BEPPU 6講座 ■ 開催場所 大分ガスショールーム アスク別府 ■ 募集人数 各講座定員4名

食のアトリエkawanoの台所 楽しさアップ☆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お伝えします。

開催日時 **毎月第3月曜日**
11:00-13:00
10/19、11/16、12/21
1/18、2/15、3/15

メニュー例
「ラクうま30分ごはん」
- 三色丼
- きゅうり漬物
- 味噌玉のみそ汁

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 秋コース
3ヶ月 3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
10/23、11/27、12/25

メニュー例
- マーブルシュトーレン

受講料 6,500円 大分ガスとご契約のお客さま 5,000円

姫野 恵美 先生

マーマフレープ 楽しい手ごねパン教室 冬コース
3ヶ月 3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
1/22、2/26、3/19
※3月は第3金曜日

メニュー例
- ライ麦パン

受講料 6,500円 大分ガスとご契約のお客さま 5,000円

姫野 恵美 先生

薬食同源 体にやさしい薬膳料理 in 別府
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 **第3金曜日**
10:30-13:00
10/16、11/20、3/26
※3月は第4金曜日

メニュー例
冬のあったか薬膳
- 大根ごはん
- ロール白菜
- 甘酒豆腐花　あったかシロップ
- 生姜おとそシロップ
- 黒豆チンピ茶

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、心温まるクリスマスを楽しみましょう。

開催日時 12/11(金) 11:00-13:30

メニュー例
- ほうれん草とベーコンのピッツァ

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 10/28(水)
13:30-15:30

メニュー例
- 栗きんとん
- 栗大福
- 栗赤飯

受講料 2,000円

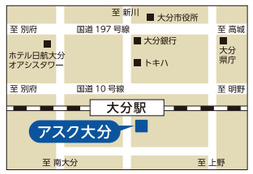
荒巻 秀幸 先生

※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20期〈10月開講〉 受講生募集！ 入会金無料

お申込み締切り
9/7(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 ❶参加したい料理講座名・会場 ❷お名前(漢字とフリガナ) ❸郵便番号・住所・電話番号 ❹参加人数 ❺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

大分ガス

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、伝統の和食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 14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 Felicita～

6ヶ月 6回コース

メニュー例
- イチゴのリゾット
- 米茄子と挽肉のリピエノ風
- 真鯛とはまぐりのカチェッコ

西川 拓雄 先生

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
10/14、11/11、12/9、1/13、2/10、3/10

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

やさしいパン教室

6ヶ月 6回コース

メニュー例
- 胚芽パン
- マサラダ風生ドーナツ
- コーヒーシフォン

佐藤 真由美 先生

「Kitchen Cocon」主宰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
10/5、11/2、12/7
1/5、2/1、3/1
※1月は第1火曜日

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

薬食同源 体にやさしい薬膳料理 in 大分

3ヶ月 3回コース

メニュー例
冬のあったか薬膳
- 大根ごはん
- ロール白菜
- 甘酒豆腐花 あったかシロップ
- 生姜おとそシロップ
- 黒豆チンピ茶

小倉 倫子 先生

「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 **第4火曜日**
10:30-13:00
10/27、11/24、3/23

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

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

メニュー例
ワンパン クッキングシート蒸し料理
- ミートボール
- にんじんしりしり風
- かぼちゃサラダ
- ゆで卵のしょうゆ漬け
- キャベツのオイル蒸し

河野 叔子 先生

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 **2/22（月）**
11:00-13:00

受講料 **2,500円**

家庭でできるやさしい中華

3ヶ月 3回コース

メニュー例
- 油淋鶏
- エビのマヨネーズ炒め
- 炒飯

髙村 利男 先生

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
1/19、2/16、3/16

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

家庭でできる 手打ち生パスタ教室

3ヶ月 3回コース

メニュー例
- 3種のきのことベーコンのパッパルデッレ

黒川 明 先生

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。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**
11:00-14:00
10/19、11/16、12/21

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

Cedar Scent 南インドカレーLesson

お手軽 1回コース

杉瀬 薫 先生

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。

メニュー例 ●南インドのチキンカレー ●カチュンバル ●ジャスミンライス

開催日時 **2/8（月）11:00-13:00**

受講料 **2,500円**

Dish Caférecipe

お手軽 1回コース

江川 久 先生

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。

メニュー例 ●クラシックオムライス ●簡単ハンバーグ

開催日時 **2/24（水）10:30-12:30**

受講料 **2,500円**

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

高橋 準市 先生

大分市府内町のフランス料理店「ヌーヴェル・キュイジィーヌ・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。

メニュー例 ●季節野菜のテリーヌ

開催日時 **2/3（水）10:30-13:00**

受講料 **2,500円**

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

衛藤 雅代 先生

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

メニュー例 ●甘太くんの大人スイートポテト ●旬の素材を使ったスコーン

開催日時 **11/9（月）13:30-16:00**

受講料 **2,000円**

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

メニュー例
- みかんの炊き込みごはん
- さつまいものメープルバター炒め
- 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

オザキ マユミ 先生

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お伝えします。

開催日時 **第3水曜日**
11:00-13:00
11/18、1/20、2/17

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

四季の和食

3ヶ月 3回コース

メニュー例
- 鯛のあら炊き
- たけのこご飯
- 出汁巻き
- みそ汁

大神 英之 先生

別府市北浜の和食「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します。

開催日時 **隔月第4水曜日**
11:00-13:00
11/25、1/27、3/24

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

楽しくつくる韓国のストーリー

お手軽 1回コース

シン・ジェホ 先生

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！

メニュー例 ●タッコムタン ●チャプチェ ●3種のおかず

開催日時 **1/25（月）11:00-13:00**

受講料 **2,500円**

NEW おうちで楽しむ 丸玉屋のスイーツ

お手軽 1回コース

東原 恵史 先生

大分市生石の洋菓子店「丸玉屋」のシェフパティシエが、日々のティータイムを彩るこだわりのお菓子をご紹介。初心者でもわかりやすく、丁寧にお伝えします。

メニュー例 ●ショコラムース ●パブロヴァ ●メレンゲクッキー

開催日時 **10/7（水）13:30-16:00**

受講料 **2,000円**

※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。