

1~3月
開催

受講生募集!



応募期間 2012年11月30日(金)まで **抽選結果発送** 2012年12月10日(月)

応募方法 お電話 086-440-6277 **開催場所** 水島ガスショールーム
または ご来館にて受付 水島ガスショールーム「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 ラブ&チーズコース

*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。



日時 1月17日(木)、3月14日(木)
13:30 ~ 16:00 (全2回) **2回**
受講料 2,500円 (全2回分) **コース**
講師 倉敷芸術科学大学
製菓衛生師別科 **大野 直明 先生**

チーズ好き、必見!! モッツァレラ、カマンベール、
ゴルゴンゾーラ、ブリー、4種のチーズのハーモニーを
是非! チーズ好きも大満足間違いナシ!

1月: ピザ
3月: チーズケーキ

B 365日の笑顔コース

*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。



日時 2月19日(火)、3月5日(火)
10:00 ~ 13:30 (全2回) **2回**
受講料 2,500円 (全2回分) **コース**
講師 倉敷市食育推進会議委員
管理栄養士 **有井 京子 先生**

野菜たくさん和中華のコースです。栄養バランス
抜群!寒い冬、家族で囲む日常の夕食にちょっと
した変化を加えてみませんか?

2月:ほうじ茶めし 和風ロールキャベツ
れんこんもち ほうれん草の白和え
3月:おんかけ炒飯 鶏団子のどりまスープ
巻巻き

C はじめてのパン

*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。



日時 1月10日(木)
10:00 ~ 14:30 (全1回)
受講料 1,000円
講師 パン大好き人間 **繁本 和美 先生**

こんなに丁寧なパン教室初めて...の声多し!今回は甘い
クッキー生地や、パイナップル等のフルーツの酸味・甘味を
楽しめるおやつパンを作ります!オマケでロールパンの作り方も!

D わたしのダッチ日和



*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。



日時 1月22日(火)
10:00 ~ 13:30 (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**

ダッチオープンに興味ある方、集まれ~!レポーター
を増やしたい、一度使ってみたい!みんな、み~んな、
ダッチオープンの魅力にはまっちゃいましょう!

かきとほうれん草のクリームドリア
塩豚と野草の温サラダ
冬野菜のポタージュ

E ほっこり冬ごはん

*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。



日時 1月28日(月)
10:00 ~ 13:30 (全1回)
受講料 1,200円
講師 倉敷芸術科学大学
調理師別科 **須田 光郎 先生**

冬の味覚満載!蛤と白ねぎのスープサフラン風味、鮭と
ジャガイモのグラタン...いつも使っている食材が、オシャレ
に大変身かしても簡単にできるので、驚きいっぱいです。

F ぱあとのきほん

*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。



日時 2月7日(木)
10:00 ~ 14:00 (全1回)
受講料 1,500円
講師 イタリア食堂
マリア **小川 豊 先生**

基本のカルボナーラを上手に作りたい!いつも何と
なく、うまくいかないカルボナーラを、イタリアンシェフ
と一緒にトライ!!サラダが一段と美味しくなる秘訣も!

G 本格ムースケーキdeバレンタイン

*写真は昨年作ったものです。
メニューは予告なく変更
される場合がございます。



日時 2月14日(木)
13:30 ~ 16:00 (全1回)
受講料 1,500円
講師 倉敷芸術科学大学
製菓衛生師別科 **大野 直明 先生**

今年もバレンタイン当日一人ずつお持ち帰りあり
なので、作ったケーキをプレゼントできちゃいます!
本命、家族、大切なあの人へ...

H 米粉でスプリング♪

*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。



日時 2月25日(月)
13:30 ~ 16:00 (全1回)
受講料 1,500円
講師 遊夢 **川田 妙子 先生**

春を先取り☆ 米粉で作る色鮮やかなよもぎの
シフォンケーキ(1ホール付)と、春の和菓子の定番、
苺大福をつくっちゃいます!春に向けてぜひ!

I 我が家で作る本格中華

*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。



日時 3月7日(木)
10:00 ~ 13:30 (全1回) **NEW**
受講料 2,000円
講師 中華園
オーナーシェフ **渡邊 律夫 先生**

人気店の先生をお迎えし、揚げ茄子とサーロインの
ステーキ、海老マヨ、杏仁豆腐を☆ガスの火力を
存分に生かしたごちそうをお楽しみ下さい。

J 春の薬膳料理

*写真は昨年作ったもの
です。メニューは予告
なく変更する場
合がございま
す。



日時 3月18日(月)
10:00 ~ 13:30 (全1回)
受講料 1,200円
講師 倉敷芸術科学大学
調理師別科 **須田 光郎 先生**

緑が芽吹く、この季節...豚ロース肉のグリル 菜の
花とワカメ添え、春野菜とそばのサラダで、春を
感じてみませんか?

カルチャー教室

MIZUSHIMA GAS CULTURE SCHOOL

② 多肉植物の寄せ植え



日時 2月5日(火)
13:30 ~ 15:00(全1回)

受講料 1,500円

定員 10名

講師 Y's Flower オーナー
佐野 陽平 先生

いろいろな種類がある多肉植物。数種類を組み合わせて寄せ植えを楽しみましょう。育て方、お手入れ方法もお伝えします。作業を終えたらダッチオーブンの焼きたてお菓子でティータイム

※写真はイメージです。

- 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。

① プリザーブド コサージュ



※写真はイメージです。

日時 1月24日(木)
10:00 ~ 12:00(全1回)

受講料 2,000円 定員 10名

講師 日本フラワーデザイナー協会 NFD講師
藤本 純子 先生

卒業・入学のシーズンに欠かせないコサージュをプリザーブドフラワーで手作りしてみませんか？クリスタルビーズなどの飾りも付けるので華やかに演出すること間違いなしです。安心価格のこの機会にぜひいかが！（保管用ケース付）

③ 思い出いっぱい、ミニアルバム作り



※写真はイメージです。

日時 3月12日(火)
10:00 ~ 12:00(全1回)

受講料 1,500円 定員 8名

講師 サクラクラブ メモリアート認定講師
橋本 敦子 先生

撮りためた写真をちぎる整理したいこの季節…。家族や友人との大切な思い出をマスキングテープやかわいい柄のペーパーを使ってミニアルバムを作りましょう。ボックス付なのでプレゼントにしたり、お部屋に飾ってもOK！

- 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。

ダッチオーブン生活 始めませんか？

アウトドアで使われているダッチオーブンが、グリル内で使えるってご存知ですか？「オランダオーブン」という意味のダッチオーブン。分厚い金属製で、とっても重たいのが美味しくなる秘訣!! 簡単・美味しい・エコ… いいことづくしのダッチオーブンの魅力を是非!!

ダッチオーブンのひみつ

- ① 手摺をかけたくない時こそ、実はダッチオーブン!!
火加減の調節不要! 食材を入れて→簡単な味付け→点火スイッチひとつで、食材本来の味わいを引き出してくれるため、凝った味付けにしくなくても美味しくできちゃう!!
お芋を蒸したり、焼きとうもろこし、スープ等…とっても得意です!
- ② 一台で、何役もこなしてくれる!!
焼く・蒸す・煮る…をこなしてくれるため、お魚やお肉のローストや茶碗蒸し、ポトフ、筑前煮、切干大根の煮物までも簡単にできちゃいます! パン、ケーキ、プリンもふんわり美味しく!
- ③ じっくり加熱で、素材の味をしっかりと!!
グリル内は点火後、すぐに高温になるため、ダッチオーブンも強い火力で、どんどん加熱。ダッチオーブンは厚手の鉄鍋でできているため、長時間にわたり、じっくりと中のものに優しく熱を伝えていくので食材のうま味や甘みを引き出してくれます。一度温まると冷めにくいので消火後の余熱も使え、エコにも役立ちます。

この冬、ダッチオーブンがあなたの食卓にめぐもりを…

※ダッチオーブン対応の機種のみ使用できます。

お問い合わせは



〒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 倉敷市水島福崎町3-30
☎086-444-8170 (月~金 8:45~17:30)

