2 7 8 8 7 9 0

料金受取人払郵便 野田局

承認

102

差出有効期間 平成26年11月12日まで 切手を貼らずに お出しください。

(受取人) 千葉県野田市宮崎36

野田ガス株式会社

իլի Սիկիկիկի իր իրագերերերերերերերերերերերեր



### **INFORMATION**

野田ガスショールーム ぽかぽか 〒278-0005 千葉県野田市宮崎36





【車】R16 柏方面より横内交差点を左折3つ目の信号を右折約300m

筆記用具、エプロン、三角巾(バンダナ等)、

※キャンセルの場合はお早めにご連絡ください。

[月~土曜日] 9:30~16:30 [定休日] 日曜•祝日



野田ガス クッキングスクール







# 野田ガスクッキングスクールのご案内

11月のレシピ

料理 教室 おうちで楽しむアジアン料理

・トッポギ ・杏仁豆腐



10月10日命 10:00~13:00

10月17日 🕄

10:00~13:00 受講料

¥2.000

申込 締切 到着分まで

ケーキ

栗をふんだんに使った本格モンブラン モンブラン



10月7日 @ 13:00~16:00

10月21日旬 13:00~16:00

受講料

¥1.500

申込 9月20日(金) 締切 到差公士

料理 教室

先取りクリスマスメニュー

## クリスマスミートローフ

・チキンライス ・カブのポタージュ



10:00~13:00

11月21日命

10:00~13:00 受講料

¥2.000

申込 締切 到着分まで

教室

ショコラのスポンジケーキと



13:00~16:00

11月25日 の 13:00~16:00

受講料

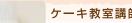
¥1.500

<del>申込</del> 10月18日(金) <sup>締切</sup> 到着分まで

※写真はイメージです。

受講ご参加希望の方は右記の「受講参加ハガキ」に必要事項をご記入の上、弊社までお送りください。

講師プロフィール



ケーキ教室講師 パティシエ

堀澤 康明 Yasuaki Horisawa

有名ホテルでシェフパティシエとして腕をふるい、製菓学校では専 任教師を勤めあげたスイーツの重鎮。また、日本テレビ「3分クッ キング | に多数出演。(元) 日本洋菓子協会連合会公認 技術指導員、 クラブ・プロスペールモンタニェ正会員、現コブラン会会員。



料理教室講師 管理栄養士·料理研究家

座間 峰子

Míneko Zama

女子栄養大学を卒業後、食品メーカーでの商品開発やマーケ ティング、店舗立ち上げ、また学校給食の栄養士など様々な食 の分野を経験し、独立。『美味しく 楽しく 食事を』をモットー に笑顔溢れる食事が健康・元気の源と食育に力を注ぎ活動中。

## 野田ガス クッキングスクールご応募 **<お客さまご記入欄>**

お手数ですが下記の必要事項をご記入ください。

■受講参加ご希望日 ご希望の日にちに○をお付けください

10月コースの申込締切:9月20日(金)到着分まで

	料理教室		ケーキ教室		
10	10日(木)	17日(木)	7日(月)	21日(月)	
月					

11月コースの申込締切: 10月18日(金) 到着分まで

	料理教室		ケーキ教室		
]] 月	7日(木)	21日(木)	11日(月)	25 日(月)	

※クッキングスクールへのご参加は、各月お1人さまケーキ教室、料理教室それぞれ1回 までとなります。

※このハガキ1枚に付き、お1人さまのみご応募できます。

※募集人数を超えた場合は、抽選となります。抽選結果はお電話にてご連絡いたします。

ご住所	〒 −		
ご参加者名	フリ <del>ガナ</del>	性別	男 · 女
お電話	(ご自宅) (携帯電話)		
お客番	<b>そさま</b> ※検針票をご確認ください。 <b>号</b>		

#### 返信用ハガキの使い方

①ハガキに必要事項をご記入の上、切り取り 線に沿って切り取ってください。

②折り線に沿って谷折りし、下記の3カ所に のりづけをして個人情報部分を隠してから ポストへ投函してください。



#### 【 左右と下の「のりしろ」部分にのりづけしてください ▶

【個人情報の取り扱いについて】お客さまから取得する個人情報は適切に管理させていただきます。 お客さまの個人情報をお客さまの同意無しに業務委託以外の第三者に開示・提示することはありま せん(法令などにより開示を求められた場合を除く)。