

郵便はがき

切手
63円
貼って
ください

お手数ですが
切手を貼って
お出し下さい

3670030

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

個人情報保護シート

個人情報保護を安全かつ適切に取り扱います。

※必要と思われる方がみご利用ください。

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。

2024年
4月
6月

Go! ガステナブル 本庄ガス

お料理教室ご案内

- お申込みは受講参加ハガキ(63円切手を貼ってください)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。
- 3月28(木)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もございます。
- 終了時間は延長になる場合もございます。
- 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3日前よりキャンセル料が全額かかりますので早めにご連絡をお願いいたします。(開催日・土日祝日を含みません)
- また代理の方が受講することも可能ですので事前にご連絡ください。
- 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。
- 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。

募集人数 各コース 最大12名

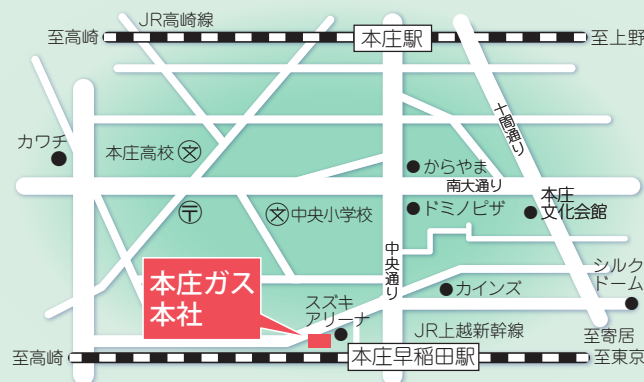
持ち物 ●エプロン ●三角巾 ●ハンドタオル
●筆記用具 ●マスク ●受講料(2,500円)

開催場所 本庄ガス(株)本社1F キッキングスタジオ

お客さまへのお願い

- 体調に不安のある方、感染が疑われる方の参加はご遠慮ください。
- 受講料は当日ショールーム受付にてお支払いください。お釣りのないようにご用意をお願いします。
- お越しの際はマスクのご着用、手指の消毒、名簿への記帳にご協力をお願いいたします。

新型コロナウイルス感染症に対してお客様の健康と安全を最優先に考え、開催を自粛させていただくこともございます。また感染状況に応じて、運営上のルールを変更させていただく場合がございます。お客様には大変ご迷惑をおかけいたします。何卒、ご理解のほどお願い申し上げます。



4月

アイディア家庭料理

講師: 亀田 要子



日時

4月24日(水)
10:00~13:00

受講料

2,500円(税込)

身近な食材でイタリアン

- まぐろのミラノ風カツレツ
(まぐろでアレンジ・チーズの風味・手作りトマトソースで)
- 鯛といちごのカルパッチョ ●りんごのポタージュ

4月

韓国家庭料理(平日)

講師: ビョン ジノク



日時

4月17日(水)
10:00~13:00

受講料

2,500円(税込)

ごま油の香りが食欲をそそります

- キンパ ●ワカメスープ ●えのきのチヂミ

4月

韓国家庭料理(土曜)

講師: ビョン ジノク



日時

4月20日(土)
10:00~13:00

受講料

2,500円(税込)

ハムとウィンナーとインスタントラーメンが入った辛いなべ料理

- ブデチゲ ●ブロッコリーのナムル
●にんじんと豆腐のチヂミ

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 3月28日(木) 到着分まで

ご希望の日にちに○をお付けください 受講参加ご希望日	料	4/24(水)	5/22(水)	6/19(水)
	理	2,500円(税込)	2,500円(税込)	2,500円(税込)
	各国の料理		5/14(火) 2,500円(税込)	6/11(火) 2,500円(税込)
	韓国料理	4/17(水) 2,500円(税込)	4/20(土) 2,500円(税込)	5/18(土) 2,500円(税込)

〈切り取り線〉

〈切り取り線〉

〒	—	
ご住所	フリガナ	
ご参加者名	性別	男・女
(ご自宅)	年齢	20代 30代 40代 50代 60代～
お電話 (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カ所のに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」部分のにりづけしてください ▶

のりしろ

5月 アイディア家庭料理

講師: 亀田 要子

日時 5月22日(水) 10:00~13:00

受講料 2,500円(税込)



身近な食材でタイ料理

- パッタイ風焼きそば (梅干しとマンゴソースで甘酸っぱくてスツクリ)
- タイ風魚介鍋 ● リんごのソルベ(グラニテ)

5月 タイ料理

講師: 原田 孝子

日時 5月14日(火) 10:00~13:00

受講料 2,500円(税込)



本格的なカオマンガイを簡単にアレンジしました
タイ米を茹で汁で炊いたご飯も絶品です

- カオマンガイ
- ヤムウンセン(タイ風春雨サラダ)
- マンゴープリン

5月 韓国家庭料理

講師: ビョン ジノク

日時 5月18日(土) 10:00~13:00

受講料 2,500円(税込)



韓国で人気の土鍋プルコギ
ごはんとの相性が抜群

- トッペギプルコギ
- キムチチーズチヂミ ● 海苔炒め

6月 アイディア家庭料理

講師: 亀田 要子

日時 6月19日(水) 10:00~13:00

受講料 2,500円(税込)



身近な食材でトルコ料理

- いわしのトマトピラフ ● リんごのタルト
- 桃入りビシソワーズ

6月 台湾料理

講師: 原田 孝子

日時 6月11日(火) 10:00~13:00

受講料 2,500円(税込)



スパイスの風味がくせになる台湾の
郷土料理です

- ルーロー飯 ● 台湾風豆乳スープ
- オーギョーチャー

6月 韓国家庭料理

講師: ビョン ジノク

日時 6月15日(土) 10:00~13:00

受講料 2,500円(税込)



お刺身と野菜をピリ辛たれで混ぜて食べます

- 海鮮ビビンバ ● プゴク
- ホットク

ホームページを
ご覧ください。

本庄ガス 検索

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

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。

友だち登録は
こちら!

LINE 本庄ガスLINE
公式アカウント

友だち募集中!



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 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 ・色々なジャンルの料理をアレンジして食べるのが好きです



のりしろ

のりしろ