

面倒な洗濯・お掃除が楽しくなる

れすばオススメ機器

衣類乾燥機 (乾太くん)



忙しい奥様の強い味方!

一度使うと手放せない、ガス衣類乾燥機の良さ、あなたはおご存じでしたか?

5kgの洗濯物を電気式の1/3の約52分で乾燥、仕上がりはふっくらやわらか。雨や花粉の季節も安心です。

Rinnai RDT-52S
メーカー希望小売価格149,040円

119,000円(税込)

※取付工事費別途

レンジフード



汚さない仕組みだから
お掃除の手間が激減!

その秘密は面倒なフィルタやシロッコファンのお掃除をしなくていいからなんです。

AirPRO OGR-REC-AP601SV(60cm)
メーカー希望小売価格208,440円

140,000円(税込)

※取付工事費別途

必要なお掃除は写真の部品と本体周辺で煙が触れる部分のみ。部品も工具不要で10秒あれば外せるから、女性にも嬉しいですね!



さらに掃除がしやすい特殊塗装だから汚れがサッと落ちます。煙の油をキャッチするディスクは簡単に水洗い出来るから驚き! 凸凹がないのも掃除しやすく◎ですね☆



今回ご紹介させていただきました商品はショールームれすばで体感いただけます。詳しくはショールームれすばへお問い合わせください。

クッキング&カルチャースクール3つの魅力

入会金
¥0

Point 1 入会金不要

「一人でも多くの方に料理の楽しさ、おいしさを知っていただきたい」ため入会金はいただいておりません。



Point 2 多彩なレッスンメニュー

旬の食材を活かした季節感あふれる料理や、焼き立ての香り豊かなパンなど、魅力的なメニューを多数ご用意しております。



Point 3 充実の講師陣

豊富な知識を持った多彩な講師が、丁寧にサポートしますので、はじめての方でも安心してご参加いただけます。

お申込み方法

応募方法 お電話 または ご来館にて受付

応募期間 2017年6月1日(木)まで

抽選結果発送 2017年6月12日(月)

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

<http://www.mizushima-gas.co.jp>

水島ガス株式会社 〒712-8611 倉敷市水島福崎町3-30



Cooking & Culture
SCHOOL

料理教室・カルチャー教室のご案内

2017.7月~9月



特別企画

(定員16名)

岡山県産海苔特集!!



日時
9月25日(月)
10:00～13:30

受講料
2,300円(税込)

講師
管理栄養士
有井 京子 先生

menu

- 海苔ごはん
- 海苔スープ
- さんまの海苔揚げ
- 野菜の海苔ナムル

岡山県産海苔の美味しさ発見!!目からウロコの教室です。今話題の岡山海苔を使って、さんまの海苔揚げ、ナムル、海苔ごはんや海苔スープと、海苔づくし♪海苔を使ったお楽しみデザートも…♪

大好評

料理初心者向け教室 (定員16名)

これからお料理を学びたい方はぜひ♪男性もお気軽に!

夏はやっぱりカレー



日時
7月2日(日)
10:00～12:30

受講料
1,500円(税込)

講師
遊夢
川田 妙子 先生

menu

- 米粉の夏野菜コロコロカレー
- マンゴーラッシー

夏になったらやっぱり食べたいカレー!!米粉と麹スイーツで作ったルーはとってもヘルシー!!夏野菜もたっぷり入って夏バテ防止!!カレーと一緒にマンゴーラッシーも!!これから始まる暑い夏を美味しく乗り切りましょう。

親子クッキング (定員 お子様と保護者のペア8組)

親子で食育!!和食教室



対象
小学生

menu

- みそカツ丼
- かき玉汁
- たこときゅうりの酢の物
- ミニチョコパフェ

日時
7月30日(日)
10:00～13:00

受講料
2,500円(税込)

講師
管理栄養士
有井 京子 先生

待ちに待った夏休み!親子で和食を楽しみませんか?基本のだしを使ったふわふわのかき玉汁、みんな大好きなカツ丼をみそだれで。ミニチョコパフェも♪食育を応援する夏休みおすすめ教室です!

大好きミートスパゲッティ



対象
小学生

menu

- 米粉のミートソーススパゲッティ
- オレンジジュレ
- サラダ

日時
7月23日(日)
10:00～13:00

受講料
2,200円(税込)

講師
遊夢
川田 妙子 先生

米粉を使った簡単ミートソース!!親子で楽しくみじん切りにして美味しいランチを食べてみませんか?デザートは簡単オレンジジュレ♡

クッキング (定員16名) 旬を味わう、役立つ講座でレベルアップ

E はじめてのお弁当パン



日時
7月25日(火)
10:00～14:00

受講料
1,800円(税込)

講師
パン大好き人間
繁本 和美 先生

健康的なほうれん草味のパン生地にミックスベジタブル・うずらの卵などお弁当のおかずをいれて焼いちゃいました。切って楽しい!!食べて楽しいお弁当パン!!

F 365日の笑顔 夏バテ解消編



日時
8月22日(火)
10:00～13:30

受講料
2,000円(税込)

講師
管理栄養士
有井 京子 先生

夏を乗り切る食材や料理が知りたい方必見!!夏野菜をたっぷり使った揚げ浸しや冷房で冷えた体を温める煮物は絶品!豚肉のマスタードマリネや、さわやかなトマトのコンポートが夏の疲れをとってくれます。

G エスニック料理



日時
9月1日(金)
10:00～13:30

受講料
2,000円(税込)

講師
レストラン MINT
岡本 泰子 先生

話題のパクチーを使ったエスニック料理で暑い夏を乗り切りましょう!辛いだけではないココナッツ使いのホイル焼きや、お馴染みのフォーは日本ではあまり見ない肉団子を入れて。栗をいれたぜんざい風のあったか〜デザートも。

H 秋の食欲増進レシピ



日時
9月8日(金)
10:00～13:30

受講料
2,200円(税込)

講師
パン講師
小若 由記子 先生

口当たりはあっさり!でも栄養たっぷり!!夏の疲れた体に喝を入れ秋に向けて食欲回復!最後はレモンムースですっきりと。

I 秋の味覚づくし



日時
9月12日(火)
13:30～16:00

受講料
2,200円(税込)

講師
遊夢
川田 妙子 先生

カラメル風味のさつまいもが入った秋の美味しい焼き菓子と見た目はモンブラン??実はなんと大福!!女性が大好きな秋の贅沢3味!!秋は美味しいものオンパレード。



初めての方もお気軽にご参加ください

らくらくクッキング (定員8名) 使い方ひとつでとっても便利!

J ダッチオーブン使い方教室

ダッチオーブンを持っているのに使ったことがない...買う前に一度使ってみたい!そんな方、ぜひご参加ください。手軽にいろいろな料理が作れるダッチオーブンの魅力をお伝えいたします。



日時
8月7日(月)
10:00～12:30

受講料
500円(税込)

講師
れすばスタッフ

menu

- お肉料理
- スープ
- デザートなど

カルチャー お気に入りの教室がきっと見つかるはず!

1 アロマの虫よけジェルづくり



日時
7月6日(木)
10:00～12:00

受講料
1,500円(税込)

定員
10名

講師
管理栄養士
leaf
吉永 美代子 先生

前回も大変好評いただいた虫よけジェルづくり!アロマの自然の力で虫刺されからお肌を守りましょう!いい香りでスリットと良く伸び、効果もバッチリです!材料に関するお勉強付です。

2 いろはもみじで苔玉づくり New!



日時
7月20日(木)
10:00～12:00

受講料
1,500円(税込)

定員
10名

講師
日本ナチュラルアート協会
田中 靖子 先生

苔玉は、見た目も可愛く置き場所を選ばない人気のグリーンアイテムです。作って・育てて・眺めて楽しめる苔玉づくりにぜひご参加ください!

3 グルデコ®でベンダトトップづくり New!



日時
8月3日(木)
10:00～12:00

受講料
2,000円(税込)

定員
10名

講師
アトリエビビ
戸川 由美子 先生

今、オシャレな女性の間でも話題のDIY、グルデコ®。さらさら輝くオシャレなアクセサリーづくりを一緒に楽しみましょう!※作成にはエポキシ樹脂を使用いたしますので、アレルギーのある方はご遠慮ください。

皆様楽しんでいただける場をご提供しています。



「れすば」では、新規や季節もの、また流行の先取りや人気の教室を目標として教室を開催しています。新規講師の方も募集していますので、ぜひお問合せください!

ガスコンロとIHクッキングヒーターの比較実演

料理のおいしさ、機能の使い勝手、機器の安全性を、電磁調理器と比較しながらご体験いただけます。

所要時間は、1時間程度です。ご予約の際に日時を調整させていただきます。

(事前予約要)

参加費無料

〈れすば〉Cooking & Culture School

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。

炎の料理のおいしさ、楽しさや地域の方々との交流を楽しんでいただく場、それが、「水島ガスのクッキング・カルチャー教室」です。

- 定員に満たない場合は応募締め切り後も受け付けて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。