

水島ガスのリフォーム

当社スタッフが提案から
工事完了まで責任を持ってフルサポートいたします。
リフォーム・住まいのお困りごとなど
なんでもお気軽にご相談ください。

REFORM MENU



キッチン



お風呂

お客さまの使いやすいキッチンに替えて、家事を楽にしましょう。お手入れが楽で、料理が楽しくなる機能的なガスコンロや、動きやすく収納に優れたキッチンを提案いたします。

癒しの空間、子供たちとのふれあいの空間など、お客さまそれぞれにあったバスタイムに変えましょう。もちろん家事が楽になる機能や安全面についても、併せて提案いたします。



トイレ



洗面台

家計にやさしい節水型トイレや家事が楽になる汚れにくい機能など、トイレを快適な空間に変えるための提案をいたします。

お手入れが楽で、家計にやさしい省エネ機能など、お客さまそれぞれの事情にあわせて使いやすい洗面台の提案をいたします。

施工事例など下記ホームページに掲載しております。
<https://www.mizushima-gas.co.jp/reform/>

お申し込みについて

応募方法

☎ お電話【086-440-6277】から受付
受付時間10:00~17:00 定休日 水曜日・祝日

📞 LINEの申し込みフォームから受付

LINE
お友だち登録は
こちら

水島ガス LINE公式アカウント

お友だちの
登録方法

★右記のQRコードを
読み取っていただく。
or
★LINEアプリ内で
水島ガス
を入力してください。

こちらのQRコードを
読み込んで下さい



水島ガス × LINE LINE公式アカウント

※親子教室をお申し込みの方へ
申込時にお子様の人数と学年をご連絡ください。

応募締切 2023年7月31日(月)まで
(応募多数の場合は抽選になります)

抽選結果発送日 2023年8月3日(木)発送
(多数応募の方は当選講座のみ郵送になります。)

開催場所

水島ガスショールーム
くらしの交流館「れすば」



お問い合わせ・お申し込みはこちら

水島ガスショールーム くらしの交流館「れすば」

〒712-8014 倉敷市連島中央1-12-19

☎086-440-6277

営業時間 / 10:00~17:00
定休日 / 水曜日・祝日・年末年始

<https://www.mizushima-gas.co.jp> | 水島ガス



水島ガス株式会社 〒712-8611 倉敷市水島福崎町3-30



れすば講座のご案内

2023.8月~10月



Enjoy cooking

A 酒粕ペーストで美肌ごはん **定員12名**

日時 8月28日(月) 10:00~12:30

受講料 2,600円(税込)

講師 VeryMerryKitchen
小坂 久恵 先生

⇒ MENU ⇐ (お持ち帰り)

- ・酒粕ペースト(約200g)
- ・酒粕ローストポーク(約200g)

酒粕は栄養豊富なスーパーフード!
腸の動きを整え、美肌にも
アンチエイジングにも期待ができて
いいことづくめ!毎日の食事にも取り入れやすいです!



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。



B 秋食材で韓国料理! **定員12名**

日時 9月21日(木) 10:00~13:30

受講料 2,700円(税込)

講師 管理栄養士
有井 京子 先生

当日教室で
飲食します。

⇒ MENU ⇐

- ・サムゲタン
- ・チャプチェ
- ・ケランチム
- ・甘辛トッポギ



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。

人気のメニューから4品、体が温まる韓国料理を作ります。
辛い韓国料理もおいしいですよ!

C 身体にやさしいスイーツ **定員8名**

日時 9月29日(金) 10:00~12:30

受講料 2,800円(税込)

講師 遊夢
川田 妙子 先生

⇒ MENU ⇐

- ・米粉の黒糖マロンロール
(まるまる1本お持ち帰り)



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。



グルテンフリーでもっちり食感!

米粉生地とクリームに黒糖を使った栗入りロールケーキ。

D 新米のためのおばんざい弁当 **定員12名**

日時 10月6日(金) 10:00~13:00

受講料 2,800円(税込)

講師 管理栄養士
有井 京子 先生

⇒ MENU ⇐

- ・手まりごはん3種(あおさ、梅、黒米)
- ・カリッと揚げ・韓国生春巻き
- ・焼きナスのごまだれ・糍ぎのこ
れんこん、パプリカのペロンチーノ
- ・黒みつかぼちゃ団子



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。



新米の美味しい季節、

ごはんにぴったりのおかずを添えておばんざい弁当を作ります。

E 秋を感じる和菓子 **定員12名**

日時 10月17日(火) 13:30~15:30

受講料 2,300円(税込)

講師 小池菓子舗
小池 秀和 先生

⇒ MENU ⇐

- ・秋を感じる上生菓子 5種類



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。



毎回大人気の教室です。

和菓子を季節を感じましょう。

秋の上生菓子もお楽しみに!

F たまご・乳製品不使用 VEGEミートパイ **定員12名**

日時 10月24日(火) 10:00~12:30

受講料 2,600円(税込)

講師 VeryMerryKitchen
小坂 久恵 先生

⇒ MENU ⇐

- ・VEGEミートパイ
(12cm1台お持ち帰り)

たまご・
乳製品
不使用



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。



お肉じゃないのにミートパイ!?

お野菜だけで食べ応えあるお食事パイを

作ります!軽食にもおもてなしにもおすすめです。

親子教室

G 夏休み親子スイーツ教室 **ペア8組**

日時 8月20日(日) 10:00~12:30

受講料 2,800円(税込)

講師 管理栄養士
有井 京子 先生

⇒ MENU ⇐

- ・フルーツもりもりパフェ
- ・ボンデリング



2人分

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。

夏休みの締めくくりに、親子で楽しく
スイーツ作りにチャレンジしませんか?
お店の味をおうちで再現しちゃおう!

年長さんから中学生までのお子様
保護者1名とお子様2名までは参加OK!
ただし、2人分を3人で作っていただきます。

H 親子で楽しくケーキを作ろう **ペア8組**

日時 10月29日(日) 10:00~12:00

受講料 2,800円(税込)

講師 遊夢
川田 妙子 先生

⇒ MENU ⇐

- ・米粉のフルーツロールケーキ
(まるまる1本お持ち帰り)



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。

米粉のロールケーキを作ります。
デコレーションはフルーツをたっぷり
のせて可愛く仕上げてください!

小学生から中学生までのお子様
保護者1名とお子様2名
までは参加OK!



お持ち帰りの教室にご参加の方へお願い

保冷バッグ・保冷剤をご持参ください。

れすば講座

基礎からバリエーション豊富なレッスンを学べる
魅力あふれる教室を開催しています。

- 定員に満たない場合は応募締め切り後も受けをさせていただきます。
- 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。
- 親子教室以外は、お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。