



新型コロナウイルスの感染防止対策について

エディオンクラブでは、お客様の安心・安全と感染症防止対策として以下の取り組みを行っております。皆様にはご不便をお掛けすることと存じますが、何卒ご理解を賜りますよう、よろしくお願いいたします。

エディオンクラブにおける 新型コロナウイルスの防止対策

- スタッフの検温・マスク着用・アルコール除菌・調理時の手袋着用の徹底。
- スタジオ内のドア・テーブル・椅子・備品等の除菌。
- ソーシャルディスタンスの実施。(テーブルでは間隔を空けてご着席いただきます)

皆様へのお願い

- 熱や咳など風邪のような症状のある方、体調不良の方はご参加をお控えください。
- 検温にご協力ください。
- 手指のアルコール除菌にご協力ください。
- マスクをご着用ください。
- 調理時は、手袋のご着用にご協力ください。(エディオンクラブでご用意しております)



エディオンクラブからのお願い

プログラムに遅れそうな場合には、必ず事務局までご連絡くださいますようお願いいたします。ご連絡なくプログラムに遅れて参加される方が多発しており、プログラムの開始および進行に支障をきたしております。何卒ご協力いただけますよう、よろしくお願いいたします。

新型コロナウイルスの感染拡大の状況によっては、今後プログラムが中止となる場合がございます。プログラムへの参加を楽しみにされている皆様にはご迷惑をお掛けいたしますが、ご理解の程、よろしくお願いいたします。

お知らせ



2・3月プログラムは

1/24日 10:00からの受付となります。

お申込みはお電話のみとなっております。

エディオンクラブ事務局
10:00~18:00/休業日:毎週水曜日



0120-66-0004

※プログラムのお申込みは、実施日の1週間前が締切となります。



最新家電を使ったカルチャー教室
カード会員様専用クラブ(広島市・近郊エリア限定)

EDION CLUB

2022.02・03

広島スタジオ プログラムカレンダー



2・3月プログラムに関して重要なお連絡

エディオンクラブでは、どなたでもお気軽にご参加いただけるよう、2021年12月をもちまして会員制を廃止いたします。なお、会員制の廃止に伴い、プログラムのお申込みは電話受付のみとなります。専用ホームページは2022年1月31日17時をもちまして閉鎖となります。今後は、エディオン広島本店のホームページ <https://hiroshima.edion.com/>にてプログラムカレンダーの閲覧および出力ができる予定となっております。ぜひご利用ください。

プログラムの参加は
お電話にてお申込みください。

エディオンクラブ事務局 10:00~18:00/休業日:毎週水曜日



0120-66-0004

※プログラムのお申込みは、実施日の1週間前が締切となります。

2月 February

1 (火)			18 (金)	EDION CLUB Special クッキングプログラム 油控えめであっさり 野菜たっぷりヘルシー中華 P.06	11:30~13:30
2 (水)	😊 エディオンクラブ事務局 休業日		19 (土)		
3 (木)			20 (日)	カラダにもうれしい♪ 食感や風味が楽しめるパンを 作ってみよう! P.07	11:30~14:00
4 (金)			21 (月)		
5 (土)			22 (火)	【ショップスタッフから学ぼう!】 購入ご検討・購入して間もない方向け サクッと学ぶ デジタル一眼カメラ講座【入門編】 P.09	13:30~14:30
6 (日)			23 (水・祝)	😊 エディオンクラブ事務局 休業日	
7 (月)	📺【簡単ヘルシオ時短レシピ】 早くておいしい! ヘルシオの便利機能で時短レシピ! 【2段調理&体に優しい・ 作るのも易しい】 P.04	11:30~13:30	24 (木)	【もっと使いこなしたい方にオススメ】 手間なし♪褒められレシピ 【しょうゆ麹特集・ 麹調理はホットクックで簡単!】 P.04	11:30~14:00
8 (火)			25 (金)		
9 (水)	😊 エディオンクラブ事務局 休業日		26 (土)	【ピストロの機能を活用して楽しく調理】 メインもデザートも ピストロでクイック調理! ひな祭りワンプレートランチ♪ P.05	11:30~13:30
10 (木)			27 (日)		
11 (金・祝)	📷【キッズポートレート体験会】 入卒園シーズンに向けて、 子供の撮影方法を学びましょう♪ P.03	13:30~15:30	28 (月)	【JA全農ひろしま×EDION CLUBコラボ企画】 旅行気分を味わおう♪ おうちでグルメ旅 ～エスニック料理編～ P.03	11:30~14:00
12 (土)					
13 (日)					
14 (月)	🍷 食卓に春を呼び込む 旬食材を使った見栄えごはん P.06	18:30~20:00			
15 (火)					
16 (水)	😊 エディオンクラブ事務局 休業日				
17 (木)					

3月 March

1 (火)			17 (木)	📺【ヘルシオ×ピストロ お試し企画】 ヘルシオ、ピストロで 冷凍調理を試してみよう! P.05	11:30~13:30
2 (水)	😊 エディオンクラブ事務局 休業日		18 (金)	📺【テレビのお料理コーナーで 人気の大倉講師がお教えします♪】 豆腐マイスター直伝! 豆腐とお揚げで絶品コース料理 P.07	11:30~14:00
3 (木)			19 (土)	📺ドローンって何に使うの? どんなことができるの? ドローンに関する基礎知識を 一緒に学びましょう P.03	13:30~15:00
4 (金)			20 (日)	📺【広告カメラマンに学ぼう】 三脚必須の夜景撮影! 撮影方法を 広島城でレクチャーします♪ P.08	17:50~19:50
5 (土)			21 (月・祝)		
6 (日)			22 (火)	📺【カゴメ×EDION CLUBコラボ企画】 おうちで楽しむ お手軽イタリアン P.03	11:30~14:00
7 (月)	📺【簡単ヘルシオ時短レシピ】 早くておいしい! ヘルシオの便利機能で時短レシピ! 【2段調理で1度に 3品にチャレンジ!】 P.04	11:30~13:30	23 (水)	😊 エディオンクラブ事務局 休業日	
8 (火)			24 (木)		
9 (水)	😊 エディオンクラブ事務局 休業日		25 (金)	📺【もっと使いこなしたい方にオススメ】 手間なし♪褒められレシピ 【洋風メニュー& ヘルシオでクレープ】 P.04	11:30~14:00
10 (木)	📺【ピストロの機能を活用して楽しく調理】 アレンジ自在♪ 注目の食材オートミール de ヘルシーレシピ P.05	11:30~13:30	26 (土)		
11 (金)			27 (日)	📺 ホームベーカリーで 手づくりパスタに挑戦♪ 春を味わうイタリアン P.07	11:30~14:00
12 (土)	📺 軽くてきれい! 単焦点レンズを使ってみよう! ～広島市街スナップフォト編～ P.08	13:30~15:30	28 (月)		
13 (日)	📺 マクロレンズが気になっている方、必見! ふんわり瑞々しい テーブルフォト体験会 P.08	13:30~15:30	29 (火)	EDION CLUB Special クッキングプログラム ハレの日の食卓を彩る 春のお祝いレシピ P.06	11:30~13:30
14 (月)			30 (水)	😊 エディオンクラブ事務局 休業日	
15 (火)	📺【ショップスタッフから学ぼう!】 カメラを購入して間もない方、 【入門編】を受けられた方にオススメ! サクッと学ぶ デジタル一眼カメラ講座【応用編】 P.09	13:30~14:30	31 (木)		
16 (水)	😊 エディオンクラブ事務局 休業日				



・ 2・3月のおすすめプログラム ・

【キッズポートレート体験会】
入卒園シーズンに向けて、
子供の撮影方法を学びましょう♪

カメラを購入したばかりの方、お子さんの撮影方法を学びたい方必見! 3月の入卒園シーズンに向けて、プロのカメラマンと一緒に練習しませんか? カメラの使い方から、撮影のテクニックまでエディオンクラブと一緒に練習しましょう。



【講師】Studio LUCUSS フォトグラファー 古田 麗
【会場】エディオン広島本店 西館7F マルチスタジオ → 平和記念公園
※ご自身のデジタル一眼カメラをご持参ください(メーカー・機種は問いません)。※雨天の場合は、屋内で撮影いたします。



開催日	2/11(金・祝)	時間	13:30~15:30
定員	8人	参加費	3,000円(税込)

¥0 ドローンって何に使うの?どんなことができるの?

ドローンに関する基礎知識を
一緒に学びましょう

今話題沸騰中のドローン体験会を開催! 「楽しく」「安全」なドローン体験のために、まずは座学で、航空法や飛行にあたっての注意点について学んでいただきます。後半はプロカメラマンの指導のもとドローンを実際に飛ばしていただきます。購入ご検討中の方はもちろん、すでにお持ちの方にもおすすめのプログラムです!



開催日	3/19(土)	時間	13:30~15:00
定員	8人	参加費	無料

【講師】株式会社フィンデン 村田 剛志 【協力】株式会社フィンデン 【会場】エディオン広島本店 西館7F マルチスタジオ
★ドローンのお持ち込みはできませんのでご注意ください。

【JA全農ひろしま × EDION CLUB コラボ企画】

旅行気分を味わおう♪
おうちでグルメ旅 ~エスニック料理編~

いつも同じような味つけでマンネリになりがち...という方は必見! おうちに居ながら海外旅行気分が味わえるお料理を作ってみませんか。今回は、奥深い味わいが楽しめるエスニック料理をご紹介します。

【MENU】 ◆パラパラナンゴレン ◆2種のトルティーヤ ◆肉団子と生野菜スープ ◆ホットタピオカ



うれしいお土産付き 広島県生まれのお米「恋の予感(1kg)」			
開催日	2/28(月)	時間	11:30~14:00 (2時間30分)
定員	8人	参加費	2,500円(税込)



【講師】料理研究家 岡野 陽子(バランス生活「なみきみち」地球にやさしい料理教室 主宰) 【協力】JA全農ひろしま
【会場】エディオン広島本店 東館3F クッキングスタジオ
※都合によりメニューが変更になる場合があります。※エプロンをご持参ください。※作ったお料理はご試食いただけますが、お持ち帰りいただけません。



【カゴメ × EDION CLUB コラボ企画】

おうちで楽しむ
お手軽イタリアン



カゴメとエディオンクラブコラボ企画の第4弾! テレビのお料理コーナーで人気の沖光講師が、カゴメ製品を使って、かんたんおいしいイタリアンをご紹介します! 「基本のトマトソース」で楽々調理します♪

【MENU】 ◆ボロネーゼパスタ ◆5種野菜のミネストローネ ◆トマトとサーモンのブルスケッタ ◆豆乳バナナゼリー イチゴソース



うれしいお土産付き カゴメ製品「基本のトマトソース」や「野菜生活」など 「基本のトマトソース」は、プログラムで使用したもので自宅ですぐに使えます♪			
開催日	3/22(火)	時間	11:30~14:00 (2時間30分)
定員	8人	参加費	2,500円(税込)



【講師】料理研究家 沖光 光子 【協力】カゴメ株式会社
【会場】エディオン広島本店 東館3F クッキングスタジオ
※都合によりメニューが変更になる場合があります。※エプロンをご持参ください。※作ったお料理はご試食いただけますが、お持ち帰りいただけません。



※写真はイメージです。



EDION CLUB クッキング&グルメ

Cooking

ヘルシオ プログラム

HEALSIO



ヘルシオ プログラム ★使いこなすまでヘルシオアドバイザーからじっくり学べる!

簡単ヘルシオ時短レシピ

早くておいしい!
ヘルシオの便利機能で時短レシピ!

購入前にヘルシオを見てみたい! ヘルシオを使えば簡単にできるレシピを知りたい! という方のためのプログラムです。基本的な操作方法や、ヘルシオレシピから講師が厳選したメニュー、講師のオリジナルメニューで難しそうだけど意外と簡単にできるものを、ヘルシオアドバイザーの堂面講師がわかりやすくじっくりとお教えます。

旧型のヘルシオをお使いの方は説明書をご持参ください。



2段調理&体優しい・作るのも易しい!

【MENU】
◆鶏つくねバーグ(上段)& さつま芋のレモン蒸し(下段)
◆野菜スープ(ホットクックで作ります)
◆チョコチップクッキー(オートミールで作ります)



開催日	2/7(月)	時間	11:30~13:30
定員	各日 8人	参加費	初心者特別価格 各日 1,300円(税込)

2段調理で1度に3品にチャレンジ!

【MENU】
◆鶏のゆずこしょう焼き& 野菜の焼きびたし&豆苗のさっと煮
◆おはぎ2種(もち米をヘルシオとホットクック両方で炊き比べ!)
◆手作りごぼう茶(仕上げをヘルシオで簡単に!)

ごぼう茶のお土産付き

ヘルシオ ホットクックも使用しますので、そちらに興味のある方もぜひご参加ください!



もっと使いこなしたい方にオススメ

手間なし♪褒められレシピ

しょうゆ麺特集・麺調理はホットクックで簡単!

しょうゆ麺を利用したヘルシオメニューです! もちろん、しょうゆ麺もホットクックで作りますよ~♪

【MENU】
◆しょうゆ麺(ホットクックで作ります)
《しょうゆ麺を使って3品》
◆ごぼうの炊き込みご飯・れんこん餅・味付け卵(ゆで卵はヘルシオで作ります)
◆抹茶のパウンドケーキ



開催日	2/24(木)	時間	11:30~14:00 (2時間30分)
定員	各日 8人	参加費	各日 2,500円(税込)

洋風メニュー&ヘルシオでクレープ

今回はヘルシオで洋風メニューと、なんとびっくり!クレープを作ります♪

【MENU】
◆たこポテトのアンチョビソース(まかせて調理)
◆パンでキッシュ風
◆キャベツの丸ごとスープ(ホットクックで作ります)
◆ Milfie ユークレープケーキ(自分で作ったクレープ生地をお持ち帰りできます)



【講師】ヘルシオアドバイザー 堂面 真由美 【協力】シャープマーケティングジャパン株式会社
【会場】エディオン広島本店 東館3F クッキングスタジオ
※ウォーターオープン(ヘルシオ)、ヘルシオ ホットクックを使って調理を行います。
※2/7:チョコチップクッキー、2/24:抹茶のパウンドケーキ、3/25:クレープ生地はお持ち帰りいただけますが、容器等のご用意ください。

※都合によりメニューが変更になる場合があります。※エプロンをご持参ください。※作ったお料理はご試食いただけますが、お持ち帰りいただけません。※プログラムの終了時間は多少前後する場合がございます。※写真はイメージです。

ビストロ プログラム



ビストロ プログラム

【ビストロの機能を活用して楽しく調理】 メインもデザートもビストロでクイック調理！ ひな祭りワンプレートランチ♪

ビストロのグリル機能や、大人気のワンボウルメニューを使って
時短で簡単にできる、ひな祭りパーティーにピッタリな
ワンプレートランチをご紹介します♪
可愛らしく盛り付けて、お祭り気分をUPLしましょう！

【MENU】◆揚げないチューリップ唐揚げ ※チューリップの成形もします。
◆グリル調理でチキンライス ◆ワンボウルでカルボナーラ
◆イチゴのカップケーキ



開催日	2/26(土)	時間	11:30~13:30
定員	8人	参加費	2,500円(税込)



【講師】e-femme(イーファム) 林田 美香
【協力】パナソニック コンシューマーマーケティング株式会社 【会場】エディオン広島本店 東館3F クッキングスタジオ
※スチームオープンレンジ(ビストロ)を使って調理を行います。

ビストロ プログラム

【ビストロの機能を活用して楽しく調理】 アレンジ自在♪ 注目の食材オートミール de ヘルシーレシピ

栄養豊富でカラダにうれしい食材として話題の「オートミール」を使った、
おいしくて日々の献立に取り入れやすいレシピをご紹介します。アレンジ
レシピに興味のある方、ご家族の健康のためにヘルシー食材を取り入れて
みたい方、ぜひご参加ください！

【MENU】◆オートミール入り豆乳がゆ ◆鶏とオートミールのヘルシー餃子
◆三色ナムル ◆ドライフルーツ入りオートミールクッキー



開催日	3/10(木)	時間	11:30~13:30
定員	8人	参加費	2,500円(税込)



【講師】morehome saasa 佐々木 有紀子
【協力】パナソニック コンシューマーマーケティング株式会社 【会場】エディオン広島本店 東館3F クッキングスタジオ
※スチームオープンレンジ(ビストロ)を使って調理を行います。

ヘルシオ × ビストロ お試し企画

ヘルシオ、ビストロで 冷凍調理を試してみよう！

購入ご検討中の方必見！ヘルシオとビストロの違いをお教えします！シャープ「ヘルシオAX-XA20」、
パナソニック「ビストロNE-BS2700」を購入前に実際に試すことができるプログラムです。
同じメニューとそれぞれのオープンレンジが得意とするメニューを作ります。
ご検討中の方、買って間もない方にもおすすめです♪

【MENU】
〈冷凍から調理〉◆鶏のから揚げ(ビストロ) ◆麻婆茄子(ヘルシオ)
〈簡単調理〉◆まかせて調理で簡単グラタン(ヘルシオ)
◆ワンボウルでクリームシチュー(ビストロ)
◆ベリーたっぷりフレンチトースト(ヘルシオ&ビストロ)



開催日	3/17(木)	時間	11:30~13:30
定員	8人	参加費	特別企画価格 1,300円(税込)



【講師】e-femme(イーファム) 林田 美香 【会場】エディオン広島本店 東館3F クッキングスタジオ
※台数に限りがございますので、ご希望の機種で調理ができるとは限りません。※全てのメニューをご試食いただけます。
※使用機種が変更になる場合があります。

★夜のクッキング★

18:30スタートなのでお仕事帰りの方もぜひご参加ください！

食卓に春を呼び込む 旬食材を使った見栄えごはん

昼間は参加できないという方におすすめのプログラム。
春の訪れを感じられるレシピをご紹介します。
みずみずしく旨みが凝縮された春の食材は
彩り鮮やかで見栄えもするので、
ちょっとしたおもてなしにもぴったりですよ♪

【MENU】◆発酵ポークのプレゼ★1 ◆春野菜のエチューベ★2
◆えびの春色ビスク ◆苺のスcoopケーキ

★1:塩糍に漬け込んだポークを使うことで栄養価・旨味ともにUP ★2:簡単フレンチの蒸し野菜



開催日	2/14(月)	時間	18:30~20:00
定員	8人	参加費	2,500円(税込)



【講師】studio Y*tyky 吉田 有紀子
【会場】エディオン広島本店 東館3F クッキングスタジオ

EDION CLUB Special クッキングプログラム

スペシャル プログラム

油控えめであっさり 野菜たっぷりヘルシー中華

油控えめでヘルシーなのに
満足感が得られる中華料理をご紹介します。
おうちで中華調理を作る機会が少ない方、レパートリーが
少なくマンネリ化しているという方にもおすすめ！
日々の献立で活躍すること間違いありませんよ。

【MENU】◆我が家の中華がゆ ◆フクロダケの煮物 ◆胡瓜の甘酢
◆中華煮卵 ◆豚ヒレ肉の甜麺醬炒め ◆白玉団子のごまソース



開催日	2/18(金)	時間	11:30~13:30
定員	8人	参加費	2,500円(税込)

ハレの日の食卓を彩る 春のお祝いレシピ

卒業・入学・就職などお祝い事が多い春。
ハレの日を迎えるご家族のために、特別感のある
オシャレなお料理でお祝いしましょう！心をこめて作った
お料理は、素敵な思い出として心に残りますよ。

【MENU】◆パエリア ◆ケイジャンチキン
◆ブルーチーズディップでいただく野菜チップ
◆コンソメジュリエヌ★ ◆ロイヤルミルクティープリン

★:千切り野菜入りのコンソメスープ



開催日	3/29(火)	時間	11:30~13:30
定員	8人	参加費	2,500円(税込)



【講師】佐々木料理教室 佐々木 みち代
【会場】エディオン広島本店 東館3F クッキングスタジオ

エディオンクラブ からのお願い

プログラムに遅れそうな場合には、必ず事務局までご連絡くださいますようお願いいたします。ご連絡なくプロ
グラムに遅れて参加される方が多発しており、プログラムの開始および進行に支障をきたしております。何卒ご協力
いただけますよう、よろしくお願いたします。

スペシャル プログラム

【テレビのお料理コーナーで人気の大倉講師がお教えます♪】
豆腐マイスター直伝!
豆腐とお揚げで絶品コース料理

豆腐マイスター協会の料理講師が、色々な食材と相性が良く、使い勝手も抜群な「豆腐」と「お揚げ」を使ったお料理をご紹介します。コース仕立てになっていて見た目も華やか!前菜からスイーツまでご満足いただけますよ。市販の豆腐のパッケージを見ただけで味が分かるようになるお豆腐のミニ講座など、盛りだくさんの内容となっておりますのでお楽しみに♪

【MENU】〈前菜〉3種盛(洋風いなり、豆腐テリーヌ、豆腐ドレッシングのカルパッチョ)
〈メイン〉こだわりの豆腐ハンバーグ〜舞茸のポロネーゼ風ソース〜
〈スイーツ〉2種盛(おからパウンドケーキ、フルーツ&豆腐パンナコッタ)



【講師】ゆとりの森 大倉 まゆみ 【協力】ゆとりの森
【会場】エディオン広島本店 東館3F クッキングスタジオ



開催日	3/18(金)	時間	11:30~14:00 (2時間30分)
定員	8人	参加費	3,500円(税込)



ホームベーカリーに挑戦しよう!

手作りパン プログラム

カラダにもうれしい♪
食感や風味が楽しめるパンを作ってみよう!

食物繊維が豊富でカラダにうれしいパンや、茶葉の香りが口いっぱいに広がる紅茶のクリームパンの作り方を教えます。パンづくりが初めての方でも丁寧に指導いたしますので、ぜひお気軽にご参加ください。

【MENU】◆シリアルブレッド★1 ◆紅茶のクリームパン★2 ◆ベルギーワッフル

★1:マルチシリアルを配合した生地、オートミール、カボチャの種、ゴマをトッピングして焼き上げます。
★2:ロイヤルミルクティーでカスタードを炊き、アールグレイの茶葉を混ぜ込んだ生地で包んで焼き上げます。



【講師】手ごねパン教室 Hachi 川村 亜希子 【協力】パナソニック コンシューマーマーケティング株式会社
【会場】エディオン広島本店 東館3F クッキングスタジオ

※ホームベーカリー、スチームオーブンレンジ(ヒストロ)を使って調理を行います。※作ったパンはお持ち帰りいただけますが、容器はご用意ください。



開催日	2/20(日)	時間	11:30~14:00 (2時間30分)
定員	8人	参加費	2,500円(税込)

手作りパスタ プログラム

ホームベーカリーで手づくりパスタに挑戦♪
春を味わうイタリアン

ホームベーカリーを使って、パスタの生地づくりを体験していただきます。手づくりの生パスタはもちりとした食感で小麦の香りがより引き立ち、乾麺とはまた違った味わいが楽しめます。春の食材をたっぷり使ったイタリアンは絶品ですので、ぜひご自宅でもチャレンジしてみてください!

【MENU】◆パツパルデッレの大豆ミートポロネーゼ★1
◆春キャベツと新じゃがのたまねぎ糎スープ★2 ◆糎ドレッシングのミモザサラダ

◆糎甘酒のレモングラニータ★3
★1:幅広いボン状のパスタとお肉の代わりに大豆ミートを自家製トマト糎で優しい味に仕上げます。
★2:コンソメスープの代わりに自家製たまねぎ糎で旨味をプラス。★3:シチリア発祥の氷菓。

★1:幅広いボン状のパスタとお肉の代わりに大豆ミートを自家製トマト糎で優しい味に仕上げます。
★2:コンソメスープの代わりに自家製たまねぎ糎で旨味をプラス。★3:シチリア発祥の氷菓。



【講師】studio Y*tyky 吉田 有紀子 【協力】パナソニック コンシューマーマーケティング株式会社
【会場】エディオン広島本店 東館3F クッキングスタジオ

※ホームベーカリー、スチームオーブンレンジ(ヒストロ)を使って調理を行います。



開催日	3/27(日)	時間	11:30~14:00 (2時間30分)
定員	8人	参加費	2,500円(税込)



EDION CLUB 撮る撮る

Camera

デジタル一眼カメラ

ステップアップ プログラム



軽くてきれい!
単焦点レンズを使ってみよう!
〜広島市街スナップフォト編〜

軽くて、キレイな写真が撮影できる単焦点レンズ!
今回はキヤノンの単焦点レンズを使って、スナップフォトに挑戦します。街歩きや、旅行にも最適な単焦点レンズを、この機会に試してみましよう!



【講師】フリーランスフォトグラファー 菊井 博史 【協力】キヤノンマーケティングジャパン株式会社
【会場】エディオン広島本店 西館7F マルチスタジオ → 広島市街 → エディオン広島本店 西館7F マルチスタジオ
※ご自身のデジタル一眼カメラと、単焦点レンズをご持参ください(メーカー・機種は問いません)。
※ご希望の方には、キヤノンの一眼カメラと単焦点レンズを貸出いたしますので、カメラを貸し出し希望のお客様はSDカードをお持ちください。
※雨天の場合は、屋内で撮影いたします。



ご希望の方にはキヤノンの
単焦点レンズを貸し出いたします。
※貸出機材はキヤノンのカメラにのみ使用可能です。

開催日	3/12(土)	時間	13:30~15:30
定員	8人	参加費	3,000円(税込)

ステップアップ プログラム



マクロレンズが気になっている方、必見!
ふんわり瑞々しい
テーブルフォト体験会

マクロレンズが気になっている方、マクロレンズをお持ちの方、必見!マクロレンズと100円ショップのアイテムを使った、屋内でのカメラの楽しみ方をレクチャーします。かわいいテーブルフォトに定評のある講師と一緒にカメラを楽しみましょう。



【講師】Studio LUCUSS フォトグラファー 古田 麗
【会場】エディオン広島本店 西館7F マルチスタジオ
※ご自身のデジタル一眼カメラとマクロレンズをご持参ください(メーカー・機種は問いません)。



開催日	3/13(日)	時間	13:30~15:30
定員	8人	参加費	3,000円(税込)

ステップアップ プログラム

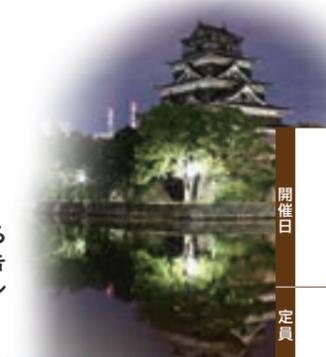


【広告カメラマンに学ぼう】
三脚必須の夜景撮影!
撮影方法を
広島城でレクチャーします♪

三脚を持っていても、使っていない方、夜景の撮影に興味があるけどやり方がわからない方にオススメ!「広島城」を舞台に、広告カメラマンが、カメラの操作等のお悩みを解決します。エディオンクラブと一緒に、夜景撮影をマスターしましょう。



【講師】プロフォトグラファー 片上 久也
【会場】エディオン広島本店 西館7F マルチスタジオ → 広島城周辺
※ご自身のデジタル一眼カメラをお持ちください(メーカー・機種は問いません)。
★三脚をご持参ください。三脚の貸出はございませんのでご注意ください。



開催日	3/20(日)	時間	17:50~19:50
定員	8人	参加費	3,000円(税込)

エディオン広島本店の

ショップスタッフから学ぼう!

初めての方も
お気軽に
ご参加ください!



¥0 購入ご検討・購入して間もない方向け

サクッと学ぶ

デジタル一眼カメラ講座 【入門編】

デジタル一眼カメラの特長や楽しみ方などをアドバイスいたします。カメラやレンズのお手入れについてもしっかりとレクチャーしますので、「一眼カメラは難しそう」という不安もこれで解決の60分です。



カメラ貸出します!

開催日	2/22(火)	時間	13:30~14:30
定員	8人	参加費	無料

【講師】エディオン広島本店 デジタルカメラ専門スタッフ 【会場】エディオン広島本店 西館7F マルチスタジオ

※ご自身のデジタル一眼カメラをご持参ください(メーカー・機種は問いません)。

※ご希望の方にはデジタル一眼カメラを貸出いたしますので、必ずお申込みの際にお伝えください。

※貸出用カメラをご利用の場合はSDカードをご持参ください。※貸出用カメラにつきましては機種のご指定はできませんので、あらかじめご了承ください。

カメラを購入して間もない方、【入門編】を受けられた方にオススメ!

サクッと学ぶ

デジタル一眼カメラ講座 【応用編】

購入して間もない方や、とりあえず購入してはみたものの、使い方がわからないという方にぴったりの初心者プログラム。エディオン広島本店の専門スタッフが、デジタル一眼カメラの基礎からわかりやすく丁寧にお教えます。



カメラ貸出します!

開催日	3/15(火)	時間	13:30~14:30
定員	8人	参加費	500円(税込)

【講師】エディオン広島本店 デジタルカメラ専門スタッフ 【会場】エディオン広島本店 西館7F マルチスタジオ

※ご自身のデジタル一眼カメラをご持参ください(メーカー・機種は問いません)。

※ご希望の方にはデジタル一眼カメラを貸出いたしますので、必ずお申込みの際にお伝えください。

※貸出用カメラをご利用の場合はSDカードをご持参ください。※貸出用カメラにつきましては機種のご指定はできませんので、あらかじめご了承ください。



【撮る撮る】屋外撮影プログラム 荒天時のご対応に関して

プログラム開催日の前日AM11時時点の気象庁予報で、当日の降水確率が70%以上の場合は屋外撮影プログラムは中止といたします。なお、プログラム中止が決定した場合、事務局よりお申込みいただいた皆様にお電話させていただきます。 ※一部例外のプログラムもございます。



エディオンクラブ

EDION CLUB ってなあに?

最新の家電を使ったカルチャースクールです。
家電の使い方をはじめ、魅力あるプログラムを開催しています!



どんなプログラムがあるの?

エディオンクラブには、大きく分けて

「撮る撮る」・「クッキング&グルメ」・「観る聴く」の
3つのプログラムがあります。



撮る撮る



デジタル一眼カメラなどの使い方や
写真の楽しみ方を学べます。



クッキング&グルメ



オープンレンジやホームベーカリーなどの
使いこなし方や食の楽しみ方を学べます。



観る聴く



スマートフォンやタブレットなどの
使い方を学べます。



エディオンクラブに参加するには?

プログラムの参加はお電話にて
お申込みください。



お好きな
プログラムに
ご参加
いただけます!

