

Spring

2025
4月-6月

エネリアショールーム富士 料理教室・イベントのご案内

Cooking STUDIO

“HAKUおかしのアトリエ”が教える
シンプルでおいしいスイーツ

5/23金

受講料 4,500円

時間 10:00~12:30

講師 HAKUおかしのアトリエ

富士市のお菓子教室「HAKUおかしのアトリエ」がマンゴーなどのフルーツを使った爽やかなタルトをご紹介します。寝かす・伸ばす作業は不要のお手軽な生地はサクサク食感が特徴!中にはホワイトチョコのムースを流します。少ない材料と道具でおうちでも復習しやすいレシピです。

メニュー トロピカルタルト(直径18cm)



気軽にエンジョイ! お手軽パン教室

4/8火・6/24火

受講料 2,800円

時間 10:30~13:00

講師 クッキングスタジオスタッフ

生地作りからチャレンジしてみたい方におススメの講座です。はじめての方でも手軽にできるパンの作り方をご紹介します!

メニュー 4月:ちぎりメロンパン
6月:スパイシーミートパン

イルボルゴ流 アウトドアで楽しむイタリア料理

6/29日

受講料 5,000円

時間 10:00~13:30

講師 TAVERNA IL BORGO

後藤 孝治

おしゃれな雰囲気とこだわりの料理が人気のイタリア料理店「IL BORGO」が、思わずビールが進んでしまうアウトドアにもピッタリのメニューをご紹介します。試食時はシェフがセレクトしたノンアルコールビールをご用意いたします!

メニュー 基本のトマトソース・肉料理など3品程度・ノンアルコールビール

※一部メニューはデモンストレーションで作ります。※トマトソースのお持ち帰り付き



はじめてのお菓子レッスン

4/21月

受講料 3,500円

時間 10:00~12:30

講師 クッキングスタジオスタッフ

ふわふわしつりの生地に、香り高いアールグレイの茶葉を合わせたシフォンケーキを作ります。お1人さま1台ずつ作り、そのままお持ち帰りいただきます。試食付き。

メニュー アールグレイシフォンケーキ



食育キッズクッキング・親子講座

お箸知育教室

～世界で一つのマイ箸作りと持ち方をマスターしよう～

4/13日

受講料 4,000円(2名1組)

時間 10:30~13:00

講師 箸の伝道師

有限会社 串屋 取締役社長

土屋 亜里沙

プロ野球選手の折れたバットを使ってマイ箸作りに挑戦!色付けた箸は福井県小浜の職人さんが漆加工をして完成です。お箸の正しい持ち方やおうちに帰ってもできる矯正方法もお教えます。また、試食(ご飯・みそ汁・鶏から揚げ)をご用意しますので、学んだとおりの正しい箸の持ち方をさっそく実践してみよう!

※受講料は箸一膳分の材料費込みの金額です。箸作り一膳追加ごとに2,500円いただきます。
※講座では色付けまで行います。その後仕上げ加工を行いますので、作った箸のお届けまで1ヶ月半程度かかります。



お茶に親しもう!

～お茶スイーツと静岡茶～

世界お茶まつり2025
World O-CHA(Tea) Festival 2025, Shizuoka, JapanOCHA
2025

5/17土・5/18日

受講料 1,500円(お1人さま)

時間 10:00~12:30

講師 クッキングスタジオスタッフ

「世界お茶まつり2025」にちなんで、お茶を使ったおいしいスイーツ作り挑戦しよう!お子さまに「抹茶ミニシェイカー」をプレゼント。

メニュー お茶づくしパフェ
お茶ラスク(1人4枚)・お茶

協力 第9回世界お茶まつり実行委員会



家族講座

家族で作ろう! ケーキみたいなサンドイッチ

1家族2~5名さま(2歳~小学生のお子さま含む)

5/11日・6/8日

受講料 1,000円(お1人さま)

時間 11:00~13:00

講師 上級幼児食インストラクター

浅田 有希

パンと具材を組み立ててかわいくデコレーションしてみよう!母の日・父の日の思い出作りにもピッタリ!小さいお子さまでも楽しめる内容です。

※2歳以上のお子さまは有料です。※お子さまのみのご参加はご遠慮ください。
※アレルギーを含む、万が一の事故の際には弊社では責任を負いかねます。
※卵・乳・小麦を使います。

メニュー サンドイッチケーキ
野菜の冷たいポタージュ

お申し込み方法

- 内容をご確認の上、Webエネリアまたはお電話・店頭にてお申し込みください。
- 応募多数の講座は抽選になりますのでご了承ください。
- 第一次締切日以降のお申し込みにつきましては、定員に空きがある場合のみ先着順で受け付けいたします。

※結果は当選・落選いずれの場合もハガキ(Webエネリアからのお申し込みの場合はメール)でご連絡いたします。ハガキ・メールが届かなかった場合にはクッキングスタジオまでご連絡ください。※親子講座以外の対象年齢は16歳以上の方となります。※お子さま等、お申し込みをされていない方の入室はご遠慮ください。※お申し込み者数が一定に満たない場合や、荒天等の事情により開催を中止にする場合があります。※キャンセルをされる場合は、開催日を含まず7日前の17時までにご連絡ください。それ以降のキャンセルは、受講料を全額申し受けます。

第一次締切日

4月講座 締切日 3/20 [木・祝] | 5月講座 締切日 4/20 [日] | 6月講座 締切日 5/20 [火]

※クッキングスタジオ内では特定原材料8品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・くるみ・落花生)を使用した講座を開催しております。
※受講料は全て税込表記です。※料理の写真はイメージです。



親子講座



お持ち帰り付き



お1人さまずつ作る講座

期間
2025
4月-6月

エネリアショールーム富士 イベント情報



4月 ママ向け講座 テーマ 生活リズムを考えよう!

事前
予約制

参加
無料

4/18金

10:30~11:15 [所要時間 45分]

音楽に合わせて体を動かしたり、絵本を読んだり、あそび子育て研究協会の金沢先生と一緒に楽しみませんか?子育ての悩み相談も承ります。

講師 NPO法人 あそび子育て研究協会 金沢 敬子



5月 ママ向け講座 テーマ あしの裏のひみつ ~親子体操~

事前
予約制

参加
無料

5/16金

10:30~11:15 [所要時間 45分]

あしの裏はこどもの成長と大きく関係していることをご存知でしたか?あそび子育て研究協会の金沢先生と一緒に体を動かしながら親子の絆を深めましょう。

講師 NPO法人 あそび子育て研究協会 金沢 敬子



MOTTAINAI マルシェ もったいない SDGs

～地産地消でSDGs～

日時 4.19金 10:00~14:00 会場 エネリアショールーム富士

後援 富士市・富士市教育委員会
協力 NPO法人 ふじのくに学校給食を考える会

「MOTTAINAI」をテーマに
楽しく、おいしくSDGsを学ぼう!!

第13回 **食育フェスタ** 入場無料

6/14土 6/15日 雨天決行

10:00~14:00

後援 富士市・富士市教育委員会

学ぼう! 食・健康・環境・絆!

Marche

エネリアキッズサークル 会員募集中!



キッズサークル会員は、小学生以下のお子さまを持つ保護者の方が対象です。会員になると様々な特典が受けられます。

絵本交換できるよ!

「かものはし文庫」の絵本は絵本交換会で集まったサスティナブルな絵本です。



今なら! 会員登録でリンゴジュースプレゼント!
さらに保護者さまはいつでも **コーヒー無料!**

エネリア食堂

Area Collaboration Shokudo

4月 5月 春の満開ランチ

週替わりランチ 900円(税込)

◆毎週木・金・土曜日 / 11:30~14:00 (13:30ラストオーダー)

5/1(木)、2(金)、3(土・祝)、8(木)は休み

エネリア食堂は、起業支援型食堂 = チャレンジ食堂です。
春の旬食材を使った、週替わり定食をご提供いたします!
お子さまメニューもご用意してお待ちしております。



※3月のメニューです。※写真はイメージです。

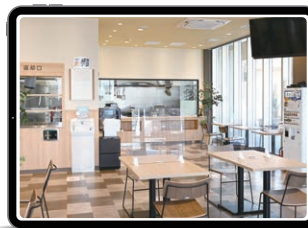
Instagramで
エネリア食堂 営業情報を配信中!



フォロー&いいね
お願いします!
ID: @shizuokagas_cooking_studio
Instagram

エネリア食堂や クッキングスタジオの レンタルも

お気軽に
お問い合わせ
ください!



少しでも節約したいあなたへ! 電気とガスがセットで おトク!



毎月の電気料金とガス料金に応じて ポイントが貯まる!

※会員サイト(Webエネリア)での手続きが必要です。
※適用には条件があります。

電気とガスの 検針票が1つに!



でんきシミュレーション実施で

お米2合プレゼント!

ガスや電気の契約状況がわかる検針票またはデータをお持ちいただくと見直しスムーズです。

※予約なしでも相談いただけます。
※特典は1家族さま1回限りです。
※特典の内容は変更となる場合があります。



静岡ガス エネリアショールーム富士 〒417-0034 富士市津田260-12
TEL. 0545-57-7500 営業時間 / 9:30~17:00
休館日 / 水曜定休[4/30(水)~5/7(水)休館]
www.shizuokagas.co.jp 静岡ガス 検索

●お客さまへのお願い

料理教室をはじめとした食品を扱う講座では、衛生上の観点より、手洗いおよび手指消毒、調理中のマスクの着用をお願いいたします。

●料理教室の開催形式が変わります

2023年7月以降の講座ではお1人さまずつ調理をする講座に加え、4名までのグループで調理する講座を再開しております(お1人さまから申し込みいただけます)。講師のデモンストレーションを交えての講座もございます。必ず講座の形式をご確認の上、申し込みください。

カンタン★便利

ショールーム来館の方は
こちらからご予約が
できます▶

