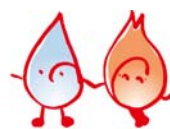


# 若松ガス料理 & カルチャー教室

WAKAMATSU GAS COOKING & CULTURE SCHOOL



3月分の締切りは2月20日(水)  
当選の方にのみ**はがきを郵送**いたします。

	日時	内容	定員	講習費+材料費
料理	3月10日(日) 10:00~12:30	アボカドのちらし寿司 & ベジタブルフリット こだわりクッキング/野菜ソムリエプロ 小汲律さん	16名	1,500円
	3月12日(火) 10:00~12:30	春にぴったり 桜の花びらを使ったメニュー バランス献立/栄養士 物江美紀子さん	20名	1,000円
	3月27日(水) 10:00~13:00	じゃがいものフォカッチャ 2種(プレーン・ドライマト&オリーブ) パンでごっつお/Pomponette 齋藤里美さん	16名	1,000円
	3月28日(木) 10:00~12:30	春を感じる飾り巻き寿司 & いなり寿司 こだわりクッキング/家庭料理 佐藤久子さん	16名	2,000円
	3月31日(日) 10:00~12:30	親子でクレープパーティー 簡単お菓子/簡単料理研究家 江井里美子さん	親子 8組	1,000円

※パン講座は時間に余裕をもってご参加ください。

カルチャー	日時	内容	定員	講習費+材料費
	3月6日(水) 10:00~12:00	簡単にできる! ハーブでこけ玉づくり ハーブ料理/ハーブとスローライフの研究者 瀧田勉さん	20名	1,500円



## 親子でミルククッキング教室

講師：巒田幹子さん



<日時> 3月2日(土) 10:00~13:00 ☆プレゼント付き☆

<定員> 親子8組(小学生対象です) <参加費> 無料

名もないカフェを主宰している、野菜ソムリエの巒田幹子さん、福田牧場の福田さんをお迎えし、牛乳や乳製品を

## 料理 & カルチャー教室のお申込み方法

はがき、メール、当社HPもしくはFAX、電話で受付いたします。

①ご希望月日②〒住所③氏名④年齢⑤電話番号⑥お客様番号  
(若松ガスをご利用のお客様は、割引がございますので必ずご記入下さい)  
を明記の上、下記までお申込み下さい。

※当選はがきは、締切後一週間以内に郵送いたします。

※お友達と一緒に受講をご希望の場合は2名までとさせていただきます。

※当講座中に撮影した写真の一部を弊社ホームページ等に掲載することもございます。

掲載に制限がある場合は、事前にお知らせください。

## 若松ガス株式会社 クッキングスタジオ

〒965-0817 会津若松市千石町4番16号 <http://www.wakagas.co.jp>

Tel.0242-28-1229 Fax.0242-28-3339 E-Mail.cooking@wakagas.co.jp