

* 空き状況 *

※教室の空き状況は随時、変わります。お電話、窓口にてお問い合わせください。

9月1日(金)より受付開始!

■予約受付
9月15日(金)まで
【電話受付時間 8:30~17:00(日・祝日を除く)】

■抽選日...9月19日(火)
■結果連絡日...9月20日(水)
【当選された方のみお電話またはメールにてご連絡いたします】

3 火 10:30~13:00
【講師】石川先生

新米でCaféごはん

- 新米でカフェ巻き(うら巻き)
- 彩り野菜でクスクスのチョウドサラダ
- 秋の果実でカフェ・パフェ

17 火 10:30~13:00
【講師】石川先生

空きあり

新米でコリアンごはん

- 彩りピビンバ
- とろけるチーズのタッカルビ
- とろ〜りマンゴープリン

17 火 18:30~20:30
【講師】石川先生

空きあり

新米でコリアンごはん

- 彩りピビンバ
- とろけるチーズのタッカルビ
- とろ〜りマンゴープリン

18 水 13:30~15:30
【講師】石川先生

空きあり

おいしいシフォンケーキが食べたい

- チョコ&チョコのダブルシフォンケーキ

○定員8名
○お持ち帰り用の袋等をご用意ください。

19 木 10:30~13:00
【講師】渡部先生

空きあり

楽々おしゃれにおもてなし

- 鶏肉の赤ワイン煮 ~ハーブポテト添え~
- 米粉入りピザ
- スープ
- くるみのビスコッティ

19 木 19:00~21:00
【講師】渡部先生

空きあり

楽々おしゃれにおもてなし

- 鶏肉の赤ワイン煮 ~ハーブポテト添え~
- 米粉入りピザ
- スープ
- くるみのビスコッティ

21 土 13:30~16:30
【講師】渡部先生

空きあり

親子クッキング

- 簡単パンキンパイ
- おまけのおやつdeティータイム

○定員親子6組
○お持ち帰り用の25cm径のバケがある箱等をご用意ください。

24 火 10:30~13:00
【講師】山口先生

空きあり

創作イタリアン

- サンマのラタトゥイユ煮込み ~パジルライス添え~
- パーニャカウダサラダ
- 秋のフルーツでティラミス風デザート

24 火 19:00~21:00
【講師】山口先生

空きあり

創作イタリアン

- サンマのラタトゥイユ煮込み ~パジルライス添え~
- パーニャカウダサラダ
- 秋のフルーツでティラミス風デザート

26 木 10:30~13:30
【講師】渡部先生

定員に達しました

ウイークデーのゆっくりパン作り

- 米粉ミニ食パン
- かぼちゃ&さつまいもパン

○定員6名
○受講料 2,500円
○お持ち帰り用の箱かごをご用意ください。

26 木 14:00~17:00
【講師】渡部先生

空きあり

ウイークデーの午後のゆっくりパン作り

- 米粉ミニ食パン
- かぼちゃ&さつまいもパン

○定員6名
○受講料 2,500円
○お持ち帰り用の箱かごをご用意ください。

28 土 13:30~15:00
【講師】石川先生

空きあり

親子クッキング

- 濃厚バナナパイ

○定員親子6組
○お持ち帰り用の15cm径のバケがある箱等をご用意ください。併せて、保冷剤・保冷バッグもご利用ください。

お子さま参加の教室について

- 対象のお子さまは5歳~小学生となります。
- 親子クッキングの場合、表示金額は親子2名参加時の金額です。お子さま1人追加につき、プラス200円(税込)いただきます。

お申し込みは

お電話で
東部ガス秋田支社 お客さま窓口グループ
☎018-837-6881
(ダイヤルイン)
※(保安受付)緊急の際は、代表電話番号(018-832-6595)におかけください。

インターネットで
東部ガス 秋田 検索
www.tobugas.co.jp/
右記のコードからでもOK

先生のご紹介



■受講料... **2,000円**~
金額表示のない教室の受講料は全て2,000円(税込)です。

■受講人数... **12名**
定員表示のない教室の受講人数は全て12名です。

受講の際は、エプロンと筆記用具をご用意ください。

🍀 **初心者の方でも安心してご参加いただけます**

開始時間に遅れる際は必ずお電話にてご連絡ください。

ご連絡のない場合は受講をお断りする場合がございますのでご了承ください。

上記の期間内に定員に達しなかった教室に関しては、随時お電話もしくは窓口にてお申し込みいただけます。空き状況の確認や、キャンセル待ちのお申し込みはお気軽にお問い合わせください。