン&チーズを作ります。

Menu

7月/カレーパン、黒ゴマあんパン
9月/メロンパン、コーン&チーズ



手ごねパン講座中級

講座番号 R-0810

8/10土 10:30～14:30

講師／ジャパンホームベーキングスクール師範
鬼塚昌子先生

定員／16名
受講料／2,500円

大きめのパン生地をこねる中級レベルの
パン講座。鬼塚先生のパン講座を受講した
方向けです。今回は小さめの型で蓋をして
焼くミニブルマン(食パン)と、レモンの
カスタードクリームを包んだレモンク
リームパンを作ります。

Menu

ミニブルマン(食パン)、レモンクリームパン



ビギナー
お手軽

簡単栄養ごはん

講座番号 H-0830

8/30金🍷🍷 10:30～13:00

講座番号 H-0904

9/4水🍷🍷 18:30～21:00

講師／ほのほのスタッフ
定員／8名(抽選)
受講料／各1,800円

健康食に興味のある方、簡単においしく
栄養面を考えたメニューを学べる講座
です。お料理初心者の方、大歓迎。ゆつくり
丁寧に進めます。

Menu

冷たい豚しゃぶ豆乳そば、枝豆と海老のすり身
揚げ、夏野菜のマリネ



ビギナー
お手軽

初めてのお菓子作り

講座番号 H-0709

講座番号 H-0919

7/9火🍷🍷・9/19木🍷🍷
18:30～21:30

講座番号 H-0918

9/18水🍷🍷 10:30～13:30

講師／ほのほのスタッフ
定員／8名(抽選) 受講料／各2,100円

お菓子作りが初心者の方向けの講座
です。少人数で丁寧に進めていきます。
※持ち帰り用箱(保冷剤)付きです。

Menu

7月/ダックワーズ、アメリカンクッキー
9月/タピオカミルクティプリン