

郵便はがき

切手
62円

3670030

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)

※必要と思われる方がみずから取り出すお出し下さい。

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）

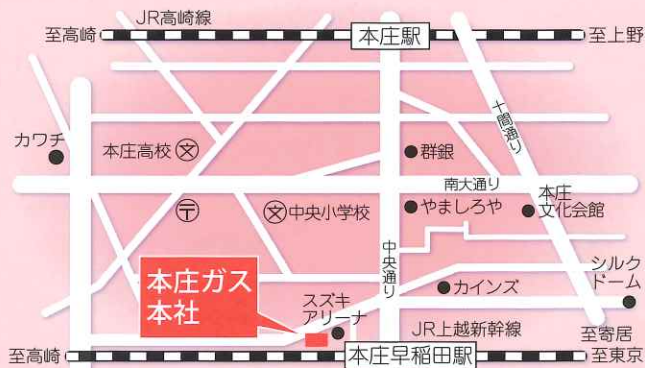
（切り取り線）

2019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。
- 9月6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 (2,000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 要子



日時

10月2日(水)
10:00～13:00

受講料

2,500円

糖質オフの満点食品、大豆のおかず。

- おからと油あげの揚げないカレーコロッケ
- おからのサラダ
- 納豆のネギチーズ焼き
- 豆乳バナナのガトーショコラ

10月 パン教室

講師: 戸谷 京子



日時

10月17日(木)
10:00～13:00

受講料

2,000円

蒸したカボチャペーストを練り込んで丸型で焼きます。

- ハロウィーンブレッド

10月 韓国家庭料理

講師: ビョン シノク



日時

10月19日(土)
10:00～13:00

受講料

2,500円

ごま油の香りが食欲をそそります!

- キンパ
- 海鮮チヂミ
- プゴク

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 9月6日(金) 到着分まで

ご希望の日におしるしを○をお付けください 受講参加ご希望日	料理	10/2(水)	11/6(水)	12/4(水)
		2,500円	2,500円	2,500円
	パン	10/17(木)	11/21(木)	12/19(木)
		2,000円	2,500円	3,000円
	韓国料理	10/19(土)	11/16(土)	12/14(土)
		2,500円	2,500円	2,500円

11月 アイディア料理
 講師: 亀田 要子

日時 11月6日(水) 10:00~13:00
 受講料 2,500円

鮮やかに見える白い料理!
 ● 豆腐クリームシーフードグラタン
 ● お米のポターージュ鯛添え
 ● はんぺんのえびカナッペ
 ● きらきら白ワインゼリー(ノンアルコール)

11月 パン教室
 講師: 戸谷 京子

日時 11月21日(木) 10:00~13:00
 受講料 2,500円

● 丸型の野菜たっぷりフォカッチャ
 ● ミニピザ二種をグリルで焼きます

11月 韓国家庭料理
 講師: ビョン ジノク

日時 11月16日(土) 10:00~13:00
 受講料 2,500円

韓国の冬の定番の鍋料理
 ● 牛肉きのご鍋 ● のりのナムル
 ● 大根の和え物

12月 アイディア料理
 講師: 亀田 要子

日時 12月4日(水) 10:00~13:00
 受講料 2,500円

簡単手づくりリゾットでおもてなし!
 ● オードブル風ツナサラダ
 ● ツナと大根おろしの和風パスタ
 ● 冬野菜のポターージュ
 ● リんごのメープルマリネ

12月 パン教室
 講師: 戸谷 京子

日時 12月19日(木) 10:00~13:00
 受講料 3,000円

手作りの
 渋皮煮を
 贅沢に使った
 お菓子のよう
 なクグロフを
 作ります!

● 渋皮煮のクグロフ

12月 韓国家庭料理
 講師: ビョン ジノク

日時 12月14日(土) 10:00~13:00
 受講料 2,500円

冬至には必ず食べる韓国の代表的なおかず
 ● あずきのおかゆ ● 簡単水キムチ
 ● キムチチヂミ

(折)り線(線)

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

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 プロフィール

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



ホームページをご覧ください。

本庄ガス 検索

0495

0495