

クラッシモクッキングスタジオ利用要領

河内長野ガス株式会社

平成 27 年 2 月（初版）

平成 30 年 4 月改訂

クラッシモクッキングスタジオ利用要領

クラッシモクッキングスタジオは地域の皆さまの食育活動や食に関する交流の場として、料理講習会などにご利用いただけます。ただし次のいずれかに該当する場合は利用をお断りいたします。

- ①開催内容が営利（販売）を目的としたご利用、宗教・政治活動等としてのご利用。
- ②大きな音、振動のするような活動でのご利用。
- ③公の秩序を乱すおそれのある場合のご利用。

ショールームにご来店される方々が、お互いに気持ち良くご利用いただくために注意事項を必ずお守りください。注意事項を守れない場合や、開催内容が明らかに違うと判断した場合は利用を中止していただきます。ご利用にあたり、下記の注意事項をご確認ください。

1. ご利用について

クッキングスタジオでは、料理・パン・お菓子・親子レッスンなどの料理教室を開催しておりますので調理以外にはご利用いただけません。クッキングスタジオを安全かつ安心してご利用いただくために、ご利用前に10分程度の説明をさせていただきます。また、いつも清潔に気持ちよくご利用いただくため、備品の取り扱いや後片付けにはご注意くださいようお願いいたします。

2. お申し込み

ご利用になる場合は「クラッシモクッキングスタジオ利用申込書」に必要事項をご記入の上、ショールーム受付に提出してください。お電話による空き時間等の照会には応じさせていただきますが、お申し込みの完了はショールーム受付に利用申込書をご提出いただいた時点とさせていただきます。開催内容に関して、資料のご提出をお願いする場合がございます。お申し込みはご利用希望日の45日前から30日前まで可能です。なお、弊社都合により日時変更のお願いをすることがございますので、あらかじめご了承ください。

3. お申し込み受付時間

お申し込みの受付時間は9:30~16:30となります。ショールーム休館日はお申し込みできません。
ショールーム休館日：毎週水曜日、お盆、年末年始

4. ご利用時間

利用時間は平日（月曜日～金曜日）の9:30~16:30となります。なお以下の曜日や期間中のご利用はできません。

- ①ショールーム休館日：毎週水曜日、お盆、年末年始
- ②弊社が開催する料理教室や各種イベントの期間中、もしくはすでにご予約が入っている場合等
ご利用時間には利用前の説明（10分程度）、準備及び後片づけも含まれます。終了後はスタッフがスタジオや備品等の確認を行います。確認には10分程度かかりますので、その時間も考慮してください。
定められた時間内でのご利用をお願いいたします。

5. ご利用料金

ご利用料金は基本3時間となります。例として、表の太枠で囲っている「調理台+テーブル各1台」の場合は1,000円（税別）、1時間増すごとに500円（税別）の追加となります。

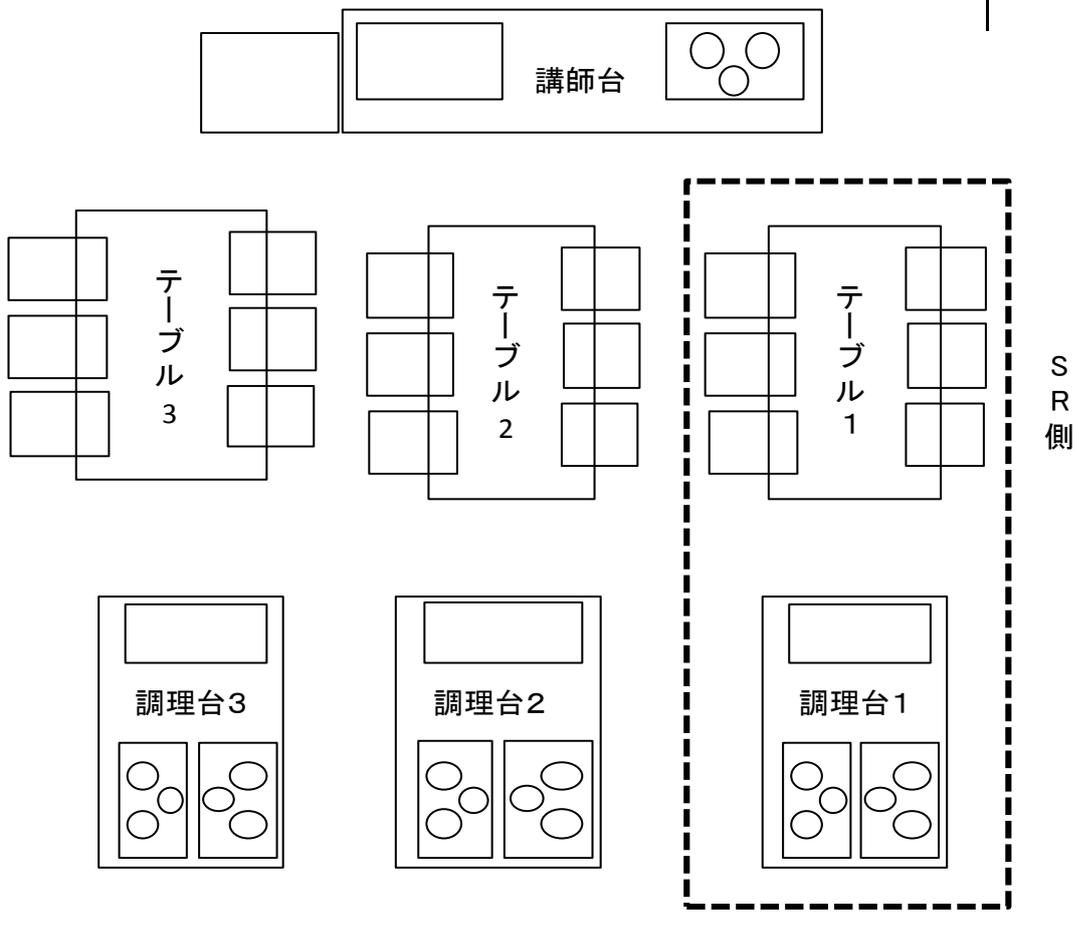
※調理台+テーブル各2台、各3台の場合は表の料金表をご覧ください。

料金は2週間前までにショールーム受付にてお支払いください。当日やむを得ず延長になった場合は追加料金をお支払いください。キャンセルの場合は2日前からキャンセル料がかかります。（前々日20%、前日50%、当日100%）日程変更に関しましては再度お申し込みが必要になる場合がございます。

ご利用料金について(税別)

ご利用台数	ご使用の目安	3時間まで	1時間増すごとに
講師台1台		1,000円	500円
調理台+テーブル各1台	~6人	1,000円	500円
調理台+テーブル各2台	~12人	2,000円	1,000円
調理台+テーブル各3台	~18人	3,000円	1,500円

ロッカー室



※調理台+テーブル各1台の内訳金額（調理台：500円、テーブル：500円）

6. 駐車場（タイムズ）

駐車場は、「タイムズ24河内長野ガス」をご利用いただけます。クッキングスタジオをご利用の場合は入庫から出庫まで3時間無料です。それを超えた場合は1時間200円です。

なお駐車場に関するお問い合わせについては、「タイムズコンタクトセンター」へご連絡ください。

フリーダイヤル0120-72-8924（駐車券発行・清算機にオートフォンがついています）

7. 利用人数

利用人数は最大18名です。人数が変更になる場合はご相談ください。

8. 備品や設備機器等の取り扱いについて

お申し込み時に、ご利用になりたい備品（調理機器・食器・調理道具等）をご相談ください。備品利用申請書をお渡しいたしますのでご利用日の1週間前までにショールーム受付に提出してください。

なお、ご利用中に建物、設備機器、備品等を破損及び汚された場合は、ご利用者での補修をお願いする場合がございます。また、取り扱い不注意による怪我や事故に関して弊社での責任を負いかねますので、ご了承ください。

9. お持ちいただく物

ふきん、台ふきん、雑巾、お手ふき、エプロン、台所用洗剤、スポンジ、ラップ、アルミホイル、ビニール袋、ごみ袋、食材、調味料、氷、他

※冷蔵庫の中にある材料、調味料等のご使用にならないでください。

上記以外にお持ちいただいた備品の管理は、ご利用者にてお願いします。

また、持ち込み品の盗難、汚れ、破損には責任を負いかねますのでご了承ください。

10. 清掃

ご利用になられた食器・調理道具等は洗浄の上ふきんで拭いて、元の位置へ戻してください。また、調理台、コンロ、テーブルは台ふきんで拭いて、床は掃除機をかけてください。備品設置場所や美観等、元通りにしてご返却ください。

11. ゴミ

利用時に出たゴミについては、各自お持帰りください。

12. 本要領についてのお問い合わせ先

河内長野ガス株式会社 小売事業部

フリーダイヤル：012-053-0012

参考

申込手順

【ご利用日の45～30日前まで】

ご利用申込書の記入・提出（ショールームにて受付いたします）

↓

【ご利用日の2週間前まで】

ご利用料金の支払い（ショールームにて受付いたします）

↓

【ご利用日の1週間前まで】

備品利用申請書の提出（ショールームで受付いたします）

↓

【ご利用当日の使用後】

片付け、清掃後に食器・道具類のチェック

クッキングスタジオご利用チェックリストの提出