

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

3 6 7 0 0 3 0

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りお出しください。

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

2023年
12月
2024年
2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。
- 11月29(水)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

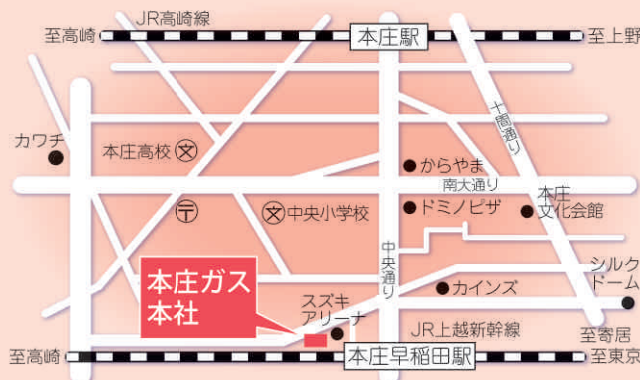
持ち物 ●エプロン ●三角巾 ●ハンドタオル
●筆記用具 ●マスク ●受講料(2,500円)

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。



12月

アイディア家庭料理

講師: 亀田 要子



日時

12月27日(水)
10:00~13:00

受講料

2,500円(税込)

作って楽しいおすしとお鍋1

- ケーキすし 肉バージョン
(ビーフステーキのづけや肉の幽庵焼)
- 大和鍋 飛鳥時代の献上汁(鮭と豆乳の生姜風味)

12月

多国籍料理

講師: 原田 孝子



日時

12月12日(火)
10:00~13:00

受講料

2,500円(税込)

ピーツを使ったボルシチを作りましょう

- ボルシチ(赤いシチュー)
- ピロシキ
- 酔わないシャンパンゼリー



12月

韓国家庭料理

講師: ビョン ジノク



日時

12月16日(土)
10:00~13:00

受講料

2,500円(税込)

韓国の定番の鶏肉ピリ辛煮込料理

- 鶏肉のピリ辛煮込み ● ニラチヂミ ● キャベツのナムル

1月 アイディア家庭料理

講師: 亀田 要子

日時 1月10日(水) 10:00~13:00
受講料 2,500円(税込)



作って楽しいおすしとお鍋2

- ピンチョスすし
(いろいろな組み合わせでデコレーション)
- 牡蠣のとろとろ小鍋
(冬野菜たっぷり、おもちゃでとろとろ)

1月 台湾料理

講師: 原田 孝子

日時 1月16日(火) 10:00~13:00
受講料 2,500円(税込)



もちもちとした食感を持つ台湾の
胡椒餅と一緒に作りましょう

- 焼きビーフン ● 胡椒餅 ● エッグタルト

1月 韓国家庭料理

講師: ビョン ジノク

日時 1月13日(土) 10:00~13:00
受講料 2,500円(税込)



体が温まる栄養たっぷりのチゲ料理

- スンドゥブ ● じゃがいもの千切りチヂミ
- ほうれん草のナムル

2月 アイディア家庭料理

講師: 亀田 要子

日時 2月28日(水) 10:00~13:00
受講料 2,500円(税込)



作って楽しいおすしとお鍋3

- ケーキすし 魚バージョン
(2種のすし飯を重ね海老と帆立のマリネなどをトッピング)
- つみっこ鍋
(かぼちゃの団子と白出汁豆乳ごま風味)

2月 ベトナム料理

講師: 原田 孝子

日時 2月20日(火) 10:00~13:00
受講料 2,500円(税込)



ベトナムを代表とする麺料理を
一緒に作りましょう

- ビーフのフォー ● 生春巻きの揚げもの
- バナナのココナッツ煮

2月 韓国家庭料理

講師: ビョン ジノク

日時 2月10日(土) 10:00~13:00
受講料 2,500円(税込)



あつさりしたスープが美味しい韓国式手打ちうどん

- カルグクス
- キムチの浅漬け
- 薬食(ヤクシク) 餅菓子

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。

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

LINE 本庄ガスLINE
公式アカウント

友だち募集中!



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 11月29日(水) 到着分まで

ご希望の日にお客さまの希望日	料理	12/27(水)	1/10(水)	2/28(水)
		2,500円(税込)	2,500円(税込)	2,500円(税込)
	各国の料理	12/12(火)	1/16(火)	2/20(火)
		2,500円(税込)	2,500円(税込)	2,500円(税込)
受講参加ご希望日	韓国料理	12/16(土)	1/13(土)	2/10(土)
		2,500円(税込)	2,500円(税込)	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～
(携帯電話)	-		
お電話			

〈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カ所に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」部分にのりづけしてください

のりしろ

のりしろ

のりしろ