

この度はロースイーツクリエイター講座の受講を検討して頂きありがとうございます。  
本講座は、「ノーベイクで美味しいスイーツ」のレシピ、技術、デザイン、コツを、実践を重ねることで、  
学んでいきます。作っても楽しい、見ても、食べても Happy なスイーツを作っていきます。  
以下の受講規約に目を通して頂き、全て同意した上でお申込みください。

## 【ロースイーツクリエイター®講座受講規約】

### 〈“対面レッスン”と“オンラインレッスン”について〉

- 講座は“対面レッスン”と“オンラインレッスン”があります。

#### [対面レッスン]

お申込みの認定校(または本校)指定の場所での対面レッスンです。

講座で使う材料及び計量等の下準備は教室側で行います。

※本校とは、本講座の考案者“古屋千夏”を指します。認定校とは、ロースイーツクリエイター講座を修了し、認定校試験に合格した、教室を指します。

#### [オンラインレッスン]

材料は、申し込み後送付するリストに従ってご自身で揃えていただきます。

製作の手順を全てご自分で行うので、技術をすぐに身に付けることができます。

作ったスイーツは写真で提出します。

※オンラインレッスンを受講した方には、当日のレッスン動画を録画して、復習用にお渡します。

### 〈受講料について〉

[対面レッスン] 202,400 円(税込)

※材料費込/ローフードランチ、お土産付き

[オンラインレッスン] 178,200 円(税込) + 教科書配送料(レターパックライト 430 円 日本国内)

※オンラインレッスンは絞りの口金付き(1500 円相当)

### 〈受講期間(時間)について〉

#### [対面レッスン]

1 日 5 時間 5 日間を目安に約 25 時間

#### [オンラインレッスン]

1 日 2 時間 10 日間で約 20 時間

※その他、簡単なレシピのロースイーツは、受講時間外に録画を見ながら各自作って頂きます。

### 〈受講日程について〉

- お申込み後、お申し込み先の認定校(または本校)が調整します。

## 〈著作権について〉

- 本講座は、オリジナルの教科書・レシピを使用しています。  
この教科書・レシピの著作権は「ロースーツクリエイター®講座」及び「古屋千夏 (ChinatsuFuruya)」に帰属します。著作権を侵害する行為を発見した場合、損害賠償請求をすることがあります。
- 講座で提供する教科書、及びレシピ等の教材は受講者本人のみが使用できるものとし、転売・複製・第三者への譲渡を固く禁止します。
- レシピを含む内容の複製、転載、配布、SNS等インターネット上での公開を禁止します。また、教科書の内容、レシピ、スイーツのデザインをコピーまたは改変してオリジナルレシピとして公開することや、他のオリジナル講座等に取り入れて使用することも禁止します。
- SNS等での発信については、実演(製作途中をの公開)動画や、レシピのわかる画像を含め、レシピ公開を禁止します。  
※完成披露動画、静止画は投稿可能です。  
その際は「#ロースーツクリエイター」または「@chinatsufuruya」を必ずつけてください。

## 〈受講契約及びキャンセルについて〉

- お申込み後、受講料のお振込みが完了した時点で受講契約成立とします。万が一キャンセル・返金となった場合、お支払い頂いた金額から、返金にかかる振込手数料を差し引いての返金となります。なお、教科書・レシピ等の教材をお渡しした後(オンライン受講の場合は教科書発送手続きが終了後)のキャンセル及び返金はいかなる理由においても受け付けません。  
※キャンセル・返金の対応は、各認定校により異なる場合がございます。詳細は受講を希望される認定校へ直接お問い合わせください。

## 〈商用利用について①お店等での提供〉

- 講座を修了後は、“ロースーツクリエイター”として、教科書に掲載のレシピを使ったメニュー、商品をお店等で提供、販売して頂けます。(原則として、オーナーもしくはその店舗の店長等、スタッフに指導できる立場の方が講座を修了していることとします)
- 必ず“ロースーツクリエイター”としてレシピを使用してください。
- 店舗での提供及び販売に関しては保健所の許可が必要になります。各自治体の保健所の指示に従ってください。

## 〈商用利用について②単発レッスンでの使用〉

- 講座を修了後は、“ロースーツクリエイター”として、教科書に掲載のレシピ(講座限定レシピ以外)を単発レッスンで使用して頂けます。  
なお、その際は、ライセンス(レッスン用PDF付き)の購入が必須です。※35,200円(税込)プリントアウト、及びコピーしてご使用ください。
- 必ずロースーツクリエイターとしてレシピを使用してください。
- レッスンの受講料にはクリエイター同士の価格競争を避ける為、最低価格を設定しています。

オンラインレッスンは1レシピ 6,600円(材料代別途)

対面レッスンは1レシピ 6,600円+αで価格設定をしてください。

※「+α」とは、材料代に加えて“試食”“ランチ”“お持ち帰り”等、レシピ以外の付加価値です。

※レシピによっては価格の違うものもあります。

- 体験会用レシピには金額指定はありません。
- サブスクレッスン等の動画販売でレシピを使用することは禁止します。

## 〈講座限定レシピについて〉

- 「クリーム絞り出し」のクリームのレシピは“ロースイーツクリエイター講座”限定とさせていただきます。それに伴い、「クリーム絞り出し」を使っている、レシピ「Raw カップケーキ」「ふんわり Raw ロールケーキ」「Raw クレープ」「Raw フラワーケーキ」についても、単発レッスンでの使用は禁止です。レシピをアレンジして他の講座・ワークショップ等への流用することも固く禁止させていただきます。※個人で楽しむ、または“ロースイーツクリエイター”として店舗での提供や販売する、等のレシピを外部に出さない製作は可能です。

## 〈ロースイーツクリエイター認定校について〉

- 講座を修了した方で、認定校としての活動を希望される方は、所定の申込を経て、本校の試験を受けていただきます。
  - 合格後はロースイーツクリエイター講座を開講して頂けます。
- ※試験の結果、基準に満たない場合は、認定校にはなりません。

## 〈教科書等の再発行について〉

- “教科書”“レッスン動画”“ライセンス(レッスン用 PDF 付き)”の再送、再発行は、いかなる理由においても有料になります。
- オンラインレッスン“当日のレッスン動画”は保存期間が過ぎると視聴できません。また、卒業予定日を過ぎてからの再送も受け付けません。

## 〈その他〉

- レシピによっては Raw と書いてあるものでも、完全に生ではない食材を使っている場合があります。(作業工程で一部加熱する場合があります)
  - 食品アレルギーに関しては、教室では責任は負いかねますので予めご了承ください。
  - 受講開始後の日程変更はキャンセル料がかかる場合があります。受講申込した各認定校のキャンセル規約に従ってください。
  - 認定校と受講者間のトラブルについては、本校 (Chinatsu Furuya) は責任を負いません。
  - 本規約に記載の料金には 10%の消費税が含まれています。
  - 教科書の内容、及び各種料金は予告なく変更する場合があります。
  - 教科書以外の本校 (Chinatsu Furuya) 考案のレシピの商用利用権は、ロースイーツクリエイターにのみ販売しています。買い取りしないでの商用利用は禁止します。
  - マナー違反の行為は、資格取消しになります。
- 不当な値下げ、著作権の侵害等、本校が不適切と判断する行為があった場合、該当者に行為の中止及び是正を要請します。解決が難しい場合は、資格の取り消し、損害賠償の請求等を行う場合があります。

2025 年 4 月 1 日  
ロースイーツクリエイター講座 犬山本校  
合同会社 nan na  
古屋千夏