



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。

2 7 8 8 7 9 0

(受取人)
千葉県野田市宮崎36

野田ガス株式会社



Let's Cook!

NODAGAS
Cooking School

—— 野田ガス クッキングスクール ——



〈折り線〉

個人情報保護シート

個人情報情報を安全かつ適切に取り扱います。

〈切り取り線〉

〈切り取り線〉

INFORMATION

場所 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
【電車】東武野田線 愛宕駅下車徒歩約8分、野田市駅下車徒歩約10分
※駐車場には限りがあります。あらかじめご了承ください。

受講料 料理教室・ケーキ教室 ¥2,000

募集人数 各開催24名 ※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。

持ち物 筆記用具、エプロン、三角巾(バンダナ等)、
布巾、ケーキをお持ち帰りの容器・保冷材等

※キャンセルの場合はお早めにご連絡ください。
※料理のお持ち帰りはお断りしております。ご了承ください。

お問い合わせは

☎04-7120-3100

ショールーム 営業時間 (月～土曜日) 9:30～16:30 [定休日] 日曜・祝日



12月・1月のご案内

Let's Cook!

NODAGAS
Cooking School

—— 野田ガス クッキングスクール ——

♪ オシャレケーキでカフエ気分!

♪ 楽しく学べる料理教室!

NODA GAS ショールーム

ぽかぽか



12月のレシピ

野田ガスクッキングスクールのご案内

※当日は各コース 30 分前から受付させていただきます。

特別料理教室

ホテルメトロポリタン取締役総料理長に学ぶ

フィレポークのチーズ香味焼き



ホテルメトロポリタン取締役総料理長

井田 仲弘 Nakahiro Ida

講師プロフィール

東京プリンスホテルを経て昭和59年ホテルエドモント入社（現ホテルメトロポリタンエドモント）。平成17年に同ホテル取締役総料理長。平成22年6月にホテルメトロポリタン及びホテルメトロポリタンエドモント取締役総料理長を兼務。後、平成23年6月ホテルメトロポリタン取締役総料理長として現在に至る。平成14年にテレビ東京放映「テレビチャンピオン」に参戦し、人気お総菜やさん1日売上決戦チャンピオンになる。フランス料理アカデミー日本支部、フランスチーズ鑑評騎士の会、日本エスコフィエ協会、ゴブラン会、全日本司厨士協会などで活躍中。

開催日

12月12日 ⑤
10:30~13:30

受講料

¥2,000
申込締切 11月22日(金) 到着分まで

- ・チキンパイ 水菜 りんごのサラダ
- ・ポテトとハムのクリームグラタン

料理教室

お弁当にも使える

普段使いのおせち

- ・もちグラタン 松風
- ・りんごきんとん 八幡巻き



開催日

12月5日 ⑥
10:00~13:00
申込締切 11月22日(金) 到着分まで

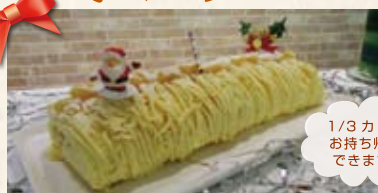
受講料

¥2,000

ケーキ教室

ムースマロンのクリスマスケーキ

ブッシュドノエル オマロン



1/3 カット
お持ち帰り
できます。

開催日

12月2日 ⑦
13:00~16:00
12月9日 ⑧
13:00~16:00

受講料

¥2,000
申込締切 11月22日(金) 到着分まで

ケーキ教室

ホワイトチョコレートのムース

バレンタイン風 ムース ショコラブラン バレンタイン



1/3 カット
お持ち帰り
できます。

開催日

1月20日 ⑨
13:00~16:00
1月27日 ⑩
13:00~16:00

受講料

¥2,000
申込締切 12月20日(金) 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務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エ正会員、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

Mineko 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。

1月のレシピ

料理教室

楽しく学ぼう！お料理の基本

から揚げの甘酢だれ

- ・お弁当に嬉しい！飾りきりサラダ
- ・蓮白炒蛋湯 (レンバイタオチャンメン)



開催日

1月10日 ⑪
10:00~13:00
1月24日 ⑫
10:00~13:00

受講料

¥2,000
申込締切 12月20日(金) 到着分まで
初心者歓迎

＜切り取り線＞

＜切り取り線＞

野田ガス クッキングスクールご応募
＜お客さまご記入欄＞

12月
1月

■受講参加ご希望日 ご希望の日にちに○をお付けください

12月コースの申込締切：11月22日(金) 到着分まで

	特別料理教室	料理教室	ケーキ教室	
12月	12日(木)	5日(木)	2日(月)	9日(月)

1月コースの申込締切：12月20日(金) 到着分まで

	料理教室		ケーキ教室	
1月	10日(金)	24日(金)	20日(月)	27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。(特別料理教室は除く)

※このハガキ1枚に付き、お1人さまのみご応募できます。

※2人以上でのお申込は直接お電話にてお申込ください。

※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	フリガナ _____	性別	男・女
お電話	(ご自宅) _____	(携帯電話) _____	
お客さま番号	※検針票をご確認ください。		

返信用ハガキの使い方

- ①ハガキに必要な事項をご記入の上、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)。

のりしろ

6cm

6cm