



COOK LABO DEKIRU

オンライン料理教室のご案内



# オンライン料理教室とは



ZOOMを使った  
オンライン料理教室



自宅のキッチンで  
受講できる



家庭料理を時短で作る  
レッスンが豊富にある



1レッスン（60分）

**¥ 1,000**

初回お試し

**¥ 500**



## レッスン内容（例）

- 時短で作る6品作り置き料理
- 本格的ボロネーゼソース
- ふわふわフレンチトースト
- レモンとミントの涼やかゼリー
- ハーブチキンソテー
- 油林鶏ネギソースかけ
- フライパンで作るぶりの照り焼き など

年末年始を除く365日、  
1日5レッスンを開催。

レッスン内容は季節ごとに変わります。





# 受講方法

## STEP 01

専用アプリで、受講したいレッスンを申し込む

## STEP 02

レッスンに必要な食材を購入しておく

## STEP 03

専用アプリのマイページからZOOMに入室

## STEP 04

講師の映像を見て、一緒に料理を行う

## STEP 05

料理を食べながら質疑応答



# タイムスケジュール (例)

|       | SUN      | MON     | TUE   | WED   | THU      | FRI     | SAT      |
|-------|----------|---------|-------|-------|----------|---------|----------|
| 10:00 | デザート     | 作り置き    | 本格カレー | 作り置き  | 本格カレー    | 作り置き    | フレンチトースト |
| 13:00 | フレンチトースト | ハーブチキン  | 作り置き  | デザート  | フレンチトースト | ボロネーゼ   | 作り置き     |
| 15:00 | 油林鶏      | 本格カレー   | ボロネーゼ | 油林鶏   | 作り置き     | ぶりの照り焼き | 本格カレー    |
| 17:00 | ボロネーゼ    | ぶりの照り焼き | デザート  | ボロネーゼ | 油林鶏      | ハーブチキン  | ハーブチキン   |
| 20:00 | 作り置き     | 作り置き    | 作り置き  | 作り置き  | 作り置き     | 本格カレー   | デザート     |

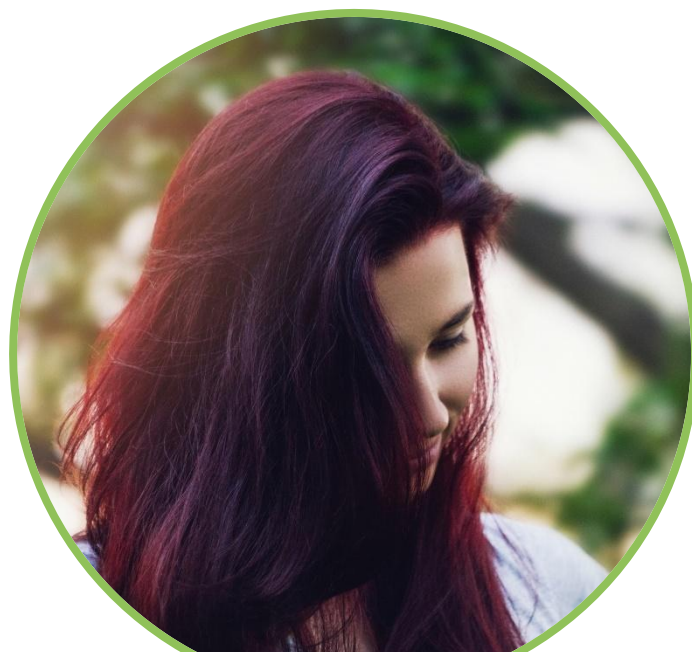


## 人気の講師陣



南 杏子

作り置きを担当します



高橋 かおる

日本料理と中華料理を  
担当します



窪田 美樹

肉料理とデザートを  
担当します



## 料金システム

| コース      | 料金     | 有効期限 |
|----------|--------|------|
| 初回お試しコース | ¥500   | 1か月  |
| 1回チケット   | ¥1,000 | 1か月  |
| 5回チケット   | ¥4,500 | 3か月  |
| 10回チケット  | ¥9,000 | 6か月  |