



つくりおきの極意を学びましょう！ つくりおき料理教室

11/6水
10:30～13:30

講師 日本野菜ソムリエ認定協会
野菜ソムリエプロ
つくりおきマイスター
古川 浩子 先生
参加費 1,500円 定員 8名
持ち物 エプロン

つくりおきにおすすめのお料理を
ご紹介します。
*鶏手羽元のオイスターグリル
ほか副菜3品
*ご飯・お汁物



※写真はイメージです

素材に恵まれた新潟の冬の料理 みちこ先生の料理教室

11/8金
10:30～13:30

講師 Cooking Studio M 主宰
高橋 美奈子 先生
参加費 1,500円 定員 8名
持ち物 エプロン

*新潟雑煮
*あんもち(あずきの煮方)
*ブリ焼漬け
*切干大根と数の子



※写真はイメージです

イタリア風サンドイッチ「パニーニ」 パン作り教室

11/13水
10:00～14:00

講師 花穂Herb & Spice School
パン講師 ハーブインストラクター
難波 真寿美 先生
参加費 1,500円 定員 8名
持ち物 エプロン

焼き目が特徴のイタリア生まれのパ
ニーニを作ります。こんがり焼いたパ
ンに、ハムやチーズを挟みましょう♪
*おひとり5個お持ち帰り(パンのみ)



※写真はイメージです



アメリカンフラワーで作るアクセサリ クラフト教室

11/14木
10:30～12:00

講師 ハンドメイド小物作家
風間 ルミ子 先生
参加費 1,000円 定員 10名
持ち物 エプロン

アメリカンフラワーで鬼灯(ほおづ
き)型のピアスとネックレスを作りま
しょう。秋の装いのアクセントにいか
がでしょうか?
※ピアスはイヤリングに変更可能



※写真はイメージです



クリスマスのキャンドルアレンジ アートフラワー教室

11/15金
13:30～15:00

講師 b.Room*(ブルーム)
アートフラワーデザイナー
菅原 恭子 先生
参加費 2,000円 定員 12名
持ち物 エプロン

クリスマスにぴったりのキャンドルと
シャイニーフラワーで、きらめく花空
間を演出しましょう。キャンドルの灯り
がクリスマス気分を盛り上げます♪



※写真はイメージです

発酵食で身体に優しいクリスマスメニュー☆ 石澤先生の料理教室

11/20水
10:00～12:30

講師 発酵専門料理教室
la vie en rose 主宰
石澤 清美 先生
参加費 1,500円 定員 8名
持ち物 エプロン

*純白のビアンカの
酒粕味噌ローストポーク
*発酵食ピンチョス
*塩麹の鶏ハムサラダ
*クリスマススコップケーキ(試食のみ)



※写真はイメージです

Akihaもち麦プロジェクト
コラボ企画

ガスの炎でおいしく中華 飛鳥中華料理教室

11/25月
10:30～13:30

講師 中国菜館 飛鳥 店主
青木 鴻一 先生
参加費 1,500円 定員 8名
持ち物 エプロン

*銀杏と海老の炒め
*真イカ揚げ 油淋ソース
*キノコ豆腐煮込み(もち麦入り)
*ボイル帆立のカニソース煮込み
(もち麦入り)



※写真はイメージです

ガーデニングクリスマスの寄せ植え作り ガーデニング教室

11/26火
13:30～15:00

講師 阿賀町声沢高原ハーバルパーク
管理責任者
中村 雅美 先生
参加費 2,000円 定員 12名
持ち物 エプロン

クリスマスイメージした華やかな寄
せ植えを作りましょう。寒い冬でも長
く楽しめるコツをお教えます。



※写真はイメージです

秋の旬を使ったおとうふやさんのヘルシーメニュー まめ工房いとうの料理教室

11/27水
10:30～13:30

講師 まめ工房いとう
調理師とうふマイスター
伊藤 玲子 先生
参加費 1,500円 定員 8名
持ち物 エプロン

*手造りがんも
*オレンジ入りおからサラダ
*キノコ汁
*豆乳入りスイートポテト



※写真はイメージです



秋色のアレンジメント フラワーアレンジメント教室

11/28木
10:30～12:00

講師 花工房LEAF フラワーデザイナー
高橋 葉子 先生
参加費 1,500円 定員 12名
持ち物 エプロン
マチが広めの紙袋(お持ち帰り用)

深まりゆく秋、実物を使ってシックな
アレンジメントを作ります。こっくりと
した色合いのお花で、移りゆく季節を
感じてみませんか。



※写真はイメージです

～新津切り絵の会 秋の作品展～ 「紙切りの世界へようこそ」

コンピューターで何でも簡単に描ける時代に、紙を
切って自分の世界を表現します。感性を呼び起こし、指
先を使い、刃先に力を込めた作品をご覧ください。また
切り絵で作る「しおり」の無料体験も用意しております。
10分程度で完成しますので、ぜひ挑戦してみてください。

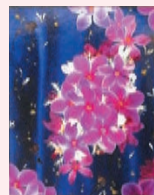


10/10(木)～16(水)
10:00～16:00
(初日12:00～、最終日は15:00まで)
作品名「大したもん蛇まつり」
新津切り絵の会 鎌田四郎

ギャラリー情報

※開催は新津すまいる館ギャラリーになります

～花 アトリエパソル～ 第14回 押し花アート作品展



10/25(金)～28(月)
10:00～16:00
(最終日は15:00まで)
ふしぎな花倶楽部
インストラクター 笠折明美

各教室へのお申込みはインターネットから

越後天然ガスイベント申込

検索

<https://www.echiten-gas.co.jp>

電話でのお申込みも可能です

(tel.0250-24-2171/日・祝除く9:00～17:00)



今後の予定 新津ショールーム

12/4 米粉のかんたんおやつ教室
12/5 アロマ&ビューティー教室
12/7 NCTS親子料理教室
12/10 園田先生の料理教室
12/13 野菜ソムリエの料理教室

12/19 野股先生の料理教室
12/20 アートフラワー教室
12/24 ガーデニング教室
12/25 アグリクラフト教室
12/26 フラワーアレンジメント教室

お申し込み締め切り

お電話 10/5(土) 17:00迄
インターネット 10/6(日) 24:00迄

応募多数の場合は...

抽選の上、当選された方にのみ

10/10(木)・10/11(金)・10/12(土)

9:00～17:00の間に順次ご連絡いたします

えちてんスクール
次回更新は...
11/5(火)



越後天然ガス

ECHIGO NATURAL GAS LTD.

新津ショールーム

〒956-0031 新潟市秋葉区新津4473-1

tel.0250-24-2171/9:00～17:00



保育サービスご利用ください

小さなお子さまがいるお母さまたちも保育サービスで安心して教室
を受講できます。詳しくは越後天然ガスのHPをご覧ください。

◎キャンセル待ちをご希望の方は、教室お申込み時にお声がけください。 ◎留守番電話での当選連絡をご希望の方は、当選連絡の際に各ショールームへのお電話をお願いさせていただく場合がございます。
※個人情報の取扱については各教室の開催目的以外に使用することは一切ございません。 ※定員に満たない場合、開催中止にさせていただきます場合がございます。



アロマで指先から温まる*オイル&ハンドケア講座 ゆりナチュラルライフ教室

11/7 木
13:30~15:00

講師 ゆりナチュラルライフ主宰
ナチュラルライフコーディネーター
英国ITECアロマセラピスト
溝口 美代子 先生
参加費 1,000円 定員 8名
持ち物 フェイスタオル2枚
エプロン

ドライハーブを入れたお湯で手浴をし、和の植物の精油で作ったブレンドオイルでハンドマッサージを。オイルはご自宅でのセルフケアとヒーリングにお役立てください。



※写真はイメージです

ホールのシフォンケーキでクリスマス・デコレーション シフォンケーキ教室

11/12 火
13:00~15:30

講師 シフォンケーキの店プチフルール 店主
加藤 真奈美 先生
参加費 1,500円 定員 6名
持ち物 エプロン

シフォンケーキのポイントをしっかりとつかんで、ホールケーキを成功させましょう。紙の型を使って焼き、クリスマスデコレーションのやり方をレクチャーします!



※写真はイメージです

コンロの機能をフル活用! 園田先生の料理教室



11/13 水
10:00~13:00

講師 家庭料理教室さちこ 主宰
園田 幸子 先生
参加費 1,000円 定員 8名
持ち物 エプロン

*鮭のヨーグルト味噌漬け焼き
*車麴の煮物
*銀杏ときのこの炊き込みご飯
*お吸い物
*高野豆腐の和風フレンチトースト



※写真はイメージです

「いま」をカタチに~手形足形で素敵な作品作り 手形アート教室

11/14 木
10:00~12:00

講師 petapeta-art@
手形アートアドバイザー
長谷川 恵子 先生
参加費 1,000円 定員 8組
持ち物 ハンドタオル・作品を入れる袋

動物モチーフの中から、手形足形で合計2つまでお選びいただけます。お子さまは3か月からOKです。
※フレームはつきません



※写真はイメージです

彩り秋野菜でカジュアルフレンチ 野菜ソムリエの料理教室

11/15 金
10:30~13:30

講師 日本野菜ソムリエ協会認定料理教室
「美bi・菜sai・果ka」主宰
野菜ソムリエプロ
原 早苗 先生
参加費 1,000円 定員 8名
持ち物 エプロン

*魚介とフルーツのカルパッチョ
~ゼリー寄せ~
*秋野菜のキッシュ
*ほうれん草と里芋の豆乳ポタージュ
*米粉と野菜のカラフルミルクレープ



※写真はイメージです

あっという間に完成! 亀田縞のトートバッグ 山本先生のミシン教室

11/19 火
10:30~12:00

講師 ミシンの友愛
山本 美幸 先生
参加費 2,000円 定員 8名
持ち物 エプロン

話題の亀田縞でトートバッグを作ります。キットを使いわかりやすく説明しますので、ミシンが苦手な方でもあっという間に完成!



※写真はイメージです

パティシエが教える♪本格フィナンシェ プレヌカフェタイム教室

11/20 水
10:30~13:00

講師 Cafe Preine オーナーパティシエ
斎藤 寛之 先生
参加費 1,500円 定員 8名
持ち物 エプロン

外はカリカリ中はしっとりの本格フィナンシェです。味の決め手”焦がしバター”で、お家でスイーツ店の味♪おひとり6個お持ち帰りです。



※写真はイメージです

気軽に普段着物 きものや絲の帯結び教室

11/22 金
10:00~12:00

講師 きものや絲
太田 雅子 先生
参加費 1,000円 定員 5名
持ち物 なし

帯をたんで背負うだけで、お太鼓結びが完成します! 名古屋帯を使って、楽ちん見栄えよし!



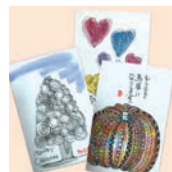
※写真はイメージです

ご無沙汰しているあの方へ... 絵手紙教室

11/26 火
13:30~15:30

講師 日本絵手紙協会公認講師
土田 政子 先生
参加費 1,000円 定員 8名
持ち物 エプロン

簡単なパターンを繰り返す絵の描き方ゼンダングル技法で描く絵手紙。初心者でも大丈夫! 冬にむけての便りを描いてみましょう♪



※写真はイメージです

つくりおきの極意を学びましょう! つくりおき料理教室

11/28 木
10:30~13:30

講師 日本野菜ソムリエ認定協会
野菜ソムリエプロ
つくりおきマイスター
古川 浩子 先生
参加費 1,000円 定員 8名
持ち物 エプロン

つくりおきにおすすめのお料理をご紹介します。
*鶏手羽元のオイスターグリル
ほか副菜3品
*ご飯・お汁物



※写真はイメージです



農林水産省
官民協働プロジェクト

越後天然ガスは農林水産省が行っている 「Let's! 和ごはんプロジェクト」に参加しています

「Let's! 和ごはんプロジェクト」とは、将来の食嗜好の骨格となる味覚が形成される子供のうちに和食の味や食べ方の体験の機会の増加を促し、和食文化の保護・継承につなげていくためのプロジェクトです。和食につながりを持つ関係者が官民協働で、子どもたちや忙しい子育て世代に、身近・手軽に健康的な「和ごはん」を食べる機会を増やしてもらうために取り組みを推進しています。

今後の予定 五泉ショールーム

12/6 知花先生のカービング教室
12/10 シフォンケーキ教室
12/12 石本商店のごまうふ教室

12/17 山本先生のミシン教室
12/18 プレヌカフェタイム教室
12/24 みなこ先生の料理教室

えちてんスクール
次回更新は...
11/5(火)

各教室へのお申込みはインターネットから

越後天然ガスイベント申込

検索

<https://www.echiten-gas.co.jp>

電話でのお申込みも可能です

(tel.0250-43-6651/日・祝除く9:00~17:00)



お申し込み締め切り

お電話 10/5(土) 17:00迄

インターネット 10/6(日) 24:00迄

応募多数の場合は...

抽選の上、当選された方にのみ

10/10(木)・10/11(金)・10/12(土)

9:00~17:00の間に順次ご連絡いたします

◎キャンセル待ちをご希望の方は、教室お申込み時にお声がけください。 ◎留守番電話での当選連絡をご希望の方は、当選連絡の際に各ショールームへのお電話をお願いさせていただく場合がございます。

※個人情報の取扱については各教室の開催目的以外に使用することは一切ございません。 ※定員に満たない場合、開催中止にさせていただきます。ご了承ください。



越後天然ガス

ECHIGO NATURAL GAS LTD.

五泉ショールームミヨウ

〒959-1824五泉市吉沢2丁目1-27

tel.0250-43-6651/9:00~17:00

新津ショールームの情報はウラ面で