

## ㈱大阪ガスクッキングスクール団体利用規約

### 第1条（目的）

本規約は、株式会社大阪ガスクッキングスクール（以下、「当社」といいます。）が行う団体様向け講習（以下「団体講習」といいます。）に適用され、受講に際して団体様に遵守いただく規約となります。

### 第2条（定義）

1. 「団体講習」とは、各団体単位で料理講習を受講いただくことをいいます。なお、受講者の募集や受講者からのレッスン料金の徴収は、全て代表者様に行っていただきます。
2. 「最低補償人数」とは、「団体講習」を開催する場合に、最低必要な受講者数のことをいいます。
3. 「団体メニュー」とは、「団体講習」での当社規定の講習メニューのことをいいます。
4. 「メニュー提案料」とは、「団体メニュー」以外で個々の団体様のご要望に合わせて企画・開発したメニュー開発等の費用をいい、レッスン料金に加えてお支払いただきます。
5. 「最終参加者数」とは、レッスン開催8日前の時点で確定した受講人数をいいます。

### 第3条（レッスン受講人数）

1. レッソンの定員はテーブル当り大人6人となります。

スクール名	テーブル数		最低補償人数 (貸切り)	最低補償人数 (貸切りでない場合)		(参考) 最大人数
					平日午後	
淀屋橋 ※1	4		24	18	12	32
ハグミュージアム ※2	1室	4	24	×	×	28
	2室	8	48	×	×	56

※1 淀屋橋は最大5テーブルまで利用可（最低補償人数は30人、最大人数40人）

※2 ハグミュージアムは最大4室まで利用可（最大人数100人）

### 第4条（レッスンメニュー・レッスン料金）

1. メニューは当社のお勧めする「団体メニュー」からお選びいただけます。
2. レッスン料金は「団体メニュー」の場合、既定の料金となります。
3. 「団体メニュー」以外のメニューをご希望の場合は、ご相談ください。この場合別途第2条に定義する「メニュー提案料（別途お見積り）」を申し受けます。⇒オリジナル講習として別途見積もりとなります
4. 最終参加者数が最低補償人数を下回った場合は、最低補償人数分のレッスン料金を申し受けます。

## 第5条 (レッスン申込)

1. 申込みは先着順となります。レッスン開催日の2ヵ月前までにご利用を希望される各スクールまでお申し込みください。なお、お申し込みが2ヶ月を切った場合でも、スクールに空きがあればお申し込みいただけます。
2. 開催日の2ヵ月前までに「団体料理講習申込書」の提出がない場合は、キャンセル扱いとさせていただきます。
3. 代表者の方は、団体名、代表者名、代表者のご連絡先電話番号およびメールアドレスをお知らせください。
4. 最終参加者数は、レッスン開催の8日前までに確定人数を受講スクールまでご連絡ください。

## 第6条 (キャンセル料)

1. 団体様の都合によりキャンセルされる場合は、お申し込みスクールへご連絡をお願いします。
2. キャンセルにあたり以下のキャンセル料を申し受けます。なお、メニュー提案料もレッスン料金同様の扱いとなります。

キャンセル連絡日	キャンセル料
① レッスン開催日の15日前～1ヵ月前まで※1	レッスン料金単価×50%×最低補償人数
② レッスン開催日の当日～14日前まで	レッスン料金単価×100%×最低補償人数

- ※1 「1ヵ月前まで」とは前月の同日を指します。同日が無い場合（前の月の日数が講習月よりも少ない場合）は前月の末日となります。なお、上記期日がスクール休業日の場合は、翌営業日となります。
3. 第9条によりレッスンを中止した場合は前2項のキャンセル料の半額をご負担いただきます。

## 第7条 (レッスンの受付・開始時間)

1. レッスンにあたり、受付は団体様にて実施をお願いします。
2. レッスン所要時間は2時間30分程度です。
3. 「団体メニュー」でのレッスンの開始時間は以下のとおりとします。ただし、下記以外の開始時間をご希望の場合はご相談ください。

### 淀屋橋

時間帯	レッスン開始時間
午前	10時～
午後	14時～
夜間	18時30分～

### ハグミュージアム

時間帯	レッスン開始時間
午前	10時30分～
午後	14時30分～
夜間	×

## 第8条 (レッスン料金 (メニュー提案料含む) の請求)

1. レッスン料金は、団体代表者様より、当日までに現金でスクールへお支払いください。
2. 請求書払いを希望される場合は、必ず事前に当社にご連絡ください。請求書に記載の日時まで当社指定の銀行口座に振り込みください。なお、振込手数料はお客様負担にてお願いします。

## 第9条（レッスンの中止）

1. 公共交通機関の計画運休、運転中止およびウイルスによる感染症等の伝播が危惧されるなど不可抗力の発生が予測される場合、団体代表者様にレッスン開催の意向を確認します。
2. ただし、台風の接近等によりクッキングスクール所在地行政区（大阪市）にレッスン開始2時間前の時点で「暴風」「大雨」「洪水」のいずれかの“警報”が発令されている場合は、レッスンを中止します。また、レッスン開催2時間以前に公共交通機関が広範囲にわたり計画運休を決定した際にも、その時点でレッスンを中止する場合があります。

## 第10条（食物アレルギー）

1. レッスンにおいて、材料の代替対応や器具の使い分けなどの食物アレルギー対応は行っておりません。使用する食材については事前にレッスン受講スクールにご確認ください。
2. アレルギーをお持ちのお客さまはご自身の責任でご参加をお願いします。

## 第11条（写真・動画撮影）

1. 料理の撮影は出来上がりの写真・動画のみとし、料理の説明中および実習中の撮影・録音は禁止します。
2. 講習風景や不特定多数のお客さまの撮影は禁止します。なお、友人や知人を撮影される場合は、他のお客さまが写らないようにご注意ください。また、シェフや講師の撮影は、ご本人に了解を得た場合に限り、可能です。
3. 当社が取材・撮影を受ける場合は、実習の妨げにならないように配慮を行います。なお、撮影を行う場合は、お客さまに承諾をいただいた場合のみ実施します。社内資料とする場合はこの限りではありません。

## 第12条（著作権）

1. 当社が配布するレシピその他印刷物および当社の Web サイト上に公開されているレシピ、写真等に関する権利は全て当社に帰属します。当社に無断でこれらのものを利用・複製等することは禁じます。

## 第13条（規約の変更）

1. 当社は、所定の方法により事前に会員に対して変更内容を告知することで、本条項を変更することができます。
2. 変更が生じた場合、速やかに当社ホームページで変更事項を公開するものとします。

## 第14条（料理の持ち帰り）

1. 当日調理した料理は、お持ち帰りいただくことはできません。ただし、当社が事前に持ち帰りが可能としたものは除きます。

2. なお、持ち帰りの際には当社の定める遵守事項を守り、持ち帰りに伴う一切の責任を当社は負わないものとしします。

### 第15条（準拠法、管轄裁判所）

1. 本規約に関して紛争が生じた場合、大阪地方裁判所を第一審の専属的合意管轄裁判所とします。

### 第16条（注意事項）

#### レッスン受講時には以下についてご注意ください

- ①調理に適した動きやすい服装で受講ください。なお、エプロン、ハンドタオル、筆記用具はレッスンに参加される方でご用意をお願いします。
- ②長い髪の毛は必ず束ねてください。
- ③香りの強い香水はお控えください。
- ④マニキュアをされている方や爪の長い方は、必ず手袋をご使用ください。  
※ヘアゴム・手袋・爪切り・除光液はスクールでもご用意しております。
- ⑤指輪、時計、ブレスレット等の手回り装飾品は必ずはずしていただき、各自で保管してください。  
なお、貴重品の紛失に対しては、一切責任を負いかねます。
- ⑥食品衛生上、試食時間に食べきれなかった料理などの持ち帰りは禁止します。
- ⑦アルコール付レッスンにお車で来場の場合、受講をお断りすることがあります。
- ⑧お客さま自身によるレッスンへの食材やアルコールの持ち込みはお断りします。
- ⑨レッスンに参加されないお子さま連れは入場いただけません。
- ⑩携帯電話はレッスンの妨げ、他のお客さまへのご迷惑となるためマナーモードをお願いします。
- ⑪スクールは禁煙です。
- ⑫ペット同伴は入場できません。（介助犬は除く）
- ⑬講習中のケガについては十分にご注意ください。教室内で発生したケガや事故による損害は、明らかに当社の過失による場合を除き、責任を負いません。
- ⑭天候不良や地域によっては食材の入手が困難な場合は、予告なく食材および実習内容を変更する場合があります。
- ⑮団体様の代表者はレッスンにおける責任者として参加者の取りまとめをお願いします。

以上