

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

2020年8月31日

～プロの講師から学べる！「あなたの作ってみたい」が見つかります～ **マルエツの料理&カルチャー教室「いーとぴあ」** **2020年度後期講座 受講生募集のお知らせ**

マルエツでは、「お客さまの笑顔のある食卓」を応援するため、「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「いーとぴあ」を運営しています。9月1日(火)から、2020年度後期35講座(前半2020年10月～12月)の受講生を募集いたしますのでお知らせいたします。※後半2021年1月～3月分は、12月1日(火)より募集予定です。

お気軽にご参加いただける「1DAYイベント講座」では、人気の豆乳を使った「温めても美味しい“ホッ豆乳”メニュー」や「大人のハロウィンを楽しむワインと料理とマナー」、「知って楽しむ紅茶セミナー」の3つの料理イベントを新たにラインアップし、16講座をご用意しました。

全3回(一部講座は全2回)のコース講座では、漢方、ハーブ、アロマの働きと効果的な使用方法、レシピが学べる「アロマ・ハーブで免疫サポート」、「発酵薬膳講座」が新登場。

パンやお菓子づくり、男性やお子さま向けの料理講座もご用意するなど、幅広い世代の方にご受講いただけます。

また、「いーとぴあ」は「日本栄養士会 認定栄養ケア・ステーション」として地域の皆さまの健康をサポートさせていただく拠点の1つにもなっています。管理栄養士・栄養士による専門的な立場から、1人ひとりに合わせた「栄養相談」やテーマ別の「健康セミナー」を実施しています。

(栄養相談・健康セミナー共に有料・予約制)



※2020年度後期講座パンフレット表紙

なお、「いーとぴあ」では受講生の皆さまの安全、安心を確保するため、講座数や定員数の見直し、館内の換気など、様々な感染症予防対策を講じた上で運営しております。

■「いーとぴあ」での感染症予防対策

【「いーとぴあ」での取り組み】

- (1) スタッフ全員で、健康チェック、マスクの着用、手洗い、手指の消毒、館内・設備の清掃、消毒作業を実施
- (2) 館内の換気を実施
- (3) 定員数の見直しを実施
- (4) 受付に飛沫防止シートを設置



【受講時のお客さまへのお願い】

- (1) 体調の確認を必ずお願いいたします。
 体温(37.5度未満)、せきがでない、激しいのどの痛みがない、腹痛・下痢がない等
- (2) マスクの着用をお願いいたします。
- (3) 手洗い・手指の消毒をお願いいたします。
- (4) 調理中は手袋を着用の上、作業いただきます(手袋は「いーとぴあ」にて配布)。
- (5) テーブルの配置を向かい合わせではなく、講義形式(間隔を空けて着席)とさせていただきます。
 また、パン・お菓子の試食は中止し、ご自身で仕上げたものをお持ち帰りいただきます。

■講座の概要

- (1) 入会金 無料(受講料は講座ごとに異なります)
 (2) 受講期間 前半:2020年10月~12月 後半:2021年1月~3月
 (3) 申込み方法 FAXまたは郵送、「いーとぴあ」窓口で直接
 ※講座内容等の詳細は、当社ホームページをご覧ください。
 URL:<https://www.maruetsu.co.jp/osusume/eatpia/>
 (4) 講座内容 「全3回または2回のコース講座」、「1DAYイベント講座」

<コース講座 19講座>

コース名	講座数	内容
パンコース お菓子コース	8	パンづくりは、1人ずつ粉からこねて成形し、焼き上げるので基礎からこだわりの応用パンまでしっかりと習得できます。お菓子づくりも定番から本格派ケーキまで学ぶことができます。 
キッズクッキングコース 男性限定コース	4	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~中学生対象の講座と、基本的な家庭料理の作り方とコツを学ぶ男性限定の講座です。
カルチャーコース	7	アロマ・ハーブや発酵薬膳について学んだり、トルペイントやニット雑貨レッスンなど、さまざまなジャンルの講座がたくさんございます。 

<お気軽1DAYイベント講座 16講座>

コース名	講座数	内容
お楽しみイベント	4	流行のバスク風チーズケーキや天然酵母パンづくりなど、季節のイベントに合わせた講座をご用意しています。
メーカータイアップイベント	7	食品メーカーの食材を活かしたバラエティに富んだ楽しい講座です。うれしいおみやげ付です。
健康セミナーイベント	2	骨を丈夫にするポイント、気になるコレステロールや中性脂肪を改善する食生活を学べる講座です。
カルチャーイベント	3	ニット雑貨やワンポイント刺繍を作る講座や、年末の大掃除のコツが学べる講座を揃えています。

■ここがおすすめ!「いーとぴあ」

(1)「Tポイント」が貯まります、使えます

- ①お支払い時に通常ポイントが貯まります、使えます。
- ②ご家族やお友達をご紹介いただき、ご本人さまも一緒にコース講座(3ヵ月ごと)をお申込みいただいた場合、それぞれに500ポイントをプレゼント。
- ③1回のお支払い金額が1万円(税抜)以上の方に、500ポイントをプレゼント。
 ※前半・後半各1回限りとなります。



(2)お得な体験受講が可能です

体験受講が可能な講座については、初めての方を対象に初回受講時に限り、受講料1,000円(税抜)で講座受講が体験できます。

(3)託児ルームをご利用いただけます

お子さまをお持ちの保護者の方が安心して受講できるよう、保育士がお子さま(1歳~12歳)をお預かりいたします。※予約制:1回1人当たり500円(税抜)

※詳細は、当社ホームページをご覧ください、「いーとぴあ」へお問い合わせください。

■「いーとびあ」の概要

住所 : 埼玉県蕨市中央3-22-30
 電話 : 0120-082-499
 アクセス: JR京浜東北線「蕨駅」西口から徒歩7分
 施設 : 調理実習室、ホール、カルチャー教室、託児ルーム
 URL : <https://www.maruetsu.co.jp/osusume/eatpia/>

〈教室までのアクセス〉

周辺拡大図

いーとびあ 5台分の駐車場がございます。又、マルエツ蕨店駐車場をご利用の場合は受講時に受付にお申し出ください。駐輪場は、いーとびあ隣の駐輪スペースかマルエツ蕨店駐車場の駐輪スペースをご利用ください。

JR京浜東北線「蕨駅」西口から徒歩7分

「Instagram」「Facebook」をご覧ください。
 講座の様子や料理・作品をアップしています。



「Instagram」
https://www.instagram.com/maruetsu_eatpia



「Facebook」
<https://www.facebook.com/warabi.eatpia>



■お問い合わせ先 経営計画部(広報) 都築・會田・高島 (電話 03-3590-0016)

以上