

NODAGAS Cooking School

野田ガス クッキングスクール

2019年度

10月・11月・12月のご案内

野田ガスで楽しく
料理しませんか?

Bread &
Sweets

【10月】アーモンドケーキ

Home
cooking

【10月】ハロウィンメニュー

Koji

【11月】塩麹オレンジパウンドケーキ

Webからラクラク!

メール申し込み
が便利です!



INFORMATION

当社ご利用以外の方でも参加OK!
ご友人などお誘いいただき、お申込みください。

場所

野田ガスショールーム ぼかぼか

〒278-0005 千葉県野田市宮崎36

野田ガス本社
となり



受講料

パン・スイーツ教室
料理教室
糀スイーツ教室

¥2,000 (税込)

持ち物

筆記用具、エプロン、三角巾(バンダナ等)、
持ち帰り可能なメニューを持ち帰る際に必要
な容器等

募集
人数

各開催16名

※募集人数を超えた場合は、
抽選となります。抽選結果
は締切後10日前後に郵送に
てお知らせいたします。キャン
セル待ちのお客さまにつ
きましては、繰り上げ当選の
場合のみお電話させていた
だきます。

お車でお越しの場合

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

駐車場はショールーム後ろ側にあります。
※駐車場には限りがあります。あらかじめご了承ください。

電車でお越しの場合

東武アーバンパークライン
「愛宕駅」下車徒歩約8分、
「野田市駅」下車徒歩約10分

お問い合わせ

☎04-7120-3100

■ショールーム営業時間/ 9:30~16:30 (月曜~土曜) ■定休日/日曜・祝日

Webからラクラク!

メールで申し込み
受付中!

こちらから

野田ガス クッキングスクール

検索



「野田ガスクッキングスク
ール」で検索、または左記のQR
コードにアクセス! 申し込みフ
ォームに沿って必要事項をご
入力頂き、送信してください。

ハガキでもご応募できます!

HPにあるハガキ用申込用紙を印刷してご記入
の上、ハガキの裏面に貼り、ご郵送ください。

講師プロフィール

パン・スイーツ教室



料理研究家
武田 美雪
Miyuki Takeda

ジャパンホームベーキングスクールでパ
ンを習い始め、現在準師範。パン教室
「プティパン・めつけ」主宰。簡単でも、
見た目もおしゃれでおもてなしにもな
る、これならおうちに帰って作りたい!
をモットーにし、パンやスイーツ作りと
ラッピングを合わせた教室が人気で20
年近く講師を続けている。

料理教室



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、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。

糀スイーツ教室



パティシエ
山下 亜佐子
Asako Yamashita

独創性溢れるケーキにファンも多くいた、
元「ドルチェア野田店」店長。(一社)日本糀
文化協会で伝統の発酵文化を学び「糀マイ
スター」を取得。地域で味噌作りの講師も
務める。独自に発酵スイーツを考案し、ス
イーツ&ブーランジェリージャパンなどへの
出品や、野田市「男の料理教室」では発酵
食メニューの考案も。現在は調理師養成
施設「野田鎌田学園」の講師として活躍中。



野田ガス クッキングスクールのご案内

お申し込みは
表面を
ご覧ください!

パン・スイーツ教室

受講料 **¥2,000**

開催時間 13:00~15:30
[受付は12:30~13:00まで]

講師 武田 美雪

計量済み
(簡単な計量は有)

ラッピング付き

10月
October
カリッとしっとり
アーモンドケーキ



開催日

10/10^木

申込締切

9/1(日)
到着分まで

メニュー

- ・アーモンドケーキ(1人1個)
- ・スポンジ入りパン(1人4個)
- ・ビスキュイ・ジョコンド風スポンジ

全てお持ち帰りできます

11月
November
パリパリした表面がおいしい
タイガースレッド



開催日

11/26^火

申込締切

9/29(日)
到着分まで

メニュー

- ・タイガースレッド(1人4個)
- ・ちんすこう(1人約12個)

全てお持ち帰りできます

12月
December
簡単に作れる可愛い編み編み
編みパン



開催日

12/3^火

申込締切

11/4(月・振休)
到着分まで

メニュー

- ・編みパン(1人1個)
- ・きみじくれ(1人3個)

全てお持ち帰りできます

12月
December
今年のクリスマスは、これ!
ベラベッカ



開催日

12/10^火

申込締切

11/4(月・振休)
到着分まで

メニュー

- ・ベラベッカ(1人1個)
- ・クッキー in カップケーキ(1人5個)

全てお持ち帰りできます ※参考サイズ: ベラベッカ約12.5cm

料理教室

受講料 **¥2,000**

開催時間 10:30~13:30
[受付は10:00~10:30まで]

講師 座間 峰子

計量済み
(簡単な計量は有)

10月
October
楽しく作ろう!
ハロウィンメニュー



開催日

10/3^木

申込締切

9/1(日) 到着分まで

メニュー

- ・カボチャマーブルシフォンケーキ〜ハロウィンデコレーション〜(1人1個)
- ・きのこチキンの豆腐クリームグラタン
- ・かぶとキャベツとオレンジのサラダ

シフォンケーキのみお持ち帰りできます ※参考サイズ: 13cm

11月
November
野菜もたっぷり
クリスマスディナー



開催日

11/21^木

申込締切

9/29(日)
到着分まで

メニュー

- ・クリスマスカラーのロックケーキ(1人8個)
- ・ごぼうのポタージュ
- ・りんごチキンソテーと蒸し野菜のアリゴチーズ添え

クリスマスカラーのロックケーキのみお持ち帰りできます

12月
December
ヘルシーでボリューム満点
おからハンバーグシチュー



開催日

12/12^火

申込締切

11/4(月・振休)
到着分まで

メニュー

- ・おからハンバーグシチュー
- ・エクレア(1人4個)
- ・コーンと人参のバターライス
- ・りんごとキャベツのシャキシャキポテトサラダ

エクレアのみお持ち帰りできます

糰子スイーツ教室

受講料 **¥2,000**

開催時間 10:30~13:30
[受付は10:00~10:30まで]

講師 山下 亜佐子

計量済み
(簡単な計量は有)

11月
November
失敗しないコツを教えます!
基本の発酵シフォンケーキ



開催日

11/11^月

申込締切

9/29(日)
到着分まで

メニュー

- ・発酵シフォンケーキ

ホール1個お持ち帰りできます ※参考サイズ: クラフト5号型1個

11月
November
しっとり美味!
塩麹オレンジパウンドケーキ



開催日

11/18^月

申込締切

9/29(日)
到着分まで

メニュー

- ・塩麹オレンジパウンドケーキ

1人1本お持ち帰りできます ※参考サイズ: クラフト型1本

12月
December
クリスマスの定番
スツッシュド ノエル(塩麹入り)



開催日

12/16^月

申込締切

11/4(月・振休)
到着分まで

メニュー

- ・スツッシュド ノエル(塩麹入り)

1人1本お持ち帰りできます ※参考サイズ: 20cm



電気も野田ガスにおまかせ

ガス+電気のセット割

“ピカぽかプラン”でおトクは!

「電気ご使用量のお知らせ(電気検針票)」をお手元にご用意ください。

まずは

無料シミュレーションを!

野田ガス でんき

検索

お持ち帰りメニューの容器はご持参ください

※当日は各コース30分前から受付いたします。 ※各教室の終了時間は延長する場合がございます。 ※写真はイメージです。 ※受講料はすべて税込となります。