

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
 6/18(火) 10:30-13:30 ¥4,000(税込)
 ・菓子工房セ・ラ・ヴィのまるごとメロン
 ・ちょこっとお菓子



簡単！美味しいお菓子教室 ～男性・初心者さんも是非！～

ふるむすくらっち 近藤 裕子講師
 5/15(水) 10:30-13:00 ¥4,300(税込)
 ～簡単で美味しい！～
 ・パインとココナッツのチーズタルト



四季を感じる和菓子

和菓子教室ていあんだ。宮川 睦講師
 5/14(火) 10:00-12:00 / 13:30-15:30 ¥3,500(税込)
 6/10(月) 10:00-12:00 / 13:30-15:30 ¥3,500(税込)

5月
 ・すずらん
 ・冷やしくるみ汁粉



6月
 ・れもん羹
 ・たがね大福



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
 多数ご用意！！

写真：菓子工房セ・ラ・ヴィのケーキ教室 6/18(火) 菓子工房セ・ラ・ヴィのまるごとメロン

Otakigas cooking studio -2024.5-6

～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？



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

Let's go cooking

※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



YouTube facebook Instagram

大多喜ガス @otakigas otakigas_fan

申込方法▶ホームページ

問い合わせ先▶BeE キッキングスタジオ
 TEL▶043-291-1510
 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
 5/13(月) 10:00-11:00 ¥1,000(税込)
 6/4(火) 10:00-11:00 ¥1,000(税込)

- 5月 ・基本のトマトソースパスタ
- 6月 ・基本のミートソースパスタ

※1名分作ります

シェフから教わるイタリアン（本格イタリア料理）

パッシェアズーロオーナーシェフ 池田 征弘講師
 5/13(月) 13:00-16:00 ¥6,000(税込)
 6/4(火) 13:00-16:00 ¥6,000(税込)

- 5月 ・小海老のマリネ
・アサリとトマトの炊き込みご飯
・イタリアンハンバーグ
- 6月 ・カプレーゼ
・豚バラ肉の炊き込みご飯
・ミラノ風カツレツ



季節の管理栄養士ごはん

おひさまサロン 栗原 弘美講師
 5/24(金) 10:30-13:00 ¥4,000(税込)
 6/25(火) 10:30-13:00 ¥4,000(税込)

- 5月 ～旬の魚を食卓に★鯨の三枚おろしに挑戦～
・山家焼き
・アジフライ
・骨せんべい
- 6月 ～梅雨のジメジメを吹き飛ばす～
・揚げない鶏ささみの梅しそ春巻き
・豆たっぷりメキシカンカラフルサラダ
・なすの味噌田楽
・みょうがの梅酢漬け



手作りおつまみ教室 ～女性の方もどうぞ♡初心者さま大歓迎～

おひさまサロン 栗原 弘美講師
 5/26(日) 10:30-12:30 ¥4,000(税込)
 6/23(日) 10:30-12:30 ¥4,000(税込)

- 5月 ・新じゃがと新玉ねぎの揚げないコロッケ
・アスパラガスのグリル ビスマルク風
・鮭缶でチーズリエット
※缶ビール 350ml 付
- 6月 ・厚揚げたこ焼き
・明太枝豆チーズせんべい
・さやいんげんのくるみサラダ
※缶ビール 350ml 付



簡単！美味しい料理教室 ～男性・初心者さんも是非！～

ふるむすくらっち 近藤 裕子講師
 5/10(金) 10:30-13:00 ¥4,300(税込)

- ～手早く出来て、美味しい！～
- ・豚こま de 柔らか酢豚
 - ・黒酢チャーハン
 - ・豆腐と長芋のとろとろ中華スープ



男の料理 ※女性も参加できます

中村 美香講師
 5/17(金) 10:30-13:00
 6/14(金) 10:30-13:00

- 5月 ・じゃがいもの南蛮煮
・いり豆腐
・オレンジのさわやかレアチーズケーキ
- 6月 ・豚ロース肉のナポリ風
・フォカッチャ
・キュウリとパインナップルのサラダ

※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
 5/18(土) 10:30-13:00
 6/15(土) 10:30-13:00

- 5月 ・じゃがいもの南蛮煮
・いり豆腐
・オレンジのさわやかレアチーズケーキ
- 6月 ・豚ロース肉のナポリ風
・フォカッチャ
・キュウリとパインナップルのサラダ

※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
 5/18(土) 14:00-15:30 ¥4,000/組(税込)
 6/15(土) 14:00-15:30 ¥4,000/組(税込)

- 5月 ・カラフルカップライス
・カレー風味のマカロニサラダ
・キウイとパインナップルのゼリー
- 6月 ・ハヤシライス
・キュウリとパインナップルのサラダ



※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

パパッとおいしい！親子クッキング

浅井 ひとみ講師
 6/16(日) 10:00-12:30 / 14:00-16:30 ¥4,000/組(税込)

～父の日です。お父様との参加も歓迎！
 料理はお持ち帰りなのでプレゼントにも～

- ・トマト煮込みハンバーグ
- ・ライスサラダ
- ・パンプディング



※お子さまの対象：小学1年生～中学3年生
 ※1組3名まで
 ※2名分作ります

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
 5/19(日) 10:30-13:00 ¥4,300/組(税込)
 6/29(土) 10:30-13:00 ¥4,300/組(税込)

- ～ふわっと柔らかなコッとは??～
- ・楽しく作ろう つくね丼
 - ・お野菜の一品
 - ・フライパン de ホイルケーキ

※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 **4月4日(木)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 **4月11日(木)10時から**開始いたします。

お申し込みは
 ▼ はこちらから ▶



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。