

お申込み方法



受付期間 10/5(火)～10/9(土) 17:00迄
申込方法 右記の電話番号から
お申し込みください **0250-24-2171**
(祝・祭日を除く9:00～17:00)



インターネット

受付期間 10/5(火)～10/10(日) 24:00迄
申込方法 キーワード検索もしくは
右記のQRコードからのHPよりお申し込みください
越後天然ガスイベント申込み **検索**



◎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。

当選案内

応募多数の場合は、抽選の上、当選された方の方に順次ご連絡致します
10/14(木)・10/15(金)・10/16(土) 9:00～17:00の間

◎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。

感染症対策

2週間以内に新型コロナウイルス感染症で陽性と判断された方、新潟県外に行かれた方、本人又は同居されている方で該当している方は受講をご遠慮ください。

- 体調が優れない方は受講できません
- こまめな手指消毒・手洗いをお願いします
- 37.5℃以上の体温の方は受講できません
- 手洗い後に使うタオルをご持参ください
- マスク着用をお願いします
- お飲み物をご持参ください

Schools & Events

※感染症対策のため、料理教室の試食は中止し、全て持ち帰りとなります。持ち帰り用の容器はこちらで用意させていただきます。
※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。

パティシエが教える♪本格モンブラン プレヌカフェタイム教室

2名様で調理します

11/2
[火]
10:00-12:00

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** 4名
持ち物 エプロン、マスク、手拭き、
保冷剤、保冷バッグ

秋の定番スイーツ「モンブラン」。専用の口金でクリームを絞ってみましょう♪アレンジモンブランのポイントもお教えします。
*お持ち帰り: 4個



※写真はイメージです

秋を彩るスイーツ～いちじく&黒糖のタルト～ みなこ先生の料理教室

1名様で調理します

11/5
[金]
10:30-12:30

講師 Cooking Studio M 料理教室 主宰
高橋 美奈子 先生
参加費 1,500円 **定員** 4名
持ち物 エプロン、マスク、手拭き、
保冷剤、保冷バッグ

いちじくをふんだんに盛り込んだタルトです。香ばしい黒糖とナッツの食感がクセになる♪タルトを焼く間に旬のりんごを使った『りんごジャム』を作ります。
*お持ち帰り: 直径18cm×タルト型1台、りんごジャム小瓶1個



※写真はイメージです

酒粕の魅力開花メニュー 石澤先生の料理教室

2名様で調理します

11/9
[火]
10:00-12:00

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** 4名
持ち物 エプロン、マスク、手拭き、
保冷剤、保冷バッグ

素材が美味しくなるだけでなく、身体を温め美肌効果もある酒粕!さらに『レジスタンスプロテイン』がダイエット効果も。
*酒粕でタンドリーチキン野菜添え
*クラムチャウダー
*シフォンケーキ(講師がご用意します)



※写真はイメージです

ドライフラワーとレジン製のチャーム付きネックレス クラフト教室

11/11
[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** 6名
持ち物 エプロン、マスク、手拭き

オシャレのアクセントになる立体感があるアクセサリです。ゴールドリングの中にお好きなドライフラワーを入れてお作りいただけます♪
*チャームの大きさ: 直径約2cm



※写真はイメージです

ふくら肉まん パン作り教室

2名様で調理します

11/12
[金]
13:00-15:00

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** 4名
持ち物 エプロン、マスク、手拭き、
保冷剤、保冷バッグ

寒い季節のおやつに!イーストを使って作るあったかほかほかの肉まんです。
*お持ち帰り: 5個



※写真はイメージです

おとうふやさんが教える!秋の味覚を楽しむメニュー まめ工房いとうの料理教室

2名様で調理します

11/17
[水]
10:30-12:30

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** 4名
持ち物 エプロン、マスク、手拭き、
保冷剤、保冷バッグ

*栗おこわ(全体で作ります)
*包まないとうふ餃子
*菊入白和え
*さつまいもパイ



※写真はイメージです

新潟調理師専門学校の講師が教える NCTS料理教室

2名様で調理します

11/19
[金]
10:00-12:00

講師 新潟調理師専門学校 講師
松井 久依 先生
参加費 1,500円 **定員** 4名
持ち物 エプロン、マスク、手拭き、
保冷剤、保冷バッグ

*さつまいもとじゃこのおこわ
*れんこんの磯辺焼き
*かぼちゃ饅頭



※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

2名様で調理します

11/22
[月]
10:30-12:30

講師 中国菜館 飛鳥 店主
青木 鴻一 先生
参加費 1,500円 **定員** 4名
持ち物 エプロン、マスク、手拭き、
保冷剤、保冷バッグ

*アスパラ・銀杏・豚肉の炒め
*かに爪・えび団子の揚げ物
*油淋鶏
*タピオカココナツミルク もち麦入り
(講師がご用意します)



※写真はイメージです

shiny Xmasエレガントリース アートフラワー教室

11/26
[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** 6名
持ち物 エプロン、マスク、手拭き

クリスマスにぴったりの、気持ちがキラキラときめくようなshiny(=光輝く)リースを作ります。ナチュラル感もありつつエレガントなリースです。一足お先にクリスマス気分を味わいましょう♪



※写真はイメージです

ガーデンクリスマスの寄せ植え作り ガーデニング教室

11/30
[火]
13:30-15:00

講師 阿賀町芦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** 6名
持ち物 エプロン、マスク、手拭き

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します。



※写真はイメージです

今後の
予定

- | | |
|-------------------|---------------------|
| 12/1 アロマ&ビューティー教室 | 12/17 アートフラワー教室 |
| 12/2 FUNAYA料理教室 | 12/20 アグリクラフト教室 |
| 12/4 プレヌカフェタイム教室 | 12/23 フラワーアレンジメント教室 |
| 12/10 野菜ソムリエの料理教室 | 12/28 ガーデニング教室 |
| 12/14 園田先生の料理教室 | |

えちてんスクール
次回更新は…
11/2(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

五泉ショールーム 三ツ丁
の情報はウラ面で

お申し込み方法



受付期間 10/5(火)～10/9(土) 17:00迄
申込方法 右記の電話番号から
お申し込みください **0250-43-6651**
(祝・祭日は除く 9:00～17:00)



インターネット

受付期間 10/5(火)～10/10(日) 24:00迄
申込方法 キーワード検索もしくは
右記のQRコードからのHPよりお申し込みください
越後天然ガスイベント申込み **検索**



◎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。

当選案内

応募多数の場合は、抽選の上、当選された方の方に順次ご連絡致します
10/14(木)・10/15(金)・10/16(土) 9:00～17:00の間

◎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。

感染症対策

2週間以内に新型コロナウイルス感染症で陽性と判断された方、新潟県外に行かれた方、本人又は同居されている方で該当している方は受講をご遠慮ください。



体調が優れない方は
受講できません



こまめな手指消毒・
手洗いをお願いします



37.5℃以上の体温の方は
受講できません



手洗いに使うタオルを
ご持参ください



マスク着用を
お願いします



お飲み物は
ご持参ください

Schools & Events

※感染症対策のため、料理教室の試食は中止し、全て持ち帰りとなります。持ち帰り用の容器はこちらで用意させていただきます。
※定員に満たない場合、開催中止にさせていただきますことがございます。

チロル式がまぐち作り

Chiroruのワークショップ教室

11/5
[金]

講師 Chiroru
藤井 優紀 先生

参加費 1,000円 定員 5名

10:00-12:00

持ち物 エプロン、マスク、手拭き

ミシンを使ってがまぐち型のコインケースを製作します。
形・柄・チャームを選んで、オリジナルがまぐちが完成です♪



※写真はイメージです

コンロの機能をフル活用！ちょっとおしゃれな家庭料理

園田先生の料理教室

11/10
[水]

講師 家庭料理教室さちこ 主宰
園田 幸子 先生

参加費 1,500円 定員 4名

10:30-12:30

持ち物 エプロン、マスク、手拭き、
保冷剤、保冷バッグ

*豚肉とレンコンのブルコギ風炒め

★おひとり4人分お持ち帰り

*くるみ饅頭

★おひとり4個お持ち帰り



キャセロールを使って
くるみ饅頭を作ります！



※写真はイメージです

亀田織のトートバッグ

山本先生のミシン教室

11/16
[火]

講師 ミシンの友愛
山本 美幸 先生

参加費 2,000円 定員 4名

10:30-12:00

持ち物 エプロン、マスク、手拭き

人気の亀田織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・不慣れな方でもあっという間に完成！



※写真はイメージです

彩り秋野菜で華やかごはん

野菜ソムリエの料理教室

11/19
[金]

講師 日本野菜ソムリエ協会認定教室
「美bi・菜sai・果ka」主宰
野菜ソムリエプロ
原 早苗 先生

参加費 1,500円 定員 4名

10:30-12:30

持ち物 エプロン、マスク、手拭き、
保冷剤、保冷バッグ

*秋野菜と鮭のグリル～黒酢玉ねぎ餡～

*ごぼうと鶏の混ぜごはん

*かぼちゃディップの彩りサラダ



※写真はイメージです

クリスマスリース

フラワーアレンジメント教室

11/25
[木]

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 5名

10:30-12:00

持ち物 エプロン、マスク、手拭き

今年のクリスマスは手作りのリースを飾りましょう。
玄関やリビングが華やかな雰囲気になる素敵な
リースです♪



※写真はイメージです

もっと美味しくなる冷凍のコツを学ぼう！

つくりおき料理教室

11/26
[金]

講師 日本野菜ソムリエ協会認定
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 4名

10:30-12:30

持ち物 エプロン、マスク、手拭き、
保冷剤、保冷バッグ

今回は「鶏肉」の味付け冷凍保存術をテーマに、活
用レシピをご紹介します！

当日味付けした鶏肉はそのままお持ち帰りし、事前に
講師が用意した鶏肉を使用し、調理を行います♪



※写真はイメージです

今後の
予定

12/1 石本商店ごまうふ教室
12/2 Parfaiteお菓子教室
12/3 知花先生のカービング教室
12/8 ゆるりナチュラルライフ教室

12/9 ドリップコーヒー教室
12/10 Withme! クラフト教室
12/22 みなこ先生の料理教室

えちてんスクール
次回更新は…
11/2(火)



越後天然ガス 五泉ショールーム

ECHIGO NATURAL GAS LTD.

〒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