

バターホームのお料理教室

HOT NEWS

2021 年秋号

11月から、いよいよ秋冬コースがはじまります！
お申し込みは、9月1日(水)より受付。
皆さまのご参加をお待ちしております！



HPをチェック♪



■2021 年 秋冬コース注目ポイント

1. **NEW** 「20分で2品おかず」

20分で主菜と副菜が同時に完成するので、毎日の食事作りがもっと気軽に！野菜もきちんと食べられる実用的なメニューが習えます。★U25応援キャンペーン対象！

動画でおさらい！（コース制限定）



復習動画の
サンプルはこちら

2. **NEW** 「くり返し作りたいごちそう料理」

いろいろな国の人気料理をご家庭で！おうちで旅行気分を楽しみましょう♪おいしくて豪華な料理を気負わずに作れるので、食卓に何度も登場させたいメニュー。☞11月は「おうちでビストロ」鶏肉のコンフィ、オリーブと生ハムのマリネ、アップルシナモンのダッチベイビーの3品(右写真)



■2021 年秋冬コースキャンペーンのご案内

★コース制に入会された方限定

1コースにつき1枚！**教室受講チケットプレゼント**

2021年秋開講のコース制にお申し込みいただくと、
1コースにつき1枚、教室受講チケットを差し上げます。

●利用期間：2021年12月～2022年11月(←延長しました！)

●チケット付与：2021年11月末

*シェフに習う、1日教室、オンライン教室以外のクラスで使用できます

★U(アンダー)25 応援キャンペーン

コース制が初めての25歳以下の方限定！

会費 50%OFF *チケットは対象外

●対象：「お料理入門コース」「20分で2品おかず」



★ご家族・お友だちをご紹介ください！

お買いものに使える！**1000ポイントプレゼント**

*詳しくは、パンフレットまたは教室ポスターをご覧ください

■2021年秋冬コースに関するお知らせ

①2021年秋冬コースでは、ご自身の責任で料理の持ち帰りを可能といたします(シヨップでは持ち帰り容器も販売しています)。お持ち帰りはご自身の責任で管理をお願いいたします。持ち帰り後の料理について、バターホーム協会では責任を負いません。
※一部、持ち帰りできないコース、料理があります

②11月から1クラスの定員は最大24名、1テーブルの定員は最大4名の実習に変更いたします(スタジオは4～8名)。※状況に応じて変更になる場合もございます。手袋を配布しますので実習中は着用ください。各テーブルにアルコール消毒液を設置、会食時はアクリル板を設置いたします。会食中の会話はお控えください。

③11月から夕方クラスの実習時間を17:30-19:45(「20分で2品おかず」は17:30-19:00)に変更いたします。

④「家庭料理の会」「うれしい作りおき料理」は2022年4月をもって終了となります。今回がお申し込みのラストチャンスです。

お問い合わせ先 バターホーム協会本部事務局:03-3407-0471