

## News Release

株式会社 **マルエツ**

東京都豊島区東池袋 5-51-12 〒170-8401  
 広報 TEL:03-3590-0016 FAX:03-3590-4642



# いーとびあ

2015年8月25日

### マルエツの料理&カルチャー教室「いーとびあ」 2015年 秋からの97講座 ご案内

マルエツ「いーとびあ」の2015年度後期講座の概要について、ご案内いたします。  
 マルエツは首都圏最大の食品スーパーマーケットとして、「お客さまの笑顔のある食卓を応援」することをめざし、「食」と「暮らし」を豊かにする情報発信と実践の場として、料理&カルチャー教室「いーとびあ」を運営しています。

今回、新規19講座が加わり、行楽の秋、そしてクリスマス、お正月、バレンタインデーなど、これからのイベントに役立つ講座や、流行りのカルチャー講座を多数ご用意いたしました。



#### ◇講座の概要

1. 「お気軽1 day イベント講座」と「全3～6回のコース講座」
2. 入会金：無料（受講料は講座ごとに異なります）
3. 受講期間：2015年10月～2016年3月
4. 申込み方法：FAXまたは郵送、直接「いーとびあ」窓口  
 ※講座内容等の詳細は、当社ホームページをご参照ください。

URL : <http://www.maruetsu.co.jp/osusume/eatpia/>

#### ◇「いーとびあ」のいいね

※詳細はホームページをご覧ください。または「いーとびあ」へお問い合わせください。

1. お支払い金額200円（税抜）ごとに「Tポイント」が1ポイントつきます  
 ★Tカードをお持ちの方はお支払い時にご提示ください。
2. Tポイントプレゼント！  
 ★「メーカータイアップ 旬のお料理コース（Sコース）」のうち、2コース以上を同時に申し込みされた場合に、「Tポイント」500ポイントをプレゼント  
 ★ご家族・お友達紹介で「Tポイント」500ポイントをプレゼント  
 （新規お申し込みの方に限らせていただきます）  
 ★2015年前期コースからご継続の方に「Tポイント」500ポイントをプレゼント
3. 1万円以上のコースをお申し込みされた方に、「メーカータイアップ 旬のお料理コース（Sコース）」のうち1回分又は、一部イベント講座にご利用いただけるご招待券をプレゼント
4. おトクな体験受講  
 ★「いーとびあ」での受講が初めての方は、体験受講料1,000円（税込）でお好きなコース（イベント、パン3回コース、お菓子3回コース、カルチャーコースを除く）から1回のみ受講いただけます。
5. 託児ルームを利用いただけます  
 ★安心して受講できるよう、ベテラン保育士がお子様（1歳～12歳）をお預かりいたします。  
 ※予約制（1回一人当たり540円<税込>）



Facebook  
 アップしています！

講座で作った料理・作品をアップしております。ぜひご覧ください。

<https://www.facebook.com/warabi.eatpia>

◇「いーとぴあ」の全講座

●3～6回コース講座 39講座 数字は講座数

メーカータイアップ旬の料理コース	6	食品メーカーの商品を活用した手軽にできるアイデアメニューが学べます。
クッキングコース	8	家庭料理の定番から本格料理まですぐに活用できるお料理コースが満載です。
パンコース・お菓子コース	12	デニッシュやハードパン講座が加わり、さらに充実したパン講座と基本のお菓子から本格派ケーキまで学べる人気のお菓子講座です。
キッズクッキングコース	3	お料理の作り方だけでなく、栄養知識、包丁など調理器具の正しい使い方、食事マナーも学べる小～中学生対象の講座です。
カルチャーコース	10	「こども書道教室（年長～小学生）」、「ワンストロークペイント」など様々なジャンルを集めました。

☆おすすめ！「はじめての料理」（6回）

定番の家庭料理を中心に材料の選び方、扱い方や調理の基本を学びます。（栄養価の表示をします）

＜講師：栄養士・料理研究家 女子栄養大学生涯学習講師

松村 信子先生＞



●お気軽1dayイベント講座 58講座

数字は講座数

お楽しみイベント 土曜日・祝日開催イベント	20	お料理の基本講座や、韓国料理、ハロウィン、クリスマス、お正月のおもてなしメニューなど、楽しい講座が満載です。
親子でわくわくイベント	7	新規講座「親子で食育」やケーキ作り、しゅうまい作りなど、親子で楽しめる講座を集めました。
食品メーカータイアップイベント	12	食品メーカーのお馴染みの商品をつかった料理や、プロが教えるコツ、アレンジなどが学べる講座です。
カルチャーイベント	19	羊毛フェルト、プリザーブドフラワーの講座、ラクラクお掃除のコツなど、日常生活がさらに楽しくなる素敵な講座です。

☆おすすめ！新規講座「ハロウィンのかぼちゃスイーツ」

こっくりとしたかぼちゃの甘味とサクサクとした独特の歯触りが人気のお菓子、パンプキンパイを作ります。

＜講師：家庭料理教室主宰 料理家・栄養士 松本 京子先生＞

「いーとぴあ」の概要

- 住所：埼玉県蕨市中央3-22-30
- 交通：JR京浜東北線「蕨駅」西口から徒歩7分
- 電話：0120-082-499
- 施設：調理実習室 ホール、カルチャー教室、託児ルーム
- ニュースリリースに関する

問い合わせ先：広報IR部 城生・加納

電話03-3590-0016

教室までのアクセス



以上