

切手  
85円  
貼って  
ください

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



(折り線)

※必要と思われる方のみご利用ください。  
必要でない方は保護シート部分はお出しください。

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

2025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(85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25(火)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

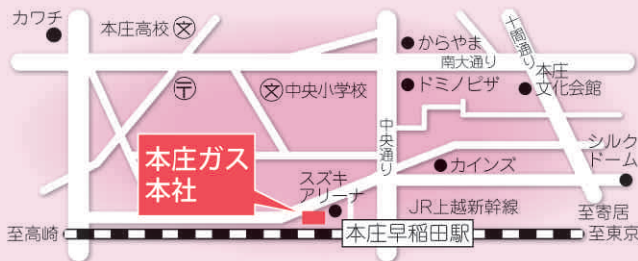
お客さまへのお願い

- 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。

お知らせ

今年の料理教室のご案内チラシの配布はいたしません。今後の料理教室開催につきましてはホームページにてお知らせいたします。

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16日(水)  
10:00~13:00

受講料

2,500円(税込)

基本のつくりおきソース①

- 煮込みすぎない簡単トマトソース
- 色とりどりの野菜のポモドロー(トマトの酸味と野菜の旨み)
- いちごのパバロア



4月 欧風料理

講師: 原田 孝子



日時

4月24日(木)  
10:00~13:00

受講料

2,500円(税込)

フランスの伝統料理カスレを家庭で作りましょう

- 鶏手羽肉と白インゲン豆のカスレ
- アイルランドの簡単パンソーダブレッド
- さつまいものクリームブリュレ



4月 韓国家庭料理

講師: ビョン シノク



日時

4月19日(土)  
10:00~13:00

受講料

2,500円(税込)

韓国No.1のチゲ料理

- キムチチゲ ● ジャガイモのチヂミ

# 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25日(火) 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	4/16(水) 2,500円(税込)	5/14(水) 2,500円(税込)	6/11(水) 2,500円(税込)
	各国の料理	4/24(木) 2,500円(税込)	5/22(木) 2,500円(税込)	6/19(木) 2,500円(税込)
	韓国料理	4/19(土) 2,500円(税込)	5/24(土) 2,500円(税込)	6/14(土) 2,500円(税込)
	韓国料理	4/16(水) 2,500円(税込)	5/14(水) 2,500円(税込)	6/11(水) 2,500円(税込)
	韓国料理	4/24(木) 2,500円(税込)	5/22(木) 2,500円(税込)	6/19(木) 2,500円(税込)
	韓国料理	4/19(土) 2,500円(税込)	5/24(土) 2,500円(税込)	6/14(土) 2,500円(税込)

## 5月 アイディア家庭料理

講師:亀田 要子

日時 5月14日(水) 10:00~13:00

受講料 2,500円(税込)

基本のつくりおきソース②

- 和風ボロネーゼ (牛肉を丁寧に炒める旨みのココ深いソース)
- ナスのグラタン

## 5月 アジアン料理

講師:原田 孝子

日時 5月22日(木) 10:00~13:00

受講料 2,500円(税込)

本格アジアン料理と一緒に作りましょう

- チキンのフォー
- エビトースト(食パンで)
- ココナッツプリンパッションフルーツソースかけ

## 5月 韓国家庭料理

講師:ピョン ジノク

日時 5月24日(土) 10:00~13:00

受講料 2,500円(税込)

韓国で愛されている辛くない麺料理です

- チャジャンミョン(韓国風ジャージャー麺)
- 大根千切りキムチ
- キャベツチーズチヂミ

## 6月 アイディア家庭料理

講師:亀田 要子

日時 6月11日(水) 10:00~13:00

受講料 2,500円(税込)

基本のつくりおきソース③

- 和風ベスト・ジェノバゼ(色鮮やかで緑色のソース)
- 海の幸と山の幸のサラダ (アレンジソースでいつもの刺身がカルパッチョ)
- いちごのゼリー

## 6月 アジアン料理

講師:原田 孝子

日時 6月19日(木) 10:00~13:00

受講料 2,500円(税込)

熱い夏にぴったり

- グリーンカレー(タイ米と素麺で)
- 揚げワンタン ● ミントレモネード

## 6月 韓国家庭料理

講師:ピョン ジノク

日時 6月14日(土) 10:00~13:00

受講料 2,500円(税込)

韓国のお祝いの際に食べるそうめん料理です

- チャンチククス ● ヤンニョムチキン

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) _____	

お問い合わせは ☎ **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 **ピョン ジノク** ・韓国の人気家庭料理と一緒に作りましょう
- 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

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!**

### 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