

郵便はがき

切手  
62円

3 6 7 0 0 3 0

お手数ですが  
切手を貼って  
お出し下さい

本庄市早稲田の杜一丁目 5番20号  
本庄ガス株式会社行



 **COOKING STUDIO**

(折り線)

※必要と思われる方のみ御利用ください。  
必要でない方は保護シート部分は切り取ってお出しください。

個人情報保護を安全かつ適切に取り扱います。  
**個人情報保護シート**

(切り取り線)

(切り取り線)

# 2018年 10月 12月 ウィズガス 本庄ガス お料理教室 ご案内



- お申込みは受講参加ハガキまたは官製ハガキからお願いいたします。
- ご希望の講座はすべてお申込みできます。
- 10月1日到着分までです結果は締切後にお電話にてお知らせいたします。
- 各コース定員を超えた場合は抽選になります。
- メニューの内容は食材調達の都合により変更する場合がございます。
- 終了時間は延長になる場合がございます。
- お申込みが一定数に達しない講座は開催しない場合があります。
- 参加確定後にキャンセルをする場合は、キャンセル料がかかりますので、お早めにご連絡をお願いいたします。  
キャンセルは3日前(開催日・土日祝日を含みません)までお願いいたします。2日前(開催日・土日祝日を含みません)から当日までは、受講料全額のキャンセル料が発生いたします。また代理の方が受講することも可能です。事前にご連絡下さい。
- 託児所はございませんので、お子さま連れのご受講はご遠慮ください。当日お連れになった場合はご参加をお断りしております。その際のご返金はいたしません。
- キャンセル料をお支払い頂いた場合でも、食品衛生上完成した料理及び材料はお渡しできません。予めご了承ください。
- 駐車場には限りがございます。お車での乗り合わせ等ご協力をお願いいたします。

**募集人数** 各コース12名~15名  
**持ち物** ● エプロン ● ハンドタオル  
 ● 筆記用具 ● 受講料 (2,200円~3,000円)  
**開催場所** 本庄ガス(株)本社1Fクッキングスタジオ



## 10月 アイディア料理

講師: 亀田・原田



日時

10月17日(水)  
10:00~13:00

受講料

2,200円

アジア料理を作りましょう。

- お手軽パッタイ風やきそば
- 生春巻き
- タピオカとココナッツミルクのデザート



## 10月 パン教室

講師: 戸谷 京子



日時

10月29日(月)  
10:00~13:00

受講料

2,500円

チャバタを焼いてハムやチーズを挟んで、  
グリルパンで焼き色をつけたホットサンド。

- パニーニ



## 電気セット割

ガスと電気を家庭用で  
ご使用のお客様へ

ガスと電気を  
本庄ガスにまとめると

ガス料金  
毎月 **2%** 割引

2018年10月1日より適用開始



本庄ガスお料理教室ご応募

〈お客さまご記入欄〉

お手数ですが下記の必要事項をご記入ください。



申込締切 10月1日(月) 到着分まで

ご希望の日におに○をお付けください 受講参加ご希望日	料理	10/17(水) 2,200円	11/14(水) 2,200円	12/12(水) 2,200円
	パン	10/29(月) 2,500円	11/28(水) 2,500円	12/20(木) 3,000円
	韓国料理	お休み	11/17(土) 2,500円	12/15(土) 2,500円

〈切り取り線〉

### 11月 アイディア料理

講師: 亀田・原田

日時 11月14日(水) 10:00~13:00

受講料 2,200円

ひと工夫 かき三昧!

- かきご飯
- トロトロかき鍋
- かきのムニエルパン粉焼き
- フルーツクッキー

### 11月 パン教室

講師: 戸谷 京子

日時 11月28日(水) 10:00~13:00

受講料 2,500円

お誕生日やパーティ、お土産に喜ばれる可愛いパンです。

- ラウンドサンドイッチパン

### 11月 韓国家庭料理

講師: ビョン ジノク

日時 11月17日(土) 10:00~13:00

受講料 2,500円

家庭料理の代表的な鍋料理。

- テンジャンチゲ (韓国みその鍋)
- ブルコギ
- 豆もやしのナムル

### 12月 アイディア料理

講師: 亀田・原田

日時 12月12日(水) 10:00~13:00

受講料 2,200円

イタリアン料理を作りましょう。

- トマトペンネのチーズ焼き
- ミラノ風牛カツレツ
- ティラミス

### 12月 パン教室

講師: 戸谷 京子

日時 12月20日(木) 10:00~13:00

受講料 3,000円

クリスマスの食卓に甘いデザートパンのクグロフを作りましょう。

- クグロフ

### 12月 韓国家庭料理

講師: ビョン ジノク

日時 12月15日(土) 10:00~13:00

受講料 2,500円

身近な食材を何でも入れた鍋。

- プデチゲ (部隊鍋)
- 長芋のチヂミ
- キャベツの和え物

〈切り取り線〉

ご住所	〒 - -	
ご参加者名	フリガナ	性別 男・女
お電話	(ご自宅) - -	年齢 20代 30代 40代 50代 60代~
	(携帯電話) - -	

〈折り線〉

受講参加ハガキの使い方

- ①ハガキに必要事項をご記入の上、切り取り線に沿って切り取ってください。
- ②折り線に沿って谷折りし、下記の3カ所へのりづけをして個人情報部分を隠してからポストへ投函してください。(のりは全面に塗らないでください)



左右と下の「のりしろ」部分へのりづけしてください

のりしろ

お問い合わせ ☎ **0495-24-2341**  
月曜~金曜 9:00~17:00 (土日・祝日を除く)

受講ご参加希望の方は右記の「受講参加ハガキ」に必要事項をご記入の上、弊社までお送りください。



講師 **ビョン ジノク**  
・韓国生まれ  
・韓国語講師として活躍中

講師 **戸谷 京子**  
・趣味が高じてパン作りに夢中です

講師 **亀田 要子**  
・だれでもまねできる簡単アイデア料理を教えます

講師 **原田 孝子**  
・デザート他、色々なジャンルの料理を簡単アレンジ

ホームページをご覧ください。

本庄ガス 検索

のりしろ