

パン・お菓子

菓子工房セ・ラ・ヴィのケーキ教室

菓子工房セ・ラ・ヴィ 草処 英次講師
4/23(火) 10:30-13:30 ¥4,000(税込)

・苺のミルフィーユショートケーキ



四季を感じる和菓子

和菓子教室ていあんだ。宮川 睦講師
3/22(金) 10:00-12:00 / 13:30-15:30 ¥3,500(税込)
4/16(火) 10:00-12:00 / 13:30-15:30 ¥3,500(税込)

3月 ・花いかだ
・桜時雨

4月 ・菜の花畑
・筍山



手軽に作るお菓子とパンの教室 ~男性歓迎~

中村 美香講師
4/5(金) 10:30-13:30 ¥3,800(税込)

・桜まんじゅう
・プラムとくるみのパン



簡単！美味しいお菓子教室 ~男性・初心者さまも是非！~

ふるむすくらっち 近藤 裕子講師
3/18(月) 10:30-13:00 ¥3,900(税込)
4/18(木) 10:30-13:00 ¥3,900(税込)

3月 ~しっとり、美味しい~
・カステラ

4月 ~しっとり、もちり、とろける口溶け~
・米粉のシフォンケーキ



簡単！美味しいパン教室 ~男性・初心者さまも是非！~

ふるむすくらっち 近藤 裕子講師
3/5(火) 10:30-13:30 ¥3,900(税込)

・ブレッチェン
・スパイシーソーセージ



簡単！美味しいパン教室 ~男性・初心者さまも是非！~

ふるむすくらっち 近藤 裕子講師
4/24(水) 12:30-14:30 ¥3,900(税込)

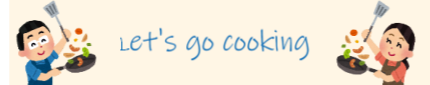
~こねずに寝かせて作るから、しっとりもちもちが長く続く~
・お花あんぱん
・ツナマヨポテト



※一次発酵済みのパンを分割から作業となります
※生地仕込み方のデモンストレーションあり

Otakigas Cooking Studio Point

- ▶作った料理をお持ち帰りできるので帰ったらすぐに食卓へ
- ▶調理作業は全て一人で行うので、メニューをしっかり学べる
- ▶再現しやすいレシピなのでお家でも作りやすい



※写真はイメージです。※2名分作ります。(コースにより異なる場合があります) ※料理は基本全て持ち帰りになります (コースにより異なる場合があります)

感染拡大防止に関する
大多喜ガス CookingStudio の取り組み

アルコール消毒液の
設置



清掃・換気の徹底



マスク着用



大多喜ガス料理教室のご案内 2024年3-4月コース



お気軽にご受講
いただけます
毎月コースから1回きりコースなど
多数をご用意!!

写真: (左) 試食コース 3/8(金)・桜もち

(右) 手軽に作るお菓子とパンの教室 4/5(金)・桜まんじゅう

Otakigas cooking studio -2024.3-4

~大多喜ガスからご提案~
これからは食事を“買う”だけじゃない
知識や技術を“テイクアウト”
しませんか?



申込方法▶インターネット

問い合わせ先▶BeE キッキングスタジオ
TEL▶043-291-1510
受付時間:10:00-17:00(土日祝は除く)
大多喜ガス ショールーム BeE
千葉市緑区おゆみ野 3-12-1



お食事系



シェフから教わるイタリアン (体験イタリアン)

パッシェアズーロオーナーシェフ 池田 征弘講師

3/4(月) 10:00-11:00 ¥1,000 (税込)
4/8(月) 10:00-11:00 ¥1,000 (税込)

- 3月 ・菜の花とアサリのパスタ
- 4月 ・ツナとフレッシュトマトのパスタ

シェフから教わるイタリアン (本格イタリアン)

パッシェアズーロオーナーシェフ 池田 征弘講師

3/4(月) 13:00-16:00 ¥6,000 (税込)
4/8(月) 13:00-16:00 ¥6,000 (税込)

- 3月 ・春野菜のカポナータ
・タイと菜の花の炊き込みご飯
・豚ロースのソテー バルサミコソース
- 4月 ・地魚のカルパッチョ
・じゃがいものニョッキ (手打ちパスタ)
・地鶏と季節野菜のオープン焼き



手作りおつまみ教室 ~初心者さま・男性女性歓迎~

おひさまサロン 栗原 弘美講師

3/26(火) 10:30-12:30 ¥4,000 (税込)
4/10(水) 10:30-12:30 ¥4,000 (税込)

- 3月 ・春キャベツのメンチカツ
・新ごぼうのパリパリスナック
・いちごとトマトのカプレーゼ
※缶ビール 350ml 付



- 4月 ・丸ごと玉ねぎの肉詰め
・春キャベツの甘酢和え
・エビとブロッコリーの卵炒め
※缶ビール 350ml 付

試食コース

中村 美香講師

3/8(金) 10:30-13:30 ¥2,800 (税込)

- ・春色ちらし寿し
- ・はちみつチキン
- ・桜もち

※1名分作ります
※お持ち帰りはありません



男の料理 ※女性も参加できます

中村 美香講師

3/15(金) 10:30-13:30
4/19(金) 10:30-13:30

- 3月 ・ロールキャベツ
・葱のサラダ
・ドライフルーツのお菓子パン
- 4月 ・味噌カツ
・天城和え
・ソバポーロ

※1回ずつでもお申込みいただけます

コース ¥7,400 (税込)
各1回 ¥3,800 (税込)

2回コース

男の料理 ※女性も参加できます

中村 美香講師

3/16(土) 10:30-13:30
4/20(土) 10:30-13:30

- 3月 ・ロールキャベツ
・葱のサラダ
・ドライフルーツのお菓子パン
- 4月 ・味噌カツ
・天城和え
・ソバポーロ

※1回ずつでもお申込みいただけます

コース ¥7,400 (税込)
各1回 ¥3,800 (税込)

2回コース



親子教室



親子料理教室

中村 美香講師

4/7(日) 10:30-12:00 / 13:30-15:00 ¥4,000/組 (税込)

- ・炒飯
- ・えびとピーナッツのミニ春巻き
- ・いちごヨーグルトゼリー



※お子さまの対象：4歳～中学3年生
※1組4名まで
※4名分作ります

春休み親子料理教室

おひさまサロン 栗原 弘美講師

4/2(火) 10:30-13:00 ¥4,000/組 (税込)

- ・ねこちゃん型の肉まん
- ・春野菜のスープ



※お子さまの対象：4歳～中学3年生
※1組3名まで

楽しくて美味しい！親子料理教室 ~祖父母さまも歓迎！~

ふるむすくらっち 近藤 裕子講師

3/31(日) 10:30-13:00 ¥4,000/組 (税込)
4/1(月) 10:30-13:00 ¥4,000/組 (税込)

～お花見にもイネ！お弁当を作ろう！～

- ・かわいい♡おいなりさん
- ・卵焼き
- ・甘辛チキン
- ・お花にんじんのコンソメ煮



※お子さまの対象：4歳～中学3年生
※1組3名まで
※2名分作ります

お申し込み受付は **2月2日(金)10時から**開始いたします。

※2回コースを1回ずつでお申込みの場合は **2月9日(金)10時から**開始いたします。

お申し込みは
こちらから



大多喜ガス 料理教室 検索

先着順

講師から皆さまへ メッセージ!

小栗講師



近藤講師



栗原講師



池田講師



※開催日4日前よりキャンセル料金をいただく場合がございます。
※開催日4日前を過ぎてもキャンセルは電話でご連絡ください。