

2022年
7月~9月

クッキング講座 受講生募集!

会場 ガスの情報館 都城

暮らしサポートクラブ
会員さま特典
受講料半額
※入会随時受付中

講座1



楽しくパンを作ろう♪ ~初心者向けのパン作り~

<講師名> ジャパンホームベーキングスクール認定
日高 理香 先生



<メニュー>

チョコロール、ペーコンエビ



<講座日> ①7/27(水)
時間: 10:00~13:00 定員: 6名
申込み締切日 7/12(火)
②9/9(金)
時間: 10:00~13:00 定員: 6名
申込み締切日 8/26(金)
<受講料> 2,500円(税込)

講座2



アイシングクッキー作り みんなで楽しく作りましょう♪

<講師名> JSA認定アイシングクッキー講師
岩本 絵美 先生



<メニュー>

アイシングクッキーデザイン、パウンドケーキ



<講座日> ①7/30(土)
時間: 10:00~13:00 定員: 6名
申込み締切日 7/14(木)
②8/6(土)
時間: 10:00~13:00 定員: 6名
申込み締切日 7/21(木)
<受講料> 2,500円(税込)

講座3



親子で初の青パイアクッキング!? 青パイアカラー&スイーツを作ろう!

<講師名> パパイア王子 野菜ソムリエ
岩本 脩成 先生



<メニュー>

青パイアカラー、青パイアパイ



<講座日> 8/10(水)
時間: 10:00~13:00 定員: 6名
申込み締切日 7/26(火)
<受講料> 2,500円(税込)

講座4

甘酒を使ったレシピ ~夏のフルコースより~

<講師名> サンシャインファーム
畑中 美智子 先生



美腸発酵フードアドバイザー®の会

山下 美幸 先生



<メニュー>
前菜: ミニトマトの甘酒コンポート
スープ: キュウリと甘酒&豆乳の冷製スープ
主菜: 甘酒入りエビチリ
<講座日> 8/20(土)
時間: 10:00~13:00 定員: 6名
申込み締切日 8/4(木)
<受講料> 2,500円(税込)

講座5

旬の宮崎青パイアが いろんな料理に変身!

<講師名> パパイア王子 野菜ソムリエ
岩本 脩成 先生



<メニュー>

青パイアサラダ、青パイアケーキサレ、
青パイアペペロンチーノ、青パイアコンソメスープ



<講座日> 9/17(土)
時間: 10:00~13:00 定員: 6名
申込み締切日 9/1(木)
<受講料> 2,500円(税込)

講座6

甘酒を使ったレシピ ~秋のフルコースより~

<講師名> サンシャインファーム
畑中 美智子 先生



美腸発酵フードアドバイザー®の会

山下 美幸 先生



<メニュー>
前菜: 甘酒の柿なます
スープ: 蓮根の甘酒ポタージュスープ
主菜: 鶏肉ときのこの甘酒煮ね蒸し
<講座日> 9/30(金)
時間: 10:00~13:00 定員: 6名
申込み締切日 9/15(木)
<受講料> 2,500円(税込)

※新型コロナウイルスの感染状況により、講座が中止になる場合がございます。

クッキング講座における新型コロナウイルス対策について

日頃は、宮崎ガスクッキング講座をご利用いただきまして誠にありがとうございます。
さて、新型コロナウイルスの流行が懸念されていることから、
当クッキング講座といたしましても当面の間、以下の通り対応させていただきます。
皆さまにはご不便をお掛けすることと存じますが、
何卒ご理解を賜りますよう、よろしくお願いたします。



●消毒液の設置

・施設の出入りに消毒液を設置しています。
予防対策としてご使用をお願いいたします。



●マスクの着用

・講師・アシスタント、受付スタッフはマスクを着用させていただきます。
感染拡大防止のため、ご理解をお願いいたします。



●検温の実施

・施設の出入りにて検温を実施いたします。

受講生の皆さまへお願い



・ご受講時には、手洗い・消毒液の使用
・マスク着用のご協力をお願いいたします。



・体調に不安のある場合、体調不良時は
来館、受講をご遠慮ください。

会場 都城市吉尾町2145番地1



…親子(保護者1名・お子様1名のペア)での参加も可能な講座です。
※お子様の対象年齢は4~15歳です。



…親子(保護者1名・お子様1名のペア)での参加限定の講座です。
※お子様の対象年齢は4~15歳です。

今回の講座での調理品は
お持ち帰りさせていただきます。

クッキング講座注意事項

・お申し込みの受付時間について、インターネットは24時間、電話は平日午前9時~午後5時までとなります。尚、申込み締切は、締切日の午後5時受付までです。
・応募数が一定数に満たない場合は開講しない場合がございますのでご了承ください。
・インターネットからお申し込みされる方は、当クッキング講座のメールが受信できるようにメールアドレス[miyazakigas.co.jp]の登録設定をお願いします。
・すべての講座において抽選となります。当選された方に受講のご案内のハガキを郵送にてお送りします。当選された場合も結果を通知いたします。
・キャンセルされる場合は、講座日の7日前までにご連絡ください。受付時間については、インターネットは24時間、電話は平日午前9時~午後5時

までとなります。それを過ぎますとキャンセル料1,000円が発生いたしますのでご了承ください。
・受講料は講座当日一括でお支払ください。お支払いただいた受講料は原則として返金いたしません。
・特に指定のない場合、各講座の対象年齢は16歳以上です。15歳以下の受講については別途お問い合わせください。
※親子での参加の場合の受講料は、保護者1名・お子様1名のペアの金額です。
・講座内容・メニューは変更になる場合がございます。
・参加者以外の同伴及び見学はご遠慮ください。
・食物アレルギーに関しては、個別の対応を行なっておりません。
・今回お申し込みいただいたお客様の個人情報をご利用させていただきます。お知らせなどに利用させていただきます。

申込み方法

宮崎ガスホームページ または
お電話 (0986-38-7500)

申込受付

インターネット: 24時間
電話: 平日 9:00~17:00

