

6 JUNE 2025

えちてん スクール

cooking and culture

echiten school

新津
ショールーム

NIITSU

料理、カルチャー合わせて40名を超える講師が在籍！新しいワクワクがきっと見つけれられる。

※定員に満たない場合、開催中止にさせていただきます ※料理や作品の写真はイメージです

CULTURE チロル式がま口作り

Chiroruのワークショップ教室

6/5 [木]

講師 Chiroru 藤井 優紀 先生

10:30-13:00 持ち物 エプロン、手拭き

ミシンを使ってがま口の物入れを制作します。形・柄・チャームを選んで、オリジナルがま口が完成です。

参加費 1,500円
定員 6名



COOKING フランスの家庭料理

みなこ先生の料理教室

6/6 [金]

講師 Cooking Studio M 主宰 高橋 美奈子 先生

10:30-13:00 持ち物 エプロン、マスク、手拭き

フランスの普段の食卓に並ぶ料理&お菓子を基本のレシピでシンプルにつくりまします。新潟の身近な旬の食材を使ってフランスを旅するように楽しみましょう。
*豚肉のチーズ&バジル風味~季節の野菜を添えて~ *マドレーヌ~カカオの香り~

試食あり

参加費 2,000円
定員 6名



CULTURE ラベンダーと花の寄せ植え&ラベンダースティック作り

ガーデニング教室

6/10 [火]

講師 阿賀町芦沢高原ハーバルパーク 管理責任者 中村 雅美 先生

13:30-15:00 持ち物 エプロン、手拭き

香り高いハーブの女王、ラベンダーを楽しみましょう！ハーブインストラクターが品種別の管理方法や、収穫・保存・利用のアイデア等まで幅広くお話しします！

参加費 2,500円
定員 6名



COOKING 卵不使用！生ドーナツづくり

FUNAYA料理教室

6/11 [水]

講師 FUNAYA 船木 博子 先生

10:00-12:30 持ち物 エプロン、マスク、手拭き、保冷剤、保冷バッグ

もちもちしたドーナツ生地に、クリームをたっぷり入れた新食感の生ドーナツです。卵不使用で簡単に作れますのでアレルギーがあるお子さまも一緒に召し上がりがいただけます。

お持ち帰り

参加費 2,000円
定員 6名



COOKING 「おうちカレーをワンランクアップ」初めてのスパイスカレー作り

ハーブ&スパイス親子料理教室

6/14 [土]

講師 花穂 Herb&Spice School パン講師 ハーブインストラクター 難波 真寿美 先生

10:00-13:00 持ち物 エプロン、マスク、手拭き

スパイスを使って簡単に本格的なカレーを親子で作りますか？ ※カレーの辛さは小学一年生程度のお子さま向け ※スパイスで作るチキンカレー ※ジャガイモのサブジ

親子教室

試食あり

参加費 2,000円
定員 親子4組



COOKING おとうふさんのヘルシーメニュー

まめ工房いとうの料理教室

6/18 [水]

講師 まめ工房いとう 調理師 とうふマイスター 伊藤 玲子 先生

10:00-13:00 持ち物 エプロン、マスク、手拭き

*厚揚げの五目煮 *こんにゃくと油揚げのナムル
*焼き野菜とサバニャカウダ *豆腐花(トーフア)

試食あり

参加費 2,000円
定員 6名



CULTURE ドライフラワーの壁飾り

フラワーアレンジメント教室

6/19 [木]

講師 花工房 LEAF フラワーデザイナー 高橋 葉子 先生

10:30-12:00 持ち物 エプロン、手拭き

木材を削る際に出る「かんなくず」は、香りや消臭効果が期待できます。檜と杉のかんなくずを使って、壁飾りを2つ作りましょう。お部屋のインテリアとしてはもちろん、アロマディフューザーとしてもお使いいただけます。※使用するお花の色はお好みで選べます。

参加費 1,500円
定員 6名



CULTURE 初夏の寄せ植え教室

ハッチナーセリーの寄せ植え教室

6/24 [火]

講師 8Hacchi Nursery 増田 和人 先生

13:30-15:30 持ち物 エプロン、手拭き

暑さに強い花苗をお好きなものから選んで寄せ植えを作りましょう。育て方も解説しますので初心者の方でもお気軽にご参加ください！

参加費 2,000円
定員 6名



COOKING お出汁を味わう和食教室

定四郎和食教室

6/25 [水]

講師 秋葉酒家定四郎 栗林 哲郎 先生

10:30-13:30 持ち物 エプロン、マスク、手拭き

新津の名店の料理教室が初登場！料理の基本となるお出汁を昆布と鰹から引きまします。
*吸い物 海老しんじょう *出汁たっぷりほうれん草と油揚げ煮びたし
*茶碗蒸し *白身小袖鰯

NEW

試食あり

参加費 2,000円
定員 6名



COOKING お仕事帰りの夜の手作りお菓子教室

古川先生の料理教室

6/27 [金]

講師 製菓衛生師・野菜ソムリエプロ 古川 浩子 先生

18:00-20:00 持ち物 エプロン、マスク、手拭き

旬の枝豆を使ったスイーツ作り。ふわとろのレアチーズケーキの中には、手作りのずんだ餡がたっぷり！隠し味の塩気と甘さのバランスがたまらない一品です。
*ずんだレアチーズケーキ 8cm型×4個お持ち帰り

夜

お持ち帰り

参加費 2,000円
定員 6名



今後の予定

7/2 顔ヨガ教室

7/8 園田先生の料理教室

7/12 野菜ソムリエの料理教室

7/15 プレヌスカフェタイム教室

7/24 いち華料理教室

7/25 Carving Dariaのハンドメイド教室

7/29 山本先生のミシン教室

えちてんスクール

次回更新は……

6/3(火)

申込方法



受付期間 5/13(火)~5/17(土) 17:00迄

申込方法 右記の電話番号からお申し込みください **0250-24-2171** (祝・祭日は除く9:00~17:00)

◎キャンセル待ちをご希望の方は、教室お申込み時にお声がけください。

または



インターネット

受付期間 5/13(火)~5/18(日) 24:00迄

申込方法 キーワード検索もしくは右記のQRコードからのHPよりお申し込みください

越後天然ガスイベント申込み

検索



当選案内

応募多数の場合は、抽選の上、当選された方だけに順次ご連絡致します

5/22(木)・5/23(金)・5/24(土) 9:00~17:00の間

◎留守番電話での当選連絡をご希望の方は、当選連絡の際に各ショールームへのお電話をお願いさせていただきます。
◎個人情報の取扱については各教室の開催目的以外に使用することは一切ございません。

最新情報は
こちらから



公式LINE



Instagram

