

淀屋橋 お持帰りレッスン ～お持帰り品の管理について～

レッスン名	クラス名	該当メニュー	保管温度帯			消費期限 — 時間以内	持ち帰り袋	
			要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	特別設定 管理温度 ℃		保冷用袋	常温用袋
体験レッスン	初心者さん大歓迎♪お持ち帰り体験レッスン	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	2時間以内	保冷用袋	常温用袋
基本をマスター☆Basicレッスン(料理)	失敗しらず！バリバリ羽根つき餃子	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	2時間以内	保冷用袋	常温用袋
基本をマスター☆Basicレッスン(料理)	だじららず！黄金比率の肉じゃが定食	一部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	2時間以内	保冷用袋	常温用袋
基本をマスター☆Basicレッスン(料理)	とろ～りホワイトソースのシーフードグラタン	一部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	2時間以内	保冷用袋	常温用袋
基本をマスター☆Basicレッスン(料理)	サクッと揚がる！ぷりぷり海老フライ	一部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	2時間以内	保冷用袋	常温用袋
基本をマスター☆Basicレッスン(料理)	ふっくらジューシー！煮込みハンバーグ	一部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	2時間以内	保冷用袋	常温用袋
基本をマスター☆Basicレッスン(料理)	中華の王道！黒酢の酢豚	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	2時間以内	保冷用袋	常温用袋
基本をマスター☆Basicレッスン(スイーツ)	濃厚ベイクドチーズケーキ	一部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	24時間以内	保冷用袋	常温用袋
基本をマスター☆Basicレッスン(スイーツ)	ミルクティークリームのおんわりシフォンロール	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	12時間以内	保冷用袋	常温用袋
1からはじめる 和食の基本	土曜・木曜コース 3回目(筑前煮)	一部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	2時間以内	保冷用袋	常温用袋
1からはじめる 和食の基本	土曜・木曜コース 4回目(サバの味噌煮)	一部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	2時間以内	保冷用袋	常温用袋
初めの一步！切り方マスタークラス	みじん切り(タマネギ・ニンジン)	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	2時間以内	保冷用袋	常温用袋
初めの一步！切り方マスタークラス	細切り(ピーマン・ダイコン)	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	2時間以内	保冷用袋	常温用袋
初めの一步！切り方マスタークラス	乱切り(ナス・サツマイモ)	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	2時間以内	保冷用袋	常温用袋
5colorsで♪バランスごはん	鶏ミンチ+乾物で和カフェごはん	一部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	2時間以内	保冷用袋	常温用袋
5colorsで♪バランスごはん	鮭+野菜ジュースでおもてなしrecipe♪	一部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	2時間以内	保冷用袋	常温用袋
パリエーション☆Sweetsレッスン	杏仁香るマンゴーケーキ	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	12時間以内	保冷用袋	常温用袋
ご当地スイーツで旅気分♪	～四国編！～	一部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	24時間以内	保冷用袋	常温用袋
Bon moment～素敵な時間～ 担当:杉本理恵子	ティータイム☆スイーツ	一部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	24時間以内	保冷用袋	常温用袋
Bon moment～素敵な時間～ 担当:杉本理恵子	Tarte!タルト!!たると!!!	一部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	24時間以内	保冷用袋	常温用袋
Bon moment～素敵な時間～ 担当:杉本理恵子	プレーンロールケーキ	一部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	12時間以内	保冷用袋	常温用袋
Bon moment～素敵な時間～ 担当:水野里美	「隠し技」伝授します！作り置きマリアージュ×栄養バランスを考えよう	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	12時間以内	保冷用袋	常温用袋
Bon moment～素敵な時間～ 担当:水野里美	「隠し技」伝授します！燻製にチャレンジ×作り置きマリアージュ	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	12時間以内	保冷用袋	常温用袋
Bon moment～素敵な時間～ 担当:水野里美	四季の和菓子～集いきて、ころみんかし～	一部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	24時間以内	保冷用袋	常温用袋
アカデミッククッキング スーパーフード編	薬学博士に学ぶ！スーパーフードの代表選手「ココナッツ」	一部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	2時間以内	保冷用袋	常温用袋

ハグミュージアム お持帰りレッスン ～お持帰り品の管理について～

レッスン名	クラス名	該当メニュー	保管温度帯			消費期限 — 時間以内	持ち帰り袋	
			要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	特別設定 管理温度 ℃		保冷用袋	常温用袋
Bon moment～素敵な時間～ 担当:水野里美	四季の和菓子～集いきて、ころみんかし～	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	12時間以内	保冷用袋	常温用袋
伊那食品工業×大阪ガスクッキングスクール★	信州名物!ハグ風♪もちもちおやき&いちごみるく寒天	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	24時間以内	保冷用袋	常温用袋
オリジナルクッキング★★	外食気分宅飲み酒の肴メニュー♪	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	12時間以内	保冷用袋	常温用袋
ファミリークッキング★	萌え断♪肉巻きロール	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	3～10℃	12時間以内	保冷用袋	常温用袋
オリジナルスイーツ★	萌え断！映えスイーツ！ジャー仕立てのフルーツポンチゼリー	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	12時間以内	保冷用袋	常温用袋
メンズクッキング	ドクター石塚の男のええ加減料理塾	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	10～20℃	2時間以内	保冷用袋	常温用袋
オリジナルスイーツ★	トルタ・テラコッタ	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	24時間以内	保冷用袋	常温用袋
Bon moment～素敵な時間～ 担当:杉本理恵子	プレーンロールケーキ	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	12時間以内	保冷用袋	常温用袋
オリジナルスイーツ★	手軽に楽しみ♪ふわふわくまさんケーキ	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	12時間以内	保冷用袋	常温用袋
オリジナルクッキング★	中からとろ～り♪カレーマフィン	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	3～10℃	2時間以内	保冷用袋	常温用袋
オリジナルクッキング★	inおいしい備蓄 大人気のサンマ缶・サバ缶	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	12時間以内	保冷用袋	常温用袋
オリジナルスイーツ★	青梅のケーキ	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	24時間以内	保冷用袋	常温用袋
アカデミッククッキング サイエンスグラス	小麦について知る	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	12時間以内	保冷用袋	常温用袋
オリジナルレッスン★★	おうちでグランピング♪とおきおしシビ	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	3～10℃	2時間以内	保冷用袋	常温用袋
オリジナルレッスン★★	キラリと輝くディアマンクッキー	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	24時間以内	保冷用袋	常温用袋
基本をマスター☆Basicレッスン(料理)	サクッと揚がる！ぷりぷり海老フライ	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	2時間以内	保冷用袋	常温用袋
オリジナルクッキング★★	私の一品！激うまー油	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	3～10℃	2週間以内	保冷用袋	常温用袋
オリジナルスイーツ★★	お抹茶★シフォンモンブラン	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	12時間以内	保冷用袋	常温用袋
オリジナルクッキング★	ライスコロッケ	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	3～10℃	12時間以内	保冷用袋	常温用袋
オリジナルクッキング★	ジーマーミ豆腐	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	12時間以内	保冷用袋	常温用袋
オリジナルクッキング★	瓦そば	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	2時間以内	保冷用袋	常温用袋
オリジナルクッキング★	やみつき甘辛ダレの手羽先	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	3～10℃	12時間以内	保冷用袋	常温用袋
オリジナルコラボレッスン 茨城県さま★★	メロンにメロメロ	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10～20℃	～℃	12時間以内	保冷用袋	常温用袋