

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



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
10/27、11/17、12/22
1/26、2/16、3/23
※11月・2月は第3月曜日

メニュー例
● フライパンで作る
筑前煮と盛り付け方
● アンチエイジングごちそうサラダ
● 焼きおにぎり2種

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



「マーマフレープ」主宰の姫野恵美先生による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
10/24、11/28、12/26
1/23、2/27、3/27

メニュー例
● シュトーレン

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
10/17、12/19、2/20

メニュー例
秋の潤い薬膳
● リンゴとさつまいものハンバーグ
● 山芋と鶏ひき肉のとろとろスープ
● キノコご飯
● 里芋ねり
● 干し柿クリームチーズ
● しそ茶


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

焼きたてピザで彩る
クリスマスの食卓

お手軽 **1**回 コース




大分市中央町のイタリア生パスタ専門店「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。生地から手づくりする香ばしいピザで、心あたまるクリスマスを楽しみましょう。

開催日時 **12/11(木)**
11:00-13:30

メニュー例
● マルゲリータ

受講料 **2,500円**



黒川 明 先生

季節をたのしむ和菓子

お手軽 **1**回 コース



別府市松原町の和菓子店「荒巻商店」の四代目店主が、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 **10/29(水)**
13:30-15:30

メニュー例
● 栗大福
● 草団子
● わらびもち
● 栗赤飯

受講料 **2,000円**



荒巻 秀幸 先生

おひさま道
ワンデイスイーツレッスン

お手軽 **1**回 コース



別府市石垣・浜脇の焼き菓子専門店「おひさま道」のレッスンです。素材に体に優しく、ほっこりと癒されるおいしい焼き菓子をご紹介します。

開催日時 **11/20(木)**
13:30-15:30

メニュー例
● レモンのパスクチーズケーキ
● 米粉のチョコチップクッキー

受講料 **2,000円**



衛藤 雅代 先生

※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。
※食品衛生上、作った料理のお持ち帰りはお断りしております。パン、焼菓子、和菓子など一部お持ち帰りいただけるものもございます。

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



大分ガスの料理教室

OITA GAS COOKING CLASSES



第18期 **受講生募集!** 入会金 無料

お申込み 締切り

9/8(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

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 12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～

6ヶ月
6回
コース



大分市中央町のイタリアンレストラン「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
10/8、11/12、12/10、
1/14、2/18、3/11
※2月は第3水曜日

メニュー例
●ピッツァクアトロフォルマッジョ
(4種チーズのピッツァ)
●真鯛とはまぐりのカチュッコ
●海老とキノコのアヒージョ

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

やさしいパン教室

6ヶ月
6回
コース



「Kitchen Cocon」主宰の佐藤真由美先生が、ガスオープ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
10/6、11/10、12/1、
1/5、2/2、3/2
※11月は第2月曜日

メニュー例
●ベーコン大葉エッピ
●胡桃あんぱん
●クリームチーズ入り胡桃ブレッド

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

食のアトリエkawanoの台所が 伝える「魔法の食卓」

お手軽
1回
コース



竹田市「食のアトリエ kawanoの台所」主宰の河野叔子先生が忙しいあなたに贈る、簡単・時短・作り置きで、毎日がたのしくなるレシピをご提案します。

開催日時 11/5(水)
11:00-13:00

メニュー例
●チキンチャップ
●塩さばの揚げ焼き
●ひじき煮パプリカ入り
●小松菜のオイル蒸し焼き
●にんじんサラダ

受講料 2,500円

河野 叔子 先生

Cedar Scent 南インドカレーLesson

お手軽
1回
コース



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 2/9(月)
11:00-13:00

メニュー例
●南インドのチキンカレー
●キャベツのポリヤル
●ジャスミンライス

受講料 2,000円

杉瀬 薫 先生

家庭でできるやさしい中華

6ヶ月
6回
コース



佐伯市の中国料理店「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
10/21、11/18、
12/16、1/20、
2/17、3/17

メニュー例
●ごまだし炒飯
●いら玉
●エビのマヨネーズ炒め

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

家庭でできる 手打ち生パスタ教室

3ヶ月
3回
コース



大分市中央町のイタリアンパスタ専門店「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。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3月曜日
11:00-13:30
10/20、11/17、
12/8
※12月は第2月曜日

メニュー例
●アマトリチャーナのパッパルデッレ

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

Dish Caférecipe

お手軽
1回
コース



大分市八幡に西大分本店がある創作オムライス店「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 10/28(火)
10:30-12:30

メニュー例
●クラシックオムライス
●簡単ハンバーグ

受講料 2,500円

江川 久 先生

NEW

家庭でつくる フランスの美しいテーブル

お手軽
1回
コース



大分市府内町のフランス料理店「ヌーヴェル・キュージエヌ・タカハシ」のオーナーが、家庭でも楽しめる本格フランス料理の魅力をお伝えします。

開催日時 10/22(水)
10:30-12:30

メニュー例
●焼きなすとサーモンのテリーヌ

受講料 2,500円

高橋 準市 先生

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

3ヶ月
3回
コース



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授します。

開催日時 10/15(水)
12/17(水)
3/18(水)
11:00-13:00

メニュー例
●みかんの炊き込みごはん
●さつまいものマーブルバター炒め
●豆苗とちくわと粉チーズの春巻き
●紫キャベツと大葉の豚巻きソテー

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

四季の和食

3ヶ月
3回
コース



別府市北浜の和食「和彩処おのがみ」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します。

開催日時 隔月第4水曜日
11:00-13:00
11/26、1/28、
3/25

メニュー例
●とりのすき焼き
●ほうれん草のおひたし
●しめじご飯
●みそ汁

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

NEW

楽しくつくる韓国のストーリー

お手軽
1回
コース



大分市府内町の韓国料理店「コッキル」のオーナーシェフ直伝。地元食材で本場の味と文化を楽しみながら、簡単につくれる韓国料理を学びましょう！

開催日時 1/19(月)
11:00-13:00

メニュー例
●キムチチゲ
●チャブチェ
●チヂミ

受講料 2,500円

シン・ジェホ 先生

あしながおじさん ワンデイスイーツレッスン

お手軽
1回
コース



別府市鶴見の洋菓子店「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 1/16(金)
13:30-16:00

メニュー例
●ほうじ茶プリン
●レモンマドレーヌ

受講料 2,000円

高野 美枝 先生

※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。