

食のアトリエkawanoの台所
おいしさアップ☆おうちごはん

6ヶ月
6回
コース



「NHKきょうの料理お弁当コンテスト」グランプリ受賞、竹田市「食のアトリエ kawanoの台所」主宰の河野 叔子先生が、家庭料理をさらにおいしくできるレシピをご紹介します。

開催日時 **毎月第4月曜日**
11:00-13:00
4/28、5/26、
6/23、7/28、
8/25、9/22

メニュー例
●時短いなり寿司
●塩サバの大葉焼き
●小松菜と油揚げの煮びたし
●パプリカとかぼちゃのサラダ
●注ぐだけのみそ汁

受講料 **15,000**円
大分ガスとご契約のお客さま **12,000**円

河野 叔子 先生

マーマフレープ
楽しい手ごねパン教室

6ヶ月
6回
コース



簡単な道具を使って出来る手ごねパンの教室です。おいしいパンが出来るように基本から丁寧にお伝えします。

開催日時 **毎月第4金曜日**
10:00-12:00
4/25、5/23、
6/27、7/25、
8/22、9/26

メニュー例
●ペリーのライ麦パン

受講料 **13,000**円
大分ガスとご契約のお客さま **10,000**円

姫野 恵美 先生

薬食同源
体にやさしい薬膳料理

3ヶ月
3回
コース



「国際中医師」「国際中医薬膳管理師」の小倉 倫子先生が、おいしく手軽にできる体にやさしい季節の家庭薬膳をご紹介します。

開催日時 **隔月第3金曜日**
11:00-13:30
5/16、7/18、
9/19

メニュー例
梅雨の薬膳
●スズキのあんかけ
●はと麦と小豆の粥
●とうもろこしのスープ
●小豆昆布
●甘酒豆腐花
●小豆茶

受講料 **7,500**円
大分ガスとご契約のお客さま **6,000**円

小倉 倫子 先生

季節をたのしむ和菓子

お手軽
1回
コース



別府市松原町の老舗和菓子店「荒巻商店」の店主より、目でも舌でも楽しめる、繊細で美しい季節の和菓子をご紹介します。

開催日時 **4/9(水)**
13:30-15:30

メニュー例
●うぐいす餅
●いちご大福

受講料 **2,000**円

荒巻 秀幸 先生

大分ガスの料理教室

OITA GAS COOKING CLASSES



第17期 **受講生募集!** 入会金 無料
(4月開講)

お申込み
締切り

3/10(月)

- ご希望の各会場まで電話かFAXでお申込みください。
●お申込みは、アスク別府・アスク大分合わせて「お1人さま3講座まで」とさせていただきます。
●大分ガスとご契約のお客さまには特別割引がございます。(6回コース3,000円割引、3回コース1,500円割引)グループ会社[大分ガスエネルギー]とご契約のお客さまも割引の対象になります。

- FAXでお申込みの場合
① 参加したい料理講座名・会場 ② お名前(漢字とフリガナ) ③ 郵便番号・住所・電話番号
④ 参加人数 ⑤ 大分ガスまたは大分ガスエネルギーとのご契約の有無

※応募者多数の場合は抽選となります。抽選結果は当選の有無にかかわらず応募者の皆さまに通知させていただきます。

アスク別府 Tel.0977-26-4110 Fax.0977-26-1472 アスク大分 Tel.097-574-7878 Fax.097-574-7880

お問合せ先

アスク 別府

開館時間 8:30~17:30
店休日 お盆・年末年始
別府市餅ヶ浜町5-35
TEL.0977-26-4110
FAX.0977-26-1472



アスク 大分

開館時間 10:00~18:00
店休日 木曜日・お盆・年末年始
大分市金池南1-1-5
JRおおいたシティ
第2駐車場 2階
TEL.097-574-7878
FAX.097-574-7880



最新のSiセンサーコンロを使った、 一流の講師陣による楽しいレッスン。

大分ガスの料理教室は、おうちごはんや本格的なイタリアン、中華など多彩な料理が学べます。
お手軽な1回コースから、じっくり学べる6回コースまで、お好みに合わせてお選びいただけます。

OITA 10講座 ■開催場所 大分ガスショールーム アスク大分 ■募集人数 各講座定員 10名

西川シェフのイタリア料理講座 ～ Per La Felicità ～



大分市中央町の人気店「クッチーナフェリーチェタク」の西川シェフが、本場イタリアで修業した味を楽しくお伝えします。

開催日時 **毎月第2水曜日 11:00-13:00**
4/9、5/14、6/11
7/9、8/20、9/10
※8月は第3水曜日

受講料 **15,000円**
大分ガスとご契約のお客さま **12,000円**

西川 拓雄 先生

6ヶ月
6回
コース

やさしいパン教室



人気講師の佐藤真由美先生が、ガスオーブンで焼き上げたおいしいパンと焼き菓子をご紹介します。初心者の方でも安心な明るく楽しいレッスンです。

開催日時 **毎月第1月曜日 10:30-12:30**
4/7、5/12、6/2
7/7、8/4、9/1
※5月は第2月曜日

受講料 **13,000円**
大分ガスとご契約のお客さま **10,000円**

佐藤 真由美 先生

6ヶ月
6回
コース

家庭でできるやさしい中華



佐伯市の人気店「大鳳閣」のオーナーシェフが、身近な食材を使って、本格中華の味に近づけるコツを伝授します。

開催日時 **毎月第3火曜日 10:30-12:30**
4/15、5/20、6/17
7/15、8/19、9/16

受講料 **15,000円**
大分ガスとご契約のお客さま **12,000円**

高村 利男 先生

6ヶ月
6回
コース

家庭でできる 手打ち生パスタ教室



大分市中央町の人気店「ヴィアデッラキエーザ」の黒川シェフが、本場イタリアで修業した味をご紹介します。本場で培った経験と技術から生まれた手打ちパスタ。家庭でできるコツを学べます。

開催日時 **毎月第2月曜日 11:00-13:30**
4/14、5/19、6/9
※5月は第3月曜日

受講料 **7,500円**
大分ガスとご契約のお客さま **6,000円**

黒川 明 先生

3ヶ月
3回
コース

Rosemary.の美味しいお弁当の作り方 Farm to table Rosemary. 監修オザキマユミ



旬の素材を活かしたLUNCH BOX。Farm to table Rosemary. 監修のオザキマユミ先生が、カラダとココロに優しいお弁当の作り方を伝えます。

開催日時 **4/16(水) 6:18(水) 9/17(水) 11:00-13:00**

受講料 **7,500円**
大分ガスとご契約のお客さま **6,000円**

オザキ マユミ 先生

3ヶ月
3回
コース

四季の和食



別府市北浜「和彩処おおがみ」の店主が、四季折々の旬な食材を多彩にアレンジした料理を伝授いたします。

開催日時 **隔月第4水曜日 11:00-13:00**
4/23、6/25、8/27

受講料 **7,500円**
大分ガスとご契約のお客さま **6,000円**

大神 英之 先生

3ヶ月
3回
コース

食のアトリエkawanoの台所 美食☆ランチ



「NHKきょうの料理お弁当コンテスト」グランプリ受賞、竹田市「食のアトリエ kawanoの台所」主宰の河野叔子先生が、簡単・おいしいアンチエイジングレシピをご紹介します。

開催日時 **5/13(火) 11:00-13:00**

受講料 **2,500円**

河野 叔子 先生

お手軽
1回
コース

Cedar Scent 南インドカレーLesson



大分市府内町の南インドカレー専門店「Cedar Scent」のオーナーが、数種類のスパイスを調合して作る本格南インドカレーの魅力をお伝えします。

開催日時 **4/21(月) 11:00-13:00**

受講料 **2,000円**

杉瀬 薫 先生

お手軽
1回
コース

Dish Caférecipe



大分市八幡に西大分本店がある創作オムライスの有名店「Dish」のオーナーシェフが、ご家庭で再現できるオムライス作りのコツを丁寧にお伝えします。

開催日時 **6/24(火) 10:30-12:30**

受講料 **2,500円**

江川 久 先生

お手軽
1回
コース

あしながおじさん ワンデイスイーツレッスン



別府市鶴見の老舗スイーツ店「あしながおじさん」が、おうちでできるお手軽で美味しいスイーツをご紹介します。

開催日時 **6/22(日) 13:30-16:00**

受講料 **2,000円**

高野 美枝 先生

お手軽
1回
コース

※写真・メニュー例はすべてイメージです。掲載内容は都合により変更になる場合がございます。