

## お申込み方法



**受付期間** 7/5(火)~7/9(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** 7/5(火)~7/10(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、当選された方のみ順次ご連絡致します  
**7/14(木)・7/15(金)・7/16(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きます。  
◎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。

### ライ麦粉で作る本格薄焼きピザ こどもパン作り教室 2名様で調理します

8/1  
[月]

10:00-12:00

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 1,000円 定員 4名

持ち物 エプロン、マスク、手拭き、内履き  
保冷剤、保冷バッグ

生地にライ麦粉を使った、本格薄焼きピザを作ります。四角に伸ばした生地に、手作りのトマトソースとお好みの具材をのせて焼き上げます。  
\*おひとり1枚お持ち帰り  
\*小学1~6年生対象



※写真はイメージです

### 楽しくデコレーション♪アイシングクッキー こどもParfaiteお菓子教室 1名様で作業します

8/2  
[火]

10:00-12:00

講師 Parfaite(パルフェット)  
堀江 智子 先生

参加費 1,000円 定員 4名

持ち物 エプロン、マスク、手拭き、内履き  
保冷剤、保冷バッグ

先生が用意したクッキーに、フルーツパウダーなどで着色したアイシングを使ってデコレーション♪  
\*おひとり4個お持ち帰り  
\*小学2年生以下は保護者同伴



※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 こどもNCTS料理教室 2名様で調理します

8/3  
[水]

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 1,000円 定員 4名

持ち物 エプロン、マスク、手拭き、内履き  
保冷剤、保冷バッグ

\*ドライカレー (ゆで卵も作ってみよう!)  
\*スープ  
\*桃のひんやりジュース  
\*小学1~6年生対象



※写真はイメージです

### レジンで作る海のキーホルダー こどもクラフト教室

8/4  
[木]

10:30-12:00

講師 ハンドメイド工房  
hapipupu

参加費 1,000円 定員 6名

持ち物 エプロン、マスク、手拭き

涼やかな海の波打ち際をキーホルダーに詰め込みました。2種類のブルーでグラデーションを作り、夏の海を表現します。  
キーホルダーの大きさ: 直径4cm  
名前のシール付  
\*小学3~6年生対象  
(小学1・2年生は保護者同伴)



※写真はイメージです

### 親子で楽しくクッキング♪ 親子sunny kitchen料理教室 2名様で調理します

8/5  
[金]

10:00-12:00

講師 sunny kitchen  
大坂 和香子 先生

参加費 2,000円 定員 親子2組

持ち物 エプロン、マスク、お子様用内履き、  
手拭き、保冷剤、保冷バッグ

\*煮込みハンバーグ  
\*グリーンサラダ  
\*ライス  
誰もが好きなハンバーグを手作りソースで煮込んで作ります。親子で楽しくクッキングの時間を楽しみましょう。  
\*小学1~6年生の親子対象



※写真はイメージです

### おとうふ屋さんが教える!ヘルシーメニュー まめ工房いとうの料理教室 2名様で調理します

8/24  
[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

\*一口稲り寿司  
\*裂きイカと野菜のマリネ  
\*枝豆で白和え  
\*とうふでティラミス (講師がご用意します)



※写真はイメージです

### Akihaもち麦プロジェクト コラボ企画 園田先生のちょっとおしゃれな家庭料理 園田先生の料理教室 2名様で調理します

8/25  
[木]

10:00-12:00

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

持ち物 エプロン、マスク、手拭き、  
保冷剤、保冷バッグ

\*旬野菜と豚肉の煮びたし  
\*きゅうりと茗荷の甘酢漬け  
\*もち麦入り大葉と塩昆布のご飯 (おひとり2~3人分お持ち帰り)



※写真はイメージです

もち麦  
お試しパック  
プレゼント!

### 初秋に向けて...。ロマンティックフラワーアレンジメント アーティフィシャルフラワー教室 2名様で調理します

8/26  
[金]

13:30-14:30

講師 b.RooM\*(ブルーム)  
アーティフィシャル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

まだまだ暑さは続きそうですが、夏から秋へと季節が変わるのはあつという間...。秋色アンティークカラーのお花に、可愛らしさを取り入れた、大人可愛いフラワーアレンジメントを作ります。



※写真はイメージです

### トロピカルな香りが広がる!パイナップルババロア プレヌカフェタイム教室 2名様で調理します

8/30  
[火]

10:00-12:00

講師 Cafe Preine オーナーパリス  
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

まだまだ残暑が厳しいこの時期におすすめ!ふわふわ・なめらかなパイナップルババロア。角切りにしたパイナップルをたっぷりトッピングします♪失敗しない為のポイント、応用のババロア作りをお教えます。  
\*おひとり4個お持ち帰り



※写真はイメージです

## 今後の予定

- 9/2 みなこ先生の料理教室
- 9/6 石澤先生の料理教室
- 9/7 Fabioイタリア料理教室
- 9/9 野菜ソムリエの料理教室
- 9/12 飛鳥中華料理教室
- 9/13 ガーデニング教室
- 9/15 AKIHA COFFEE Hub コーヒー教室

えちてんスクール  
次回更新は...  
**8/2(火)**



越後天然ガス 新津ショールーム  
ECHIGO NATURAL GAS LTD.  
〒956-0031 新潟市秋葉区新津4473-1  
tel.0250-24-2171/9:00~17:00

五泉ショールームミロガの情報はウラ面で



## お申込み方法



**受付期間** 7/5(火)~7/9(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** 7/5(火)~7/10(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、当選された方のみ順次ご連絡致します  
**7/14(木)・7/15(金)・7/16(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



お飲み物は  
ご持参ください

## Schools & Events

※定員に満たない場合、開催中止にさせていただきます。

### 子ども教室

#### オリジナルのせっけんを作ろう♪ ガーデンディノの 子ども宝石せっけん教室

8/2

[火] 10:00-12:00

**講師** 植物雑貨クリエイター  
曾山 春美 先生  
**参加費** 1,000円 **定員** 4名  
**持ち物** エプロン、マスク、手拭き、  
お子様用上履き

可愛い宝石せっけんとマスコット入りせっけんを1個ずつ作成します。好きなマスコットをいれて自分だけの石鹸を作りましょう♪

※専用ケースに入れてのお持ち帰りとなります。  
※未就学児・低学年は保護者の方同伴をお願いします。



※写真はイメージです

### 子ども教室

#### 子どもクッキング★かんたんおいしい発酵食料理♪ 木伏先生の子ども発酵食教室

8/4

[木] 10:30-12:30

**講師** 発酵食スペシャリスト  
食育インストラクター  
木伏 ケイ子 先生  
**参加費** 1,000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、お子様用上履き

\*炊飯器で作る簡単♪旨塩麹  
\*塩麹の鶏ハム  
\*塩麹のチキンナゲット  
\*未就学児・低学年は保護者の方同伴をお願いします



炊飯器を使って塩麹作りを体験してみよう!

※写真はイメージです

### 親子教室

#### 親子で作ろう★県産広葉樹で作るカッティングボード! 潤森の親子ワークショップ教室

8/5

[金] 13:30-15:30

**講師** Junshin-潤森-  
成川 潤 先生  
**参加費** 2,000円 **定員** 5組  
**持ち物** エプロン、マスク、手拭き

紙やすりで角を磨いて、バーニングペンで名前や文字を入れます。仕上げに安心安全なクルミオイルを塗って完成です。お子様でもできるように、丁寧にお教えいたします。

\*小学2~6年生対象



※写真はイメージです

### 親子教室

#### 親子で作ろう★夏休みパン作り大会! なかぱん親子パン教室

8/9

[火] 10:00-12:00

**講師** おきがるパン教室なかぱん  
中島 亜紗美 先生  
**参加費** 1,000円 **定員** 4組  
**持ち物** エプロン、マスク、手拭き、  
お持ち帰り用バッグ、お子様用上履き

一次発酵させたところからのスタートなので「初めてさん」でもご心配なく!自分だけのオリジナルパンを作りましょう♪  
親子1組で5個作ります。



※写真はイメージです

### 夏を彩るハーブとトマトのランチ 野菜ソムリエの料理教室

8/19

[金] 10:30-12:30

**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 **2名様で調理します**  
**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

\*夏野菜とハーブサルシッチャのトマト煮込み  
\*ミニトマトとチーズのバジルマリネ  
\*完熟トマトのガスパチョ  
\*ミニスイーツ・紅茶 (講師がご用意します)



※写真はイメージです

### NEW お花のソーパークーピング~秋桜~ Carving Dariaの ハンドメイド教室

8/23

[火] 10:00-12:00

**講師** Carving Daria  
井村 恵理子 先生  
**参加費** 1,000円 **定員** 4名  
**持ち物** エプロン、マスク、手拭き、  
メガネ(必要な方)

石鹸をナイフ1本で彫刻するソーパークーピング!今回は彫刻刀も少し使って秋桜を作ります。大人可愛い仕上げで、ラッピングしてお持ち帰りいただきます。プレゼントにもおすすめです♪



※写真はイメージです

### 夏野菜でアジア飯(タイ) 3saiの料理教室

8/24

[水] 10:00-12:00

**講師** 3sai  
松井 圭 先生 **2名様で調理します**  
**参加費** 1,500円 **定員** 4名  
**持ち物** エプロン、マスク、手拭き

\*ガパオライス  
\*ヤムウンセン  
\*タイ風ココナッツ白玉デザート  
※試食がございます



※写真はイメージです

### 地元食材でからだイキイキ! みなこ先生の料理教室

8/30

[火] 10:30-12:30

**講師** Cooking Studio M 主宰  
高橋 美奈子 先生 **2名様で調理します**  
**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

旬の素材を一つ一つ丁寧に調理。シンプルで美味しい家庭料理で、きびしい残暑を乗り越えましょう!  
\*サザエとずいきのアミューズ  
\*かりかり胡瓜の酢豚~冷やし中華仕立て~



※写真はイメージです

## 今後の予定

- 9/1 Parfaiteお菓子教室
- 9/2 アーティフィシャルフラワー教室
- 9/7 PINO WORKSのワークショップ教室
- 9/9 Chiroruのワークショップ教室
- 9/13 園田先生の料理教室
- 9/14 GREEN-BASEGsの寄せ植え教室

えちてんスクール  
次回更新は... **8/2(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