

4~6月
開催

クッキングスタジオ・カルチャー教室

受講生募集!

れの交流館
水島ガスショールーム



応募期間

2012年2月28日(火)まで

抽選結果発送

2012年3月9日(金)

応募方法

お電話086-440-6277
または
ご来館にて受付

開催場所

水島ガスショールーム
くらしの交流館「れすば」
倉敷市連島中央1-12-19

クッキング スタジオ

MIZUSHIMA GAS COOKING STUDIO

定員/各16名

A シェフの本格クッキングコース



日時 4月9日(月)、5月14日(月)
6月11日(月)
10:00 ~ 13:30 (全3回)

受講料 3,800円 (3回分)

講師 食と器 専門学校
須田 光郎 先生

4月: 洋風海鮮丼、トマトと卵のスープ
5月: 豚ロース肉のチーズ巻きフライ、
じゃが芋とゴボウのサラダ
6月: 牛肉のさっぱりステーキ、
和風ミネストローネ

プロの味を家庭で作りやすくアレンジ!
簡単なコツで、お店のあの味に!!
※写真はイメージです。メニューは予告なく変更される場合がございます。

B パティシエが作るパン&スイーツコース



日時 4月19日(木)、5月17日(木)
6月21日(木)
13:30 ~ 16:30 (全3回)

受講料 4,500円 (3回分)

講師 食と器 専門学校
大野 直明 先生

4月: ミルフィーユ
5月: プリオッシュ
6月: パターケーキ

どうしたらお店のようになるの...?といった疑問を
解決☆パティシエのコツをたくさん聞けちゃいます!
※写真はイメージです。メニューは予告なく変更される場合がございます。

C 365日の笑顔コース



日時 4月24日(火)、5月22日(火)
10:00 ~ 14:00 (全2回)

受講料 3,000円 (2回分)

講師 倉敷市食育推進会議委員 管理栄養士
有井 京子 先生

4月: 彩りいなり寿司、
春の茶碗蒸し、他1品
5月: デミグラス煮込みハンバーグ、
ごぼうのポタージュ、他1品

春を彩る野菜たちを色彩、香り、味
豊かに和食と洋食のメニューをどうぞ。
※写真はイメージです。メニューは予告なく変更される場合がございます。

D レストランシェフの幸せいっぱいCooking!!



日時 4月3日(火)
10:00 ~ 13:30 (全1回)

受講料 1,000円

講師 レストラン Mint
岡本 泰子 先生

お家でできる本格ふわふわオムライス!
家にある材料で簡単に本格デミグラスソース
から、チキンライスを作ります。他数品。

※写真はイメージです。

E はじめてのパン



日時 5月10日(木)
13:30 ~ 16:30 (全1回)

受講料 800円

講師 パン大好き人間
繁本 和美 先生

みんな大好き、さくっとおいしいメロン
パン!パン作りをはじめるきっかけに、
ぜひ!

※写真はイメージです。

F 簡単!ヘルシークッキング



日時 6月2日(土)
10:00 ~ 13:30 (全1回)

受講料 1,200円

講師 栄養士
岡本 美佐恵 先生

ナンと!びっくり!家庭で手作りナンと
スープカレーを作っちゃおうラッシー
付きで!

※写真はイメージです。

G 米粉でフィグ&ナッツチーズケーキ



日時 6月7日(木)
13:30 ~ 16:00 (全1回)

受講料 1,500円

講師 遊夢
川田 妙子 先生

白フィグ、ピスタチオ、クルミ、そして今はや
りの米粉を使ったチーズケーキ!1ホール
お持ち帰りで。糀の水羊羹のおまけ付き!

※写真はイメージです。

H カラダがよろこぶデトックスごはん



日時 6月26日(火)
10:00 ~ 14:00 (全1回)

受講料 1,500円

講師 倉敷市食育推進会議委員 管理栄養士
有井 京子 先生

雑穀ひじきご飯、蒸し野菜のオニオン
ソース、手作りあったか豆腐でカラダに
キレイを目指しましょう☆

※写真はイメージです。

約500kcal

カルチャー教室

MIZUSHIMA GAS
CULTURE SCHOOL

② 春の寄せ植え教室



※写真はイメージです。

日時 5月24日(木)
10:00～11:30(全1回)

受講料 1,200円 **定員** 10名

講師 Y's flowerオーナー
佐野 陽平 先生

これからやってくる暑い夏に向けて室内を涼しく彩る観葉植物の寄せ植え。ちょっとしたコツで花屋さんのように上手に育てることができますよ。

③ 楽しく学ぼう! コーヒー教室



※写真はイメージです。

日時 6月16日(土)
10:00～12:00(全1回)

受講料 1,000円 **定員** 8名

講師 倉敷珈琲館 店長
小林 恭一 先生

1971年の創業から厳選した豆とこだわりの焙煎技術で美味しいコーヒーをひたすら求め続けている店長が家庭でできる美味しいコーヒーの入れ方をご紹介します。毎朝の一杯が極上の一杯に変わります。ラスクのおみやげ付です!

- お申し込みは、お電話またはご来館でお受けいたします。
- 定員に満たない場合は応募締め切り後も受付をさせていただきます。

- お子さま連れでの受講はご遠慮ください。
- 弊社都合により、日程・時間を変更することがございます。

クッキングスタジオって どんなところ...?!

明るく
広々とした空間で、
ゆったりと
お料理できる!



講師の先生が
間近で、
丁寧に教えて
くれる!

クッキングスタジオでは、**さまざまなジャンル**の先生をお迎えし、お客さまにガスのよさを知っていただくだけでなく、料理のちょっとしたコツや新しい調理方法など、**新発見**をひとつでも見つけてもらえる料理教室をめざしています。ひとつの調理台に、最新式のビルトインコンロを2台設置し、みんなで楽しく調理していただきます。始めは緊張されているお客さまもいらっしゃいますが、いざ料理を始めるとお話をしながら、また時には先生に質問したりと、とても楽しく充実した時間を過ごされています。ぜひ、興味のある教室を探してみてください。



普段と違ったお料理に皆大満足!
盛り付け方も勉強になるよ!



さまざまなジャンルの先生方が、腕を振るって、毎回大好評☆

お問い合わせは

くらしの交流館
れみほ
水島ガスショールーム

〒712-8014 倉敷市連島中央1-12-19
☎086-440-6277
<http://www.mizushima-gas.co.jp>

水島ガス 検索

営業時間 / 10:00～17:00 定休日 / 水曜日・夏季・年末年始

水島ガス株式会社 営業部営業グループ

〒712-8611 倉敷市水島福岡町3-30

☎086-444-8170 (月～金 8:45～17:30)

