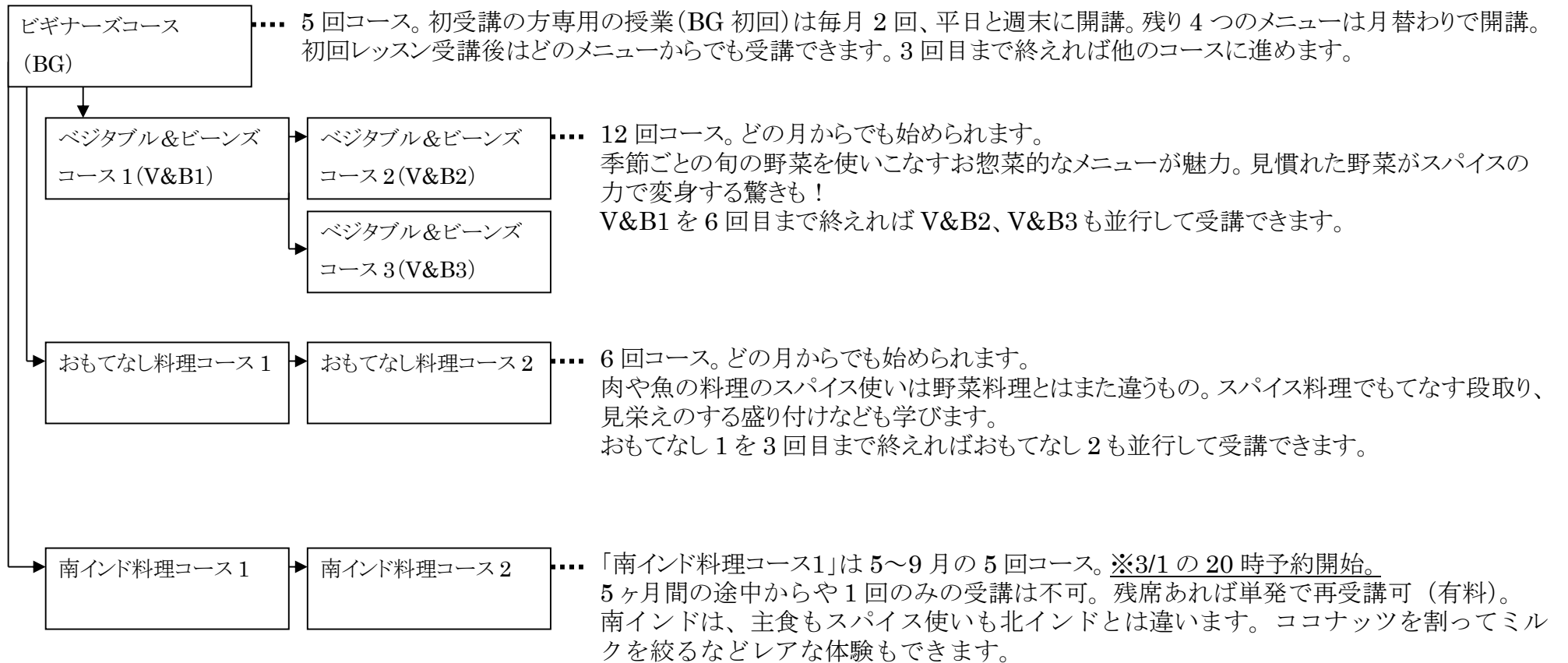


1. 開講コース一覧



「南インド料理コース 2」は 10 月～翌年 4 月開講予定。

(年によって変更有、メルマガで案内します。)

※開講 2 ヶ月前の 1 日 20 時予約開始。

「ハイダラーバード」編、「チェッティナードゥ」編、「ケーララ」編で、地域ごとの料理を深掘りします。

アーユルヴェーダ料理
コース(AYV)

..... 春(4~6月)、夏(7~9月)、秋(10~12月)、冬(1~3月)の4回開講。※開講2ヶ月前の1日20時予約開始。
3ヶ月間の途中からや1回のみの受講は不可。残席あれば単発で再受講可(有料)。
即実践できるレシピでアーユルヴェーダを取り入れた食生活を学びます。ヴァータ・ピッタ・カパなど基本知識はテキストで
予習していただき、理論の講義はなく食に特化した内容です。

スリランカ料理コース

..... スリランカ料理コースは6月~10月の5回コース。※4/1の20時予約開始。
5ヶ月間の途中からや1回のみの受講は不可。残席あれば単発で再受講可(有料)。
インドと比較できるからこそ見えてくる、スリランカならではのスパイス使いや調理法の特徴があります。
(年によって開講月を変更する場合があります。その際はメルマガで案内します。)

インストラクターコース

..... インストラクターコースは10回コース。開始月は年により異なります。
受講資格は<ビギナーズコース/V&B1/V&B2/おもてなし料理コース1>の4コース修了者。
対象はスパイス料理を仕事にしたい方、趣味として極めたい方、など幅広く受け入れています。ブラッシュアップ目的とし
た再受講(有料)も歓迎します。

調理の精度を上げるのはもちろん、レシピを見て作る側から書く側になる訓練など、香取薫の知見と技術を惜しみなく共
有します。レシピの意図を正確に理解し再現できる技術を身につけます。

※教室の内規として、香取薫のレシピを商用(レストラン、料理教室など対価を得る形)で使用できるのはインストラクター
コース修了生のみです。
但し、レシピの使用には規定がございますので、詳しくはP12~P15をご参照ください。

マニアックコース

..... 毎月1回で同じメニューを2ヶ月続けて開講。
受講資格は<ビギナーズコース/V&B1/おもてなし料理コース1>すべてを受講中または修了の方。
※開講2ヶ月前の1日20時予約開始。
日々の食卓のための料理というより、食文化として香取が面白いと思ったものを作ります。このコースのために書き下ろす
手加減なしのディープなレシピと一緒にチャレンジしましょう。

2. 授業の予約

レギュラーコースの予約方法

(ビギナーズコース、ベジタブル&ビーンズコース 1.2.3、おもてなし料理コース 1.2)

ペイズリーでは「かんたん予約(STORES 予約)・旧クービック」という、オンライン予約システムを使用しています。

レッスンの予約にあたり「かんたん予約アプリ(STORES 予約)」への会員登録をお願いいたします。

会員登録はこちらから

<https://coubic.com/users/new>



ペイズリーHP「レッスンスケジュール」からもご予約いただけます。

<https://curry-spice.jp/schedule/>



授業のスケジュールは 2ヶ月前の1日0時に公開します。

【例】4月のスケジュールは 2/1 の 0 時公開。

画面の表示に従ってご予約ください。

※会員登録時のお願い

「かんたん予約アプリ(STORES 予約)」登録時に複数のメールアドレスでアカウントを作らないようご注意ください。メールアドレスが違くと別アカウントが作成されてしまい、予約履歴が確認できなくなります。

ご自身で予約が確認できない等ご不明な点がございましたら教室にお問い合わせください。

■予約の変更・キャンセルについて

・ 予約の変更・キャンセルは3日前まで無料で受け付けます。

予約システム上でお手続きをお願いいたします。

ご自身でのお手続きができない場合はペイズリーHP「特別講座お申込」フォームからご連絡ください。

■欠席

- ・ 2日前～当日のキャンセルは「欠席」扱いになります。レシピアは差し上げますが、別の日に同じ授業を予約する場合「有料振替」となりますのでご注意ください。

【例】 1月10日の授業をキャンセルする場合

1月7日 23:59まで無料で受付。1月8日以降は有料振替の対象。

- ・ 代理の方が出席することはできません。
- ・ 欠席しても、当日営業時間内であれば食事をお持ち帰りいただけます。
魚介類など傷みの早いものは除きます。
但し、衛生管理はご自身の責任で行っていただくようお願いいたします。

■有料振替/再受講

- ・ 欠席及び受講期限を過ぎてしまった場合、また一度受講した授業を再受講されたい場合は有料で振替受講できます。※料金はP11を参照
但し、再受講の場合は新規受講の方優先で受付し、残席がある場合に限りです。

■定員

- ・ レギュラーコースは定員8名、最低催行2名です。
ペイズリーHP「レッスンスケジュール」の月間カレンダーに残席が表示されています。

レッスン開講一週間前に最低催行人数に達しない場合は休講のご連絡を差し上げます。
その際は次回受講時に無料振替の対象とさせていただきます。
詳しくはご案内時にお知らせいたします。

■キャンセル待ちについて

- ・ レギュラーコースは、満席の場合「かんたん予約アプリ(STORES 予約)」でキャンセル待ち登録をすることができます。
月内のご予約は1コースにつき1回のみですが、キャンセル待ちは複数回の登録が可能です。
キャンセルが発生すると登録アドレス宛に一斉メールが送信されますので、メール受信後改めて予約が必要です。詳しくはキャンセル待ち登録時に自動送信される受付メールをご覧ください。

特別講座の予約方法

(南インド料理コース 1.2、スリランカ料理コース、アーユルヴェーダ料理コース、マニアックコース、香取薫特別講座、石原佳子特別講座等)

ペイズリーHP「特別講座お申込」フォーム、または FAX(0422-34-8544)でお申込みください。

<https://curry-spice.jp/reserve/>



上記以外からのお申込み(予約システム等)は無効となりますのでご注意ください。

各レッスンの募集開始日時やレッスンの詳細はメルマガでご確認ください。

※現在募集中の特別講座はペイズリーHPの「募集中の特別講座」をご覧ください。

■特別講座のキャンセルポリシー

10 日前までのご連絡・・・無料

9 日前～3 日前までのご連絡・・・レッスン料の半額

2 日前～当日までのご連絡・・・レッスン料の全額

■欠席

- ・南インド料理コース1、スリランカ料理コースのご欠席は、3 日前までにご連絡をいただいた場合、翌年以降への振替を承ります。上記「特別講座お申込」フォームよりご連絡をお願いいたします。但し、両講座共に 1 回目のレッスンの欠席・遅刻・早退はご遠慮いただいております。
- ・アーユルヴェーダ料理コースのご欠席は、3 日前までにご連絡をいただいた場合、他の曜日クラスあるいは翌年以降への振替を承ります。上記「特別講座お申込」フォームよりご連絡をお願いいたします。但し、アーユルヴェーダ料理コースを初めて受講される場合は、1 回目のレッスンの欠席・遅刻・早退はご遠慮いただいております。
- ・南インド料理コース2、マニアックコース、特別講座は振替ができませんので、上記キャンセルポリシーをご参照ください。
- ・2 日前～当日のキャンセルは「欠席」扱いになります。レシピは差し上げますが、別の日に同じ授業を予約する場合、「有料振替」となりますのでご注意ください。
- ・代理の方が出席することはできません。
- ・欠席しても、当日営業時間内であれば食事をお持ち帰りいただけます。魚介類など傷みの早いものは除きます。但し、衛生管理はご自身の責任で行っていただくようお願いいたします。

■欠席したレッスンについて翌年以降の振替受講申し込み方法

南インド料理コース1、スリランカ料理コース、アーユルヴェーダ料理コースを翌年以降のレッスンに振替希望する場合は、各コースの受付開始日よりお申し込みを受付いたします。

本コースのお申込みと同様に「特別講座お申込」フォームから「何回目のレッスンの振替希望」と明記の上お申込みください。先着順にてご案内いたします。

<各コース受付開始予定日>

南インド料理コース1 : 3/1 20:00 より

スリランカ料理コース : 4/1 20:00 より

アーユルヴェーダ料理コース : コース開講日より2か月前の1日 20:00 より

※受付開始日は年度により異なる場合がありますので、メルマガやホームページの情報でご確認の上お申込みください。

※2日前～当日のご連絡で欠席された場合は、振替再受講(再受講料必要)が可能です。

※詳しくは教室にお問い合わせください。

■特別講座の定員

特別講座の定員は10名、最低催行人数は8名です。

お申込みが8名以下の場合、レッスンを休講とさせていただく場合がございます。

あらかじめご了承ください。

お問い合わせ

キッチンスタジオ ペイズリー

0422-34-8544

ペイズリーHP「お問い合わせ」フォーム

<https://curry-spice.jp/contact/>



ペイズリーは月曜日が定休日です(祭日は除く)。事務室は日曜日にお休みをいただく事がありますので、週末に受信したメールの返信が火曜日以降になることがあります。

受付順に対応しておりますが4営業日経っても返信がない場合は、お手数ですが再度お問い合わせ頂きますようお願いいたします。

3. 授業の注意事項

■遅刻・急な欠席

やむを得ず遅れるときや当日急に欠席される場合は必ずご連絡ください。

電話&FAX: **0422-34-8544** (留守電の場合はメッセージを残してください。)

メール: **cooking@curry-spice.jp** (直前の場合、できるだけ電話でもご連絡ください。)

■実習について

衛生管理のため、調理を始める前に設置してある石鹸や消毒液での手洗い、消毒を励行してください。

包丁や揚げ油などは、危険のないよう、講師の指示にしたがって取り扱いには充分注意してください。

万が一事故やけががあった場合、精一杯の応急手当はしますが、責任は個人の範囲内でご解釈くださいますようお願いいたします。

■食事について

料理が余った場合、教室でのお代わりは自由ですが、ご自身のお皿に盛り付けた分以外はご自宅へ持ち帰ることはできません。お代わりした分の持ち帰りもご遠慮ください。尚、料理を持ち帰る場合、食品の衛生管理につきましてはご自身の責任でお願いします。

■片づけについて

ペイズリーではお片づけも参加者全員で分担してお願いしています。

ごみの分別にご協力ください。レッスン中のごみは「可燃ごみ」「不燃ごみ(汚れのないリサイクル可能なビニールなど)」の2種類に分別しています。

油で汚れた食器や鍋を洗うときは、用意してある古布やリサイクルペーパーで拭き取ってから水に通すようご協力ください。

食器や鍋などの道具類は定位置に収納しています。収納場所が分かりにくいものはスタッフが戻しますので、作業台または調理テーブルにまとめて置いてください。

使用後のスリッパは除菌していますので、お帰りの際スリッパは重ねずに並べたままお帰りください。

■撮影・記録について

ご自身の復習のために写真撮影するのは構いませんが、録音・録画はご遠慮ください。

詳しくは12~15ページの「レシピの取り扱いについて」をご確認ください。

■禁止事項

教室内での勧誘、販売目的の行為は一切禁止です。教室内は禁煙です。

他の生徒様に迷惑をかける行為があった場合は、退会していただくことがあります。

授業で使用したレシピ、授業内の調理過程・コツ等は、いかなる媒体(書籍、レシピサイト、ブログ、SNS等)にも無断転記・掲載は禁止です。2次利用など、ご希望の場合は必ずご相談ください。

また、レシピの譲渡、販売も固くお断りいたします。

※料理の完成写真(講師が指定した見本を撮影したもの)、食文化を学ぶための現地調理器具を使った授業風景の写真は掲載してもOKですが、レシピの文字やスパイス配合の写りこみ、他の生徒様の顔や名札が写らないようご配慮ください。

4. レシピの注意点

■玉ねぎ1個は皮つきで約 200g、大きめとある場合は約 250g 位、小さめは 150g 程度のもので

■じゃがいもとトマト 1 個は皮つきで約 150g、大きめとある場合は約 200g 位、小さめは 100g 位です。

■にんにく・しょうが1かけは皮つきで 10g です。

目安としては、国産の 1 房 6 かけのにんにくの大きさを考えてください。しょうがについてもにんにくと同じくらいの大きさのものを 1 かけと考えてください。体をあたためたいときは、どちらも倍量くらいまでふやしてかまいません。

■アーターの計量

粉の状態です。1 人分 90g。チャパーティーなら 3 枚、プーリーなら 5 枚できます。水の量は粉の状態や気温などでだいぶ違います。固さを確認しながら入れて下さい。チャパーティーにするには一枚分のこねてある生地は 50g が目安です。

■辛味の調節

レッドペッパー、たかのつめ、青とうがらしなどの辛みは、季節や好みで分量を変えるなどしてください。

■レッスン中のスパイスの計量について

【A】と書いて罫線であるスパイスは料理を始める前に計量しておいてください。授業では配合を目で見て確認するため、講師がお伝えするまでは計量したスパイスを混ぜてしまわないようご協力ください。

5. ペイズリーからの情報配信

■メルマガ(公式 LINE アカウント)

会員限定のメルマガを毎月 1 日に配信します。時々、号外も流します。

会員である間は原則として全員にメルマガ購読をお願いしています。授業の受付開始やイベント開催日程など、教室からの案内は一番初めにメルマガで一斉配信していますので、是非ご覧ください。

※配信には公式 LINE アカウントを利用しています。会員様向けの情報配信専用のアカウントです。

登録方法は、こちらの QR コードを読み込んでいただくとお友達登録が出来ますので、お友達登録が完了しましたら、自動返信メッセージが届いた後に、教室でご登録のお名前をトークより返信してください。

(トーク欄に返信しても、他の方に回答は見えませんがご安心ください)

※LINE を利用していない方はお知らせください。

※ペイズリーからの配信専用アカウントです。お問合せは従来のお電話・メール・HP よりお願いします。

※ペイズリーHP で受け付けている、一般向けのメルマガ(まぐまぐから配信)とは内容が異なります。



■X(旧 Twitter)

雪や台風など天候により休講にする場合など、必ず X(旧 Twitter)でお知らせしています。

X(旧 Twitter)ユーザーの方はペイズリーをフォローしていただければ幸いです。

■Facebook

1) ペイズリー公式ページ

メルマガで配信した後になりますが、授業やイベントの案内は FB でも配信しています。

Facebook ユーザーの方はペイズリー公式ページをフォローしていただければ幸いです。

授業の様子や、香取のメディア出演などの情報も流しています。

2) 会員限定コミュニティ「作ったよ見てね」

自宅で復習したとき、うまくできたもの、失敗してしまったもの、何でも投稿してみんなで励ましあう場です。

講師一同も参加して質問に答えたりコメントしたりしています。

参加できるのは正会員の生徒様のみです。FB の用語でいう「秘密のコミュニティ」に設定しましたので、参加者以外の人には内容も参加者の顔ぶれも見えません。

※参加するには、FB 内で **Katorine Mirchi**(カトリーヌ・ミルチ)という人を探して友達申請してください。ペイズリーの隠れキャラクターで、アイコンは「たかのつめ」の写真です。

同時に、メッセージで **Katorine Mirchi** 宛に教室でご登録のお名前をお知らせください。

承認には数日、お時間をいただく場合がございます。「作ったよ見てね」登録完了後はカトリーヌ・ミルチを「友達」から削除して結構です。

6. 会員制度

キッチンスタジオペイズリーの料理教室は会員制です。

■入会金と会員特典

正会員(入会金 13,200 円 税込)

ビギナーズコース(受講必須)から始め、その他すべてのコースを受講できます。

- ・スパイスセット、特製ファイルを差し上げます。
- ・6 つの会員特典があります。(スパイスの購入/会員限定イベント(有料)/会員限定メールマガジン/
Facebook 会員限定コミュニティでのアフターフォロー/お友達紹介プレゼント/会員限定インド・スリ
ランカへのツアー参加)

準会員(入会金 5,500 円 税込)

アーユルヴェーダ料理コース、スリランカ料理コースのみ受講できます。

- ・ビギナーズコースを受講する場合など、準会員から正会員になる時の入会金は半額(6,600 円 税込)です。

■会員期限

- ・お申込手続き完了～受講修了予定月から3年間。期限を過ぎると会員特典は受けられません。
正会員の方が期限を過ぎてから受講する際は再入会金 6,600 円(税込)を申し受けます。
準会員の方が期限を過ぎてから受講する場合は、再度正規の入会金が必要になります。
- ・インストラクターコース修了生は永年会員となります。(次項の「受講期限」が永年になるわけではありません。取り残している授業がある場合はご注意ください)。
- ・「会員期限」と講座の「受講期限」は異なります。次項をご覧ください。

■受講期限

各コースの受講期限は11ページの「期限・受講料一覧」をご確認ください。メンバーズカードにも記載しています。

- ・受講期限を過ぎてからの受講は有料振替扱いとなります。
- ・複数のコースを受講されている場合、一番遅い期限を全てのコースに適用します。

【例】 V&B1(受講期限:2021年10月末日)、南インド料理コース(受講期限:2022年5月末日)を受講中の場合、V&B1も2022年5月末日まで受講可能です。

■退会について

- ・ご入金後の退会(契約解除)は、クーリング・オフ期間内(契約日から8日間)に申し受けます。
- ・クーリング・オフ期間後は、納入された入会金、受講料は原則としてお返ししません。ただし、やむを得ぬ事と弊社が判断した場合は、ご入金後にレッスン未受講の場合に限りレッスン料残金の20%を事務手数料として差し引きご返金いたします。

期限・受講料一覧

コース	受講期限	会員期限	授業回数	受講料(税込)	有料振替／再受講料(税込)
ビギナーズコース(BG)	開始日から2年	修了予定月から3年	5回	44,000円	7,150円
ベジタブル&ビーンズコース(V&B)1～3	開始日から3年	修了予定月から3年	12回	105,600円	7,150円
おもてなし料理コース1～2	開始日から2年	修了予定月から3年	6回	52,800円	7,150円
南インド料理コース1	開始日から3年	修了予定月から3年	5回	66,000円	11,000円
南インド料理コース2	振替不可	受講日から3年	1回	13,200円	振替不可、再受講料11,000円
アーユルヴェーダ料理コース(AJV)	開始日から3年	修了予定月から3年	3回	39,600円	11,000円
スリランカ料理コース	開始日から3年	修了予定月から3年	5回	66,000円	11,000円
マニアックコース	振替不可	受講日から3年	1回	13,200円	なし
特別講座	振替不可	イベント扱いのため会員期限延長なし	1回	講座ごとに設定	なし
インストラクターコース	原則、振替不可※	修了後は無期限	10回	275,000円	22,000円

※インストラクターコースは原則として欠席を認めません。やむを得ない事情がある場合のみ応相談。欠席し、振替が認められた場合は、翌年以降に受講(有料振替)可。

修了証は全10回のレッスンとビギナーズ研修を含むすべての過程を修了後発行します。

■支払い方法について

受講料は以下の方法で承ります。

「現金」……教室にて支払(事前または初回授業時。BGのみ事前振込支払必須。)

「振込」……事前に指定口座へのお振込み。

★「クレジットカード」……南インド料理コース2・マニアックコース・特別講座等の単発レッスンのみ使用可能。(連続するコースのお支払いにはご利用いただけません。)

教室にて支払(事前または授業当日。)

お取り扱い可能カード:VISA/MASTER/NICOS/DC/JCB/AMEX/ダイナースクラブ

7. レシピ等の取り扱いについて

授業でお伝えする「レシピ」や「講義内容」(調理過程、調理の上のコツ、など)、各回の授業のメニューの組み合わせなどの「授業のコンテンツ」は、料理家が長年にわたり情報収集し、創意工夫を重ねてまとめあげてきた創作物であり、料理教室にとって生徒様に有料で提供している商品です。

「レシピ」や「講義内容」をインターネット上などで公開したり、「授業のコンテンツ」をほぼ丸ごとまねて料理教室を開催したりすることは営業妨害につながり、特に、書籍出版の企画が進行中の場合、深刻な影響を与えます。

近年、ホームページ、ブログ、SNS 等を使用し、簡単に情報発信ができるようになりました。

できあがった料理の写真や授業のご感想などを掲載・投稿していただくことは、私どもにとって大変励みになっていますし、生徒の皆様が日頃からお友達への口コミで教室や著書を広めてくださっていることに感謝しています。

つきましては、「授業中に取るノート」や撮影する「写真」は、あくまで授業の復習に役立てるためであることをご理解いただき、皆様ご自身が授業料を払って入手なさった知識・情報等を無料で公開することにならないよう、写真等を選び、添えるコメントもご一考いただいたうえで、良識ある使用にご協力いただければ幸いです。

すでにホームページ、ブログ、SNS 上などに掲載されているもので、上記の観点から問題ある内容については、「削除」または、ご自身のみ閲覧できる「完全非公開」の状態にさせていただくようお願いします。たとえば Facebook で「友人限定」の公開もご遠慮ください。

インターネット以外の、紙メディア(新聞、雑誌、チラシ、印字したレシピなど)、私信、口頭で伝えるなど、情報を伝えるあらゆる場合についても、同様にご配慮いただければ幸いです。

また、ペイズリーで学んだ内容を取り入れて料理教室を実施する場合は、事前にご一報いただければ幸いです。メニューなど確認させていただく場合があります。

教室の内規として、授業でお伝えするレシピを商用(レストラン、料理教室など対価を得る形)で使用できるのはインストラクターコース修了生のみです。

但し、マニアックコース、アーユルヴェーダ料理コース、特定の講師による特別講座は、レシピの商用使用、及び各回の授業のメニューの組み合わせをほぼ丸ごとなど、授業のコンテンツをまねて料理教室を開催することは、インストラクターコース修了生であっても認めません。

13～15 ページに具体的な注意事項をまとめたのでご確認ください。

以上、何卒ご理解、ご協力のほどよろしくお願い申し上げます。

8. レシピ等の取り扱いについて(つづき)

=====
下記の行為はご遠慮ください
=====

- ×授業中の「動画撮影」
 - ×授業中の「録音」
 - ×講義内容の公開
 - ×写真の不適切な使用
 - ×レシピの不適切な使用
 - ×レシピの譲渡、販売
 - ×習ったままの内容で料理教室を開催
- =====

■創作物であり商品です

料理教室でお伝えする「レシピ」や「講義内容」(調理過程、調理の上のコツ、など)メニューの組み合わせなどの「授業のコンテンツ」は、料理家が長年にわたり情報収集し、研究・研鑽を重ね、創意工夫を凝らしてまとめあげてきた創作物です。

料理教室にとって、生徒様に有料で提供している商品です。

■情報発信時にご配慮下さい

情報を伝えるあらゆる場合について、レシピ等の取り扱いにご配慮をお願いします。

- ・インターネット(SNS、ブログ、HP など)
- ・紙メディア(新聞、雑誌、チラシ、印字したレシピなど)
- ・私信
- ・口頭で伝える など

■「録音」「動画撮影」禁止

授業中の録音、動画撮影は一切ご遠慮ください。

発覚した場合、その場で記録媒体から削除させていただきます。

8. レシピ等の取り扱いについて(つづき)

■講義内容の公開について

掲載された内容を見れば、習っていなくても調理できたり、簡単な授業ができたりするほど詳しく公開するのはご遠慮ください。SNS やブログでよく見受けられるケースです。

【OK!】

- 座学や実習で学んだこと、印象に残ったことなどを、いくつか書く
 - ※「キッチンスタジオペイズリー」または「香取薫」の教室と明記してください。

【NG!】

- ×座学や実習の主な内容が分かるほど詳しく書く
- ×授業のノートを清書し、自分用の覚書と称して公開する
- ×授業の流れが分かるほど詳しく書く
- ×授業の進行を目次のように箇条書きにして公開する
- ×Facebook に「友人限定」で公開する

■写真の使用について

授業の復習をする参考にしたい方は、調理過程の写真を撮影して構いません。それ以外の目的での使用はご遠慮ください。

学んだことや教室に行ったことを紹介したい場合、毎回の「盛り付け見本」の写真を使ってください。下記 NG 項目に当てはまらない画像であれば、伝統調理器具の実習場面も掲載して構いません。

【OK!】

- 料理の「盛り付け見本」を撮影して載せる。
- 伝統調理器具の実習を撮影して載せる。
 - ※「キッチンスタジオペイズリー」または「香取薫」の教室と明記してください。

【NG!】

- ×「授業のレシピ」が写っていて読める写真を載せる。
- ×「スパイスの配合」が分かる写真を載せる。
- ×「野菜の切り方」「炒め具合」など「調理のコツ」が分かる写真を載せる。
- ×「調理手順」を実況中継するような連続した写真を載せる。
- ×他の生徒様の「顔や名札」が写った写真を載せる。

8. レシピ等の取り扱いについて(つづき)

■レシピ等の使用について

教室の内規として、授業でお伝えするレシピを商用(レストラン、レッスンなど対価を得る形)で使用してよいのはインストラクターコース修了生のみです。

インストラクターコースでは、レシピの意図を正確に理解し再現できる技術を身につけるからです。

なお、当教室としては、レストランで料理を提供したり、料理教室を開いて教えたりする場合、提供者ご本人のオリジナルレシピ、オリジナルコンテンツを使用するのが社会通念と認識しています。

一回の授業のメニューの組み合わせをほぼ丸ごとなど、授業のコンテンツをまねて料理教室を開催することは、インストラクターコース修了生であっても認めません。

また、マニアックコース、アーユルヴェーダ料理コース、特定の講師による特別講座のレシピは、インストラクターコース修了生を含むすべての生徒様の商用利用を禁止とさせていただきます。

■ご協力をお願いする理由

当教室が、有償でレシピや情報をご提供するのは、今後も料理研究や創作活動を継続していくために必要なことであり、教室を運営するという形をとることでより広くお伝えしていけると考えています。

いまの社会で、料理のレシピに著作権は認められていません。

「塩の量を少し変えるとかすれば自分のレシピとして公開・利用していいですか」と真顔で質問されることも珍しくないのが現状です。

レシピ等が創作物としてリスペクトされ、一層大切に扱っていただけるようになればと願って、生徒の皆様がこのようなお協力をお願いすることから始めることにしました。

ご家庭で、あるいはお仕事の中で、当教室で学んだことを活かしていただくのが私たちの願いです。レシピ等の扱いに配慮しながら、ご一緒に、スパイスを活かした暮らしの魅力をますます広めて参りましょう。

9. プライバシーポリシー

有限会社 食スタイルスタジオ キッチンスタジオペイズリー
〒181-0011 東京都三鷹市井口 3-11-44

■個人情報の取得について

スクール申込み、又は通信販売で個人情報を取得させていただきますが当社では目的以外で許可なく個人情報を使用させて頂くことはございません。

■個人情報の開示について

ご提供いただいた個人情報は、以下の何れかに該当する場合を除き、同意を得ることなく、第三者に開示することはありません。

1. 登録情報のうち、氏名・住所・電子メールアドレスを除く情報を、統計化して開示する場合
2. あらかじめ当社との間で機密保持契約を結んでいる企業(例えば、業務委託先)等に当社が必要と判断した範囲において開示する場合
3. 法令等により要求された場合

■個人情報の管理について

ユーザーの方の個人情報は、正確かつ最新の状態に保ち、個人情報への不正アクセス、紛失、破壊、改ざん及び漏えい等を防止するための適切な管理を実施いたします。

■個人情報の確認・訂正・削除について

ユーザーの方が、ご自身の個人情報の確認、訂正等を希望される場合には、当社担当窓口までご連絡いただき、合理的な範囲で必要な対応をさせていただきます。

■Cookies(クッキー)について

「キッチンスタジオペイズリー」のホームページ上では、クッキーを利用しているページがあります。当社では、この情報をもとに、ユーザーの方によりカスタマイズされた情報提供を実現するために、クッキーを使用しています。なお、ブラウザの設定により、クッキーの設定を変更してクッキーの機能を無効にすることができますが、その結果ホームページ上のサービスの一部がご利用いただけなくなることがあります。当社は、保有する個人情報に関して適用される法令、規範を遵守するとともに、上記各項における取り組み及び保護活動を、維持、改善してまいります。

■著作権について

当社が「キッチンスタジオペイズリー」上に掲載する記事、写真、イラストなどや文字・画像等のコンテンツの著作権は、当社にあります。

これらの情報は、「私的使用」又は「引用」など著作権法上認められた場合を除き、当社に無断で転載、複製、放送、公衆送信、翻訳、販売、貸与などの利用をすることはできません。

■免責事項

キッチンスタジオペイズリーを運営する有限会社食スタイルスタジオはホームページ、メールマガジン、その他媒体を通して情報提供をいたしますが、情報収集に関してはご自身の責任において行っていただくよう、お願いいたします。