

四 国 の 口 福 を 探 し て 。

With Gas Life

【ウィズガスライフ】

With Gas Lifeなお店訪問

【香川】Bar&Patisserie Un petit pas

【愛媛】甘味処みよしの

【徳島】Osteria Del Orso

【高知】COFFEE SHOP ZUMZUM

未来の食卓を支える フードテック

もっと豊かに！ ウィズガスライフ

防災の備えをチェックしよう

キッチン片付け術

エアコンの取り扱いを開始

おいしい時間

しあわせ満ちる



読者
プレゼントも
あります！

2026
初秋号

vol.

075



1_こしあん・つぶあん・きなこ・青のり・ごまの5色 2_おはぎは一つひとつ丁寧に手作りしている 3_静かな時間が流れる店内。心がほっと落ち着く 4_壁には初代女将の写真が飾られている



Ehime

甘味処 みよしの [カンミドロコロミヨシノ]

親見子三代の想いを小さなおはぎに込めて...

豆知識

おはぎとぼた餅の違いって？

基本的には同じ食べ物ですが、春の彼岸には「ぼた餅」、秋の彼岸には「おはぎ」と呼ぶのが一般的。由来は春の牡丹、秋の萩の花にちなんだもの。かつてはあんの種類や形にも違いがありましたが、現在では明確な区別はあまりなく、地域や店によって呼び方もさまざまです。



甘味処 みよしの

愛媛県松山市二番町3-8-1

電話/089-932-6333

営業時間/10:00～売り切れ次第終了 定休日/火・水曜 駐車場/無

HP キッズスペース バリアフリー

祖母から母へ、母から娘へ
受け継がれるのは確かな味と想い



ブラッドオレンジの
ジェリーヌ
ドリンクセット2,540円

アールグレイ・
クランベリー・
バラのカクテル

(セットドリンク)
※期間限定メニュー

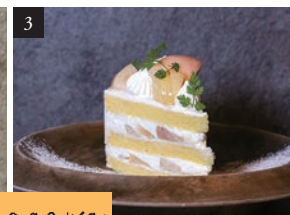
With Gas Life

お店
訪問

vol.22

美味しいものを食べること、
それは理屈抜きの幸せ。
まちの人々から愛される店、
愛される献立をご紹介します。

1_季節を感じられるスイーツ
やドリンクを提供 2_ミント
の爽やかさを感じる「フローズ
ンモヒート」(1,540円) 3_
旬のフルーツを使ったケーキ
が人気!「桃のショートケーキ」
(750円) 4_シックな雰囲気
の店内



Kagawa

Bar&Patisserie Un petit pas [バー&パティスリー アン・プチ・パ]

お酒とスイーツのペアリングで贅沢な大人時間を

読者サービス

ご飲食のお客様限定

お会計

200円引き

※冊子持参で1冊につき
1名様、1回限り。2026年
10月末まで有効

check!

街中のビル一階に佇む大人のた
めのスイーツバー。受賞歴のある
実力派パティシエと、カフェやバー
で修業を重ねた多彩な経歴のオー
ナーが営むお店です。お店では、美
しい見た目、素材が織りなす豊か
な香りと味わいの手作りスイーツ
を、上質なワインやカクテルととも
に贅沢に愉しめます。バーであり
ながら14時から営業しているのも
嬉しいポイント。こだわりのカフェ
利用はもちろん、洗練された空間
でお昼からお酒を嗜みたい人にも
人気です。ケーキや焼菓子をはじ
め、コーヒーなど二部ドリンクはデ
イクアウトも可能。一日のご褒美や
特別なひとときに、用途に合わせ
てぜひご利用ください。



Bar&Patisserie Un petit pas

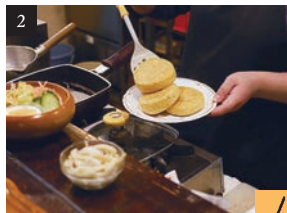
香川県高松市鍛冶屋町4-20 ツーフィートビル1-C 電話/087-813-1998 ※火～
木曜のみ席予約可 営業時間/14:00～24:00 ※19時以降はチャージ料(1名770
円、サービス料10%)必要 定休日/日・月曜 ※祝日の場合は変動あり 駐車場/無

HP キッズスペース バリアフリー



パンケーキモーニング
+ブレンドコーヒー
850円

1_フルーツやホイップを合わせたふんわりパンケーキ 2_パンケーキは注文を受けてから焼き上げます 3_Wモーニング+ブレンドコーヒー(650円) 4_コーヒーの香りがふわりと漂う吹き抜けの開放的な店内



/Kochi

COFFEE SHOP ZUMZUM [コーヒーショップ ズムズム]

昭和46年創業から愛される憩いの喫茶店

豆知識

コーヒー豆の焙煎の違い

コーヒー豆は、焙煎によって味が大きく変わります。一般的に、「浅煎り」は酸味や果実感が楽しめ、「中煎り」は甘みと酸味のバランスが良く、「深煎り」は苦味とコクが際立ちます。焙煎の違いを知ると、自分の好みが変わり、コーヒー選びがもっと楽しくなります。



COFFEE SHOP ZUMZUM

高知県高知市本町4-2-20

電話/088-822-0500

営業時間/9:00~14:00(L.O.13:30) 定休日/土・日曜、祝日 駐車場/有

HP キッズスペース バリアフリー

モーニングやランチを楽しめる
高知で人気の老舗喫茶店

オフィス街の中心で半世紀以上も愛され続けている「ZUMZUM」。カランコロンと懐かしい音色を奏でる扉を開くと、枕木を使ったカウンターテーブルやレトロなコーヒーマシンが配された、落ち着いた空間が広がります。モーニングには、おにぎりやトーストの両方が楽しめる「Wモーニング」や、リコッタチーズを加えた手作り生地が自慢の「パンケーキモーニング」などがあります。お昼は、日替わりの主菜や副菜が楽しめる定食や、季節の麺料理が登場するランチなどがあり、毎日来店しても飽きません。創業当初から変わらない5つの豆を使用したブレンドコーヒーもお楽しみください。



イノシシと
きのこのラザニア

1,800円

※秋からのメニュー

1_もっちり食感のラザニアとソース、チーズ。寒い時期のごちそうイタリアン! 2_ジビエのソーセージなどがお目見えすることも 3_落ち着いた雰囲気のある店内。座席は120席ある 4_「素材の顔が見える料理を作りたい」と福島シェフ



Tokushima

Osteria Del Orso [オステリア デル・オルソ]

自家製ソースが織りなす豊かな味わい



読者サービス

1,500円(税込)以上の料理を
ご注文の方に
グラスワイン
1杯サービス

※冊子持参で1冊につき
1名様、1回限り。2026年
10月末まで有効

check!

熱々をひと口頬張れば
広がる深いコクと旨み

徳島県内にまだイタリアンのお店が数店しかなかった1997年に創業して以来、徳島のイタリア料理界を牽引してきたこちらのお店。レジェンド的な存在でありながら街の食堂のような気さくな雰囲気、おひとりさまからファミリーまで幅広い人に愛されています。少し肌寒い時期になるとオーダーが増えてくるのがラザニア。ベシャメルソースと重なり合う自家製ミートソースには、質のいい肉が手に入れば猪や鹿などジビエを使用。臭みはなく、きのこを合わせることでより濃厚な旨みが広がるソースになり、ワインとの相性抜群。素材の魅力を生かすオーナーシェフ・福島さんの技が光る一品です。



Osteria Del Orso

徳島県徳島市富田橋3-52

電話/088-655-3822 営業時間/11:30~14:00(L.O. 13:30) ※土・日曜、祝日は
~14:30(L.O. 14:00)、18:00~21:30(L.O. 21:00) 定休日/水曜、不定 駐車場/有

HP キッズスペース バリアフリー

ゆうぼく

株式会社ゆうぼく

AI監視システムで牛の事故死を防ぎ生産性を高める！

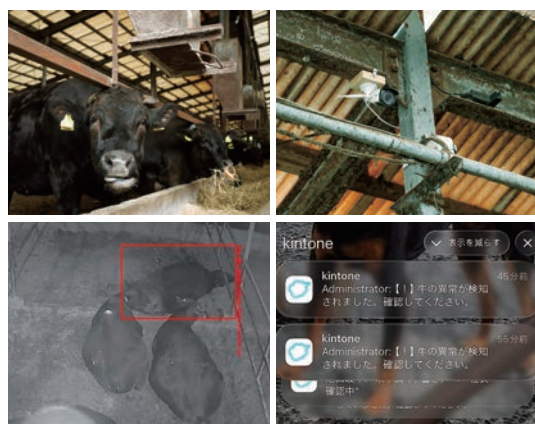
フードテックへの挑戦

AI監視システムで牛の事故死を防ぐ

愛媛県西予市で牛の牧場を営み、精肉・加工品の販売からレストラン経営まで手掛ける「株式会社ゆうぼく」。2代目代表・岡崎さんは元システムエンジニアという経歴を持ち、牧場運営に様々なテクノロジーを積極的に取り入れています。今年、本格運用が始まったのが、**構想から8年をかけて岡崎代表自ら開発した牛の異常姿勢検知AIシステム「キヤトルック」**です。牛が転倒し自ら起き上がれなくなると、腹部に溜まったガスを排出できず3～6時間で死亡してしまう「起立困難事故」。昼間であれば、牧場スタッフが救出できますが、夜間に発生すると気づくのが難しく、特に出荷前の大きく育った牛に多く発生し、大きな損失につながります。

4カ月で400万円の損失削減

そこで開発されたのが「キヤトルック」です。**牛舎に設置したカメラが牛の起立困難を検知すると、即座にスタッフのスマートフォンへ通知**。映像もその場で確認できるため、誤検知の場合は現地へ向かう必要もありません。今年1月からの4カ月間で5頭を救出し**約400万円の損失を削減**できました。AIが夜間に牛を見守ることで、命と経営の両方を支えています。



私たちの暮らしとのつながり

AIによって牛の異常を即時検知できるようになったことで、牛の命を守るだけでなく、**安定した出荷体制の維持**にもつながっています。畜産業は、飼料価格の高騰や担い

企業紹介



代表取締役 岡崎 晋也さん

自社牧場で育てた牛を使用した、無添加の加工品・熟成肉などを販売。成長促進剤不使用の安心安全な生産がモットーです。

手不足など多くの課題を抱えていますが、AIによる見守りによって事故による損失を減らし、限られた人員でも効率よく牧場を運営できるようになりました。こうした取り組みは、生産者だけのメリットではありません。安定した生産が続くことで、**消費者は品質の高い牛肉を継続して購入**することができます。また、育てた牛を事故で失うことが減るため、命を無駄にしない畜産にもつながっています。



目指す未来の食卓

「ゆうぼく」が目指すのは、経験や勘だけに頼らず、テクノロジーの力で**持続可能な畜産を実現**することです。AIによる見守りやデータ活用によって牛を健やかに育て、生産から販売までの無駄を減らすことで、安定した供給と品質向上を両立。これからも生産者と消費者をつなぎ、安心しておいしい牛肉を楽しめる未来の食卓づくりに挑戦していきます。

店舗紹介



ゆうぼくNOMADIC

自社牧場で成長促進剤を使わずに育てた「はなが牛」。熟成させることで旨みを引き出した自社ブランド牛です。その自慢の牛肉を使った弁当やオードブルをテイクアウト専門で販売。前日までに要予約。

住所/愛媛県松山市二番町3-7-19 フジコビルA2F
電話/089-909-5584 営業時間/10:00～13:00、15:00～17:00
定休日/土・日曜、祝日 駐車場/無

会社概要

事業内容 牧場経営、精肉・加工、売店・ネットショップ・レストラン運営
設立年月 1990年6月
住所 愛媛県西予市宇和町坂戸553-1
電話 0894-62-5877
URL <https://yuboku.jp>



FOOD×TECHNOLOGY

毎日の食卓は、私たちの暮らしに欠かせない大切な時間です。一方で、人口減少や、ライフスタイルの多様化などにより、食に関する課題は身近なところに広がっています。こうした中で注目されているのが、「フードテック」です。今回のウィズガスライフでは、食卓の未来を支える「フードテック」を特集します。

【フードテックとは?】

フードテックとは、「Food=食」と「Technology=技術」を組み合わせた言葉です。食に関わる課題に対して、新しい技術やアイデアで食の可能性を広げる取り組みを指します。フードテックを活用することで、これからの食をもっと安心に、便利に、そして持続可能にすることができます。

【身近な役割の例】

フードテックに関わる分野は、多岐にわたります。ここでは、代表的な4つの役割をご紹介します。

食品ロスを減らす

「もったいない」を減らし、食材を大切に使うことにつながります。

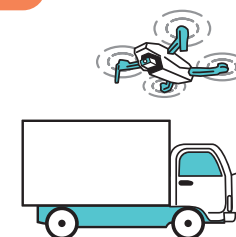
例：食品の鮮度を長く保つ技術、AIによる需要予測、未利用資源を活用したアップサイクル商品など



つくる人・届ける人を助ける

人の手で大切にしてきた技術に、新しい技術を組み合わせることで、品質を守りながら働く人の負担を軽減することができます。

例：作業を助ける機械、収穫や配送を効率よく行う仕組みなど



豊かで健康な食生活の実現

一人ひとりの体調や好みに合わせた食を選びやすくして、おいしく健康的な食生活を支えます。

例：栄養に配慮した食品、減塩でもおいしく感じられる工夫など



食の新しい可能性を広げる

これまでになかった食品や原料を生み出す取り組みに活用されています。

例：新しい品種づくり、植物性タンパク質の活用など



TOPICS

「フードテック」への取り組みが分かる！



四国経済産業局発行の「四国4県フードテック事例集」では、フードテック分野で活躍する企業などの活動内容や今後の展望を紹介しています。四国から全国・世界へ広がる、食の未来への挑戦をぜひご覧下さい。

詳細はこちら



▲『四国4県フードテック事例集』(発行元:四国経済産業局)

ご存知ですか？

食卓の未来を支える

フードテック



【地域の食卓をこれからも支えるために】

四国にも、地元の食材や技術を生かしながら、新しい食品づくりや食品ロスの削減、より便利で安心な食の提供に取り組む企業があります。こうした取り組みは、地域の産業を元気にし、次の世代へ食文化をつないでいく力にもなります。次のページからは、地域の食卓の未来を支える企業の取り組みをご紹介します。



大倉工業株式会社

オリーブ葉などの未利用資源から
独自技術を用いて有用成分を抽出！

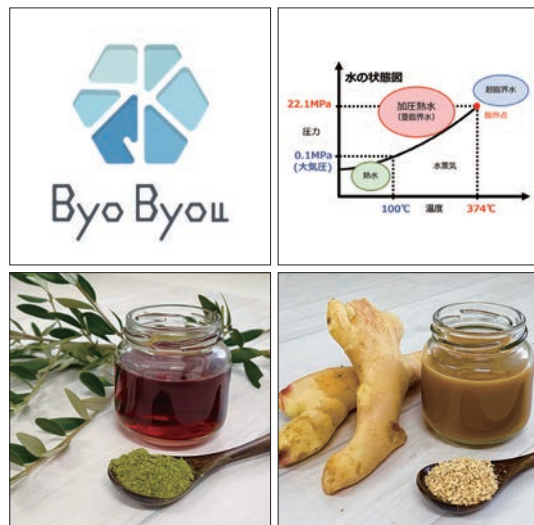
フードテックへの挑戦

地域のお困りごとを資源に変える

大倉工業のフードテックは、2015年に建材事業における地域課題の解決から始まりました。香川県三豊市にある放置竹林を活用するため、竹から抗菌成分を抽出することを検討。**「地域のお困りごとになっている材料(未利用資源)を使って課題を解決したい」**という想いが原点となっています。2019年からは、香川県の県花県木である「オリーブ」の葉を対象とした取り組みをスタート。以降も研究を重ね、**「オリーブ葉やひまわり種子、ショウガなどの未利用資源から、独自技術で有用成分を抽出することに成功」**し、現在は健康食品や化粧品の原材料としての活用を進めています。

大倉工業の独自技術「ByoByou(ビョウビョウ)」

大倉工業が開発した独自技術「ByoByou」は、環境負荷の低い「水」を主溶媒とする独自の加圧熱水抽出技術です。化学薬品を使わず加水分解反応を促進し、従来の常圧熱水抽出では不可能であった成分も効率的に抽出できます。オリーブ葉に含まれている「オレウロペイン」を加水分解し、より抗酸化力が高い「ヒドロキシチロソール」に変換。これまで未利用のまま廃棄されていた葉から、**「効率的に成分を抽出することに成功」**しました。



※ ByoByou は、大倉工業が出願中の商標です。

企業紹介



R&Dセンター ライフ&ヘルスケア開発部
アグリテック開発課 内海 佳奈さん

自然界に存在する未利用資源を健康食品や化粧品の原料に活用し、人々の健康・美容、環境保全に貢献しています！

私たちの暮らしとのつながり

人々の健康・美容、環境保全に貢献

なじみのない用語に、どこか遠い研究所の世界の話のように思えるかもしれませんが、大倉工業の「ByoByou」技術は、私たちの暮らしの身近なところで繋がろうとしています。例えば、**「健康食品や化粧品」**。これまでは利用できていなかった材料から抽出された成分が商品の原材料として私たちの手元に届くようになります。私達がその商品を手にとることは、活用されなかった資源に新しい命を与え、地域の環境を守るお手伝いをしたことになるのです。



まんのうひまわりポン酢

大倉工業がまんのう町や香川大学、一般社団法人サンフラワーまんのうと連携し、独自技術で搾油後のひまわり種子からポリフェノールを抽出・活用した共同開発品。

販売元：サンフラワーまんのう

目指す未来の食卓

次なる目標は、独自技術「ByoByou」をより広く社会へ浸透させること。これまでは研究開発の一環としての取り組みが中心でしたが、自社の確固たる事業の1つとして確立・展開していくことを目指しています。事業へとスケールアップさせることで、**「より多くの「お困りごと」を資源に変え、人々の毎日の健康や美容に貢献、ひいては地球の環境保全という大きな課題の解決へ繋がっていくと確信しています。」**



会社概要

- 事業内容 各種ポリエチレン製品及びポリプロピレン製品の製造販売、光学機能性フィルム等の製造販売 他
- 設立年月 1947年7月
- 住所 香川県九尾市中津町1515
- 電話 0877-56-1111(代表)
- URL <https://www.okr-ind.co.jp>



株式会社セツロテック

精密育種技術を活用して、
地球の課題を解決+暮らしも豊かに！

フードテックへの挑戦

遺伝子改変で未来を変える

2017年、徳島大学発のバイオテクノロジー系スタートアップ企業として創業した『セツロテック』。「生物の潜在的な力を借りて、あなたと地球の課題を解決する産業を創造する」をミッションに掲げ、**「生物の遺伝子を自在に書き換える「精密育種技術」**を用いて、製薬会社の創薬を支援する「研究支援事業」、農畜産業や工業分野向けの**「動物・植物・微生物の品種改良を精密かつ高速に実施する「精密育種事業」**を二本柱に展開しています。

精密育種技術で課題を解決

養鶏業界では、卵を産まないオスのひよこが生まれた直後に大量殺処分されるという、アニマルウェルフェア(動物福祉)上の課題がありました。同社は精密育種技術を用いて、卵の中にいる雛の目の色を変え、殻の外から光を当てただけでふ化前に性別を100%見分ける「雌雄判別」の技術を開発。これによって**「不要なオスの卵をふ化させずにワクチン生産などに有効活用」**する道が開かれました。このようなソリューションの提供は世界から注目を集めています。



私たちの暮らしとのつながり

地域の自然由来のクラフトビール

現在、微生物や細胞を用いた有用物質の生産においても精密育種技術に注目が集まっています。同社は地元・徳島県のブルワリー『株式会社阿波麦酒』と協働し、徳島市のシンボル**「眉山に咲く花・アザレア」**から採取した**「天然酵母を使ったクラフトビールの共同開発」**に成功しました。このプロジェクトで培った科学的知見とノウハウをパッケージ化し、それぞれの地域の自然環境からビール醸造に適したオリジナルの天然酵母を採取・選別して、全国のブルワリーが手軽に「地域のオリジナル

企業紹介



代表取締役社長 竹澤 慎一郎さん

2017年に徳島大学発のベンチャー企業として独自技術で精密育種技術の産業革命を起こす企業。受託研究や精密育種により新産業の創出に挑みます。

酵母」を入手できる「ビール酵母のスクリーニングサービス」の提供を目指しています。同社のバイオサイエンス技術によって、より豊かな地域の特産品が生まれるかもしれません。



目指す未来の食卓

地域独自の自然環境から酵母を採取するビール造りを提案し、全国各地で新しいクラフトビールの誕生を目指します。



「アザレアール

～びざんの酵母～」

花のようにふんわりと甘く、すっきりとさわやかな飲み口のクラフトビール。クラウドファンディングサイトで限定醸造し、現在は徳島駅ビル地下の『焼鳥酒蔵よい鳥』で発売されています。

会社概要

- 事業内容 精密育種技術による受託事業・研究開発・商品販売及びゲノム編集に関する各種サービス
- 設立年月 2017年2月
- 住所 徳島県徳島市蔵本町3丁目18番地の15 藤井節郎記念医学センター
- 電話 088-633-0233
- URL <https://www.setsurotech.com>



在宅避難を支える、エネファームという備え

"備蓄品"だけでなく、"暮らし"を支える電気とお湯にも備えることで在宅避難の生活がぐっと変わります。

エネファームって？

家庭で電気とお湯をつくる仕組みを備えた家庭用燃料電池のことです。簡単に言うと、発電する給湯器！発電した電気は、家庭で使用する電気として使えます。

AISIN
アイシン製 エネファーム



Panasonic
パナソニック製
エネファーム



ENE-FARM
エネファーム

エネファーム
全国累計販売台数

58万台突破！

日本全国で
普及中！

※2026年3月末時点コージェネ財団調べ

エネファームなら、もしもの停電時でも電気とお湯を使えるから、在宅避難時の生活の質も変わります！

電気は、**停電時専用コンセント**に差し替えるだけで、**使用可能！！**



もしもの停電時、電気を使い続けられる！



※発電方法には条件があります。※停電時の同時使用電力は制限があります。エネファーム機種により最大W数は異なります。

お風呂やシャワーも使えます！



※給湯・シャワーはコンセントの差し替え不要

今なら！

補助金 17万円/台

エネファームは、**国の補助金の対象です！**

補助金予算上限に達し次第終了いたしますので、お早めにご検討ください！

※給湯省エネ2026事業（所轄省庁：経済産業省）

＼ 停電時の電気使用などエネファームについて詳しく知りたい方は /

お近くの四国ガスショールームまで
お気軽にご相談ください。



そのお悩み、四国ガスにお任せください！



教えてくれたひと

四国ガス 伊藤さん

都市ガスへの燃料転換営業をはじめ、警報器・住警器・消火器やガス器具に携わる部署に所属。

9/1は防災の日

日本は地震や豪雨災害など災害の多い国です。いざという時に慌てないためにも、日頃からの備えが家族の安心につながります。食料や水の備蓄に加えて、停電時の「電気」と「お湯」まで考えておくと、もしもの安心がぐっと変わります。



防災は"特別なこと"ではなく、暮らしの延長です

大きな災害発生時、ライフラインが止まっても自力で生活できるように、普段から飲料水や非常食などを最低でも3日分、できれば7日分を備蓄しておくことが望ましいです。また、家具の固定や家族との連絡方法の確認など、防災は日ごろの備えの積み重ねが大切です。

キーワードは
「7日間」

まずはココから！

防災の備え チェックポイント

- ✓ **飲料水・非常食は家族分（3～7日分）を備えている**
※飲料水は182ℓ×人数×3～7日分（目安）
※カセットコンロは自宅避難の必需品。カセットコンロ2台以上、カセットボンベ8本以上あれば安心です。
- ✓ **懐中電灯・モバイルバッテリーの置き場所がわかる**
※常時50本の乾電池の備蓄があれば安心です。
- ✓ **家具の固定やガラス飛散対策をしている**
- ✓ **家族で連絡方法・集合場所を確認している**
- ✓ **停電時の「電気」と「お湯」について考えている**

もっと豊かに！
With Gas Life

第 45 回

「もっと豊かに！ウィズガスライフ」は、お客さまのお悩みに寄り添うコーナーです。さまざまなお悩みに応えています！

災害への備えに不安があります。
水や非常食などの程度備えておくのが安心ですか？

今回のお悩みはこちら



40代女性

ガス機器活用術

皆さまにもっとガス機器を便利に活用してもらうために！

夏でも快適！キッチンから始まる涼しい暮らし

夏の調理作業は、「なるべく短く」「できるだけラクに」済ませたいものです。でも、暑い時期だからこそ栄養を摂って、夏バテを防ぎたいですね。今回は、夏でも無理なく続けられる調理の工夫を紹介します！

ガスの強火で「短時間勝負」

ガスの強い火力を味方につけましょう。コンロの強火で一気に仕上げれば、お料理はサッと短時間で終わります。

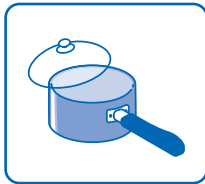
暑い時期のラクラク調理術

1 朝に「下準備」を済ませる



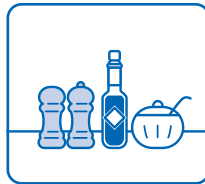
野菜を切る、お肉に下味をつける、調味料を混ぜるなど、料理の下準備は涼しい朝の時間帯にまとめて済ませておきましょう。

2 調理中は鍋やフライパンは「こまめにフタ」



食材への火の通りが早くなります。また湯気を逃がさないことで体感的な暑さが和らぎます。

3 「動き回らない」調理動線を作る



よく使う調味料や調理器具を取り出しやすい場所に配置しましょう。調理中の移動が最小限になり、調理時間を短縮できます。

戻すだけでOK



並べ直さなくてOK、見直さなくてOK、見栄えは気にしなくてOK。まずは、表に出ている食器を戻してみる。これ一択。また使うからと出しておく、キッチン全体がどうしてもいいや、になりがち。【戻す】って結構重要です◎

引き出しは1つだけでいい



今日こそ頑張るぞ！って意気込んでも結果できない。そんな経験はありませんか？無理に全部やろうとしても集中力も続かないし、第一、時間もない。だから引き出し1つからの片付けでOK◎

消耗品は袋から出しておく



ゴミ袋、排水口ネットなどパッケージのまま収納すると雑然としたり、取り出す手間もかかったりとの可能性も。いっそ外してみると見た目すっきり、取り出しもラクに◎

立ててある＝これ正解



重いもの、大きいものほど持ち上げたり、動かしながらか片付けるって負担大！だから、スペースが許すなら立てて収納＝正解。この場合、すぐ片づくから断然ラク。きれいじゃなくても取り出せたらOK

パッケージを隠すだけ



パン、お菓子、調味料、洗剤、手袋に布巾。ふと見ると結構カラフルな色であふれています。これをストッカーに入れる、バスケットに入れる、見えにくい位置に置く。これだけで片づいた風が完成◎

番外編

お家のエアコンは大丈夫？

この夏を快適に過ごすのはもちろん、冬や来年の暑さに備えて、エアコンの状態をチェックしてみましょう。

四国ガスにお任せください！

四国ガスでエアコンの取り扱いを開始！

メーカー SHARP

6畳用



【型番】AC22TFC（高さコンパクト シンプルモデル）
【サイズ】幅79.5 × 奥行23.3 × 高さ25.2cm

取付工事費別途 **91,300**円(税込)

2025年モデル 冷房：6～9畳 / 暖房：5～6畳

100V電源 冷房：2.2kW(0.7～3.1kW) / 暖房：2.2kW(0.5～3.9kW)

省エネ達成率 目標年度2027年 87%

おすすめポイント！

※一部関連部材のお届けにお時間をいただく場合がございます。
※在庫には限りがあります。

コンパクト設計で、窓上の狭いスペースにもスッキリ設置できるスタンダードモデル。「プラズマクラスター」で使いながらお部屋の空気をキレイに保ち、内部の汚れも自動で浮かせて洗い流してくれるため、お手入れもラクラクです。「シンプルで清潔なエアコンが欲しい」という方に最適なモデルです。

3年保証
(メーカー保証込)

地域密着
で安心！

エアコンが壊れる前の
買い替えがオススメ！

買い替えのサイン

- エアコンの効きが悪くなった
- エアコンから異臭・臭いがする
- エアコンから水が漏れてくる
- エアコンが途中で消える



そのほか、「三菱 霧ヶ峰」「ゼネラル ノクリア」等取り扱いしております。



0570-011-459(受付時間：9:00～17:30)

※日曜・祝日・年末年始(12月30日～1月3日)を除く。
※一部IP電話等で上記ダイヤルに繋がらない場合は、050-3816-0633におかけください。

エアコンに関するお問い合わせは
四国ガスお客さまセンターまで
ご連絡ください。

整理収納コンサルタント

防災士

元看護師

瀧本 真奈美

【主な活動】

- 整理収納提案・講座
- 防災備蓄アドバイス・講座
- 企業・自治体での
防災×収納セミナー など

© takimoto_manami

／チェックPOINT／

- ✓引き出しは1つのみ
- ✓戻すだけ
- ✓きれいにしなくてOK

【ひとこと】コンロまわりをサッと拭いて、ガスの元栓を閉めたら今日の片付けは終了。たった5分でも、“ちゃんと整った”という小さな達成感が、明日の自分をラクにしてくれます。

整理収納コンサルタント
瀧本さんが教える



片付け嫌いでもできる！

たった5分の キッチン片付け術

時間がない人こそ実践してほしい！

気負わず始められる
“5分片付け”のコツをご紹介します。

古くなった ガス管を取替えませんか？

保安に関するワンポイント！ 敷地内のガス管はお客さまの大切な資産です。

土の中に埋まっているガス管(亜鉛メッキ鋼管(通称白ガス管))は古くなって腐食が進むとガスが漏れる恐れがあります。また、強い地震を受けた場合、継手部分「ねじ継手」が緩んだり、その他の腐食した部分が折れるなどのリスクが高くなります。お客さまに安心して都市ガスをご利用いただくために腐食や地震に強いポリエチレン管などに取替えをする工事です。

昭和50年代ごろまでに埋設されたガス管が対象です

見えないところで腐食が進行



取替

腐食・地震に強いガス管に変更をおすすめします。



東日本大震災、熊本地震など近年の大地震でも

- **ポリエチレン管**
優れた耐震性と耐食性を持っています。
- **塩化ビニル被覆鋼管**
塩化ビニル樹脂で鋼管を被覆。優れた耐食性を持ち、土中からの立ち上がり部分に使用します。

工事料金 一般戸建の場合 埋設部5m、露出部1.5m、配管口径25Aで **約65,000円**(税込)



工事対象範囲

※工事対象範囲は敷地内のガスメーターまでの土中埋設部です。メーター下流側はマイコンメーターが有する保安機能により一定の保安が担保されておりますので、仮にガスが漏えいした場合においても、早期発見、早期対応が可能です。

グリル de カンタン！ ゴーヤの 和風チーズ焼き



■ 作り方 材料を切って混ぜて焼くだけ！



ガスの良さを
もっと活用しよう。

ひと味違うね！

旬のゴーヤを手軽に食べられる
簡単レシピ！



■ 材料(4人分)

- ゴーヤ …………… 1本
- 茹で卵 …………… 1個
- コーン …………… 60g
- ツナ缶 …………… 1缶
- 玉ねぎ(みじん切り) …… 50g
- <調味料A>
- マヨネーズ …… 大さじ1
- 味噌 …………… 小さじ1
- 塩胡椒 …………… 少々
- ピザ用チーズ …… 適量

- ① ゴーヤは縦横半分の4等分に切り、種とワタを除く。
- ② ゴーヤを3～4分下茹でして水気を取り除く。
- ③ 調味料Aを合わせておく。
- ④ 細かく刻んだ茹で卵、コーン、ツナ缶、玉ねぎと調味料Aを和える。
- ⑤ ゴーヤの上に④を乗せ、ピザ用チーズを乗せる。
- ⑥ グリルで8分焼いて(両面焼きグリルの場合：上火：弱 下火：強)完成。

With “Water Server”

いつもの暮らしに安心安全なうるおいを



ボトル：北アルプスの天然水

サーバー
レンタル代 **935円(税込)/月**

購入ボトル代 **12ℓボトル 1,836円(税込)/本**

■送料込み
※ボトルは2本/1セットでのご注文となります。

必要なときに、必要な分だけ！

※賞味期限内のサイクルでご注文ください。

ご新規入会キャンペーン

- ①ミネラルピュアウォーター(天然水)12ℓボトル: **2本**
- ②サーバーレンタル代:設置月より**3ヶ月分**
- さらに！
他社からの乗り換えで商品券 **5,000円** 分プレゼント！

いずれも
無料！

四国ガス産業株式会社

〒794-0027 愛媛県今治市南大門町2丁目2番地4
四国ガス本店ビル3階

お電話1本でお届けさせていただきます。便利なネット注文もございます。

【宅配水専用ダイヤル】
受付時間:平日9時～17時

0120-32-4813

四国ガス産業 検索



ウィズガスライフ
Vol.75

プレゼントのご案内

HPまたは、はがきでご応募ください。抽選でステキな商品が当たります！

応募期間 **8月1日(土)～9月18日(金)**

※はがきは応募締め切り日消印有効

- ① 株式会社ゆうぽくより「花香牛ハンバーグ」と「合挽きハンバーグ」のセットを5名様に。(会社詳細はP6へ)
- ② 田那部青果の「ちゅうちゅうゼリー」2本セットを5名様に。

※種類は選べません



Wチャンス！

抽選に外れた方の中から5名様に、粗品をプレゼントします。

※写真はイメージです。商品が異なる場合があります。

**四国ガスサービスサイトにアクセス！
抽選でご紹介の商品をプレゼント！**

1. HPへアクセス
四国ガスサービスサイト 検索 ※ご応募はお一人さま1回限り
2. (季刊誌・ウィズガスライフ)をクリック
3. (最新号のプレゼント応募はこちら)をクリック
4. キーワード入力 キーワード **LIFE**
5. アンケートにお答えください
こちらのQRコードからプレゼント応募ページに直接アクセスできます。



はがきでご応募される方は！

はがきに下記の質問にお答えいただき、右上の「プレゼント応募券」を貼付の上、四国ガスまでお送りください。

- ①ご希望のプレゼント番号(①・②)
- ②今回気に入ったページ ③今回分りにくかったページ
- ④今後どのような情報がほしいですか？ ⑤その他ご要望など
- ⑥お名前、ご住所、電話番号、生年月日、年齢

応募先

〒790-0814
松山市味酒町1丁目10-6 四国ガス第1ビル6階
ウィズガスライフプレゼント応募係

※当選者の発表は、厳正な抽選の上、商品の発送をもって代えさせていただきます。※ご応募は日本国内にお住まいの方のみに限らせていただきます。※お客さまからお預かりした個人情報は、当社が責任を持って管理いたします。ご本人の承諾のない限り、収集した個人情報を商品発送の目的以外に使用、第三者に提供することはありません。※返信はできませんのでご了承ください。

↑はがきの方は右上の応募券を切り取り貼付！

4/1～営業時間を変更しました

"初めての方"も気軽に楽しめる教室がたくさん! 受付9:30～17:00 (毎週水曜・GW・お盆・年末年始休館)

ガス生活館 ピポットのカルチャー教室



ガ・ス・生・活・館



ガス生活館 ピポット松山

カルチャー教室のお申し込み **089-945-1228**

インターネットからでもお申し込みできます。

四国ガス ピポット

検索

〒790-0814
松山市味酒町1丁目10-6
四国ガス第1ビル1階

詳しくは
こちら



教室名・講師	受講日・時間	受講料・定員	締め切り
中華料理 【メニュー】五目あんかけ焼きそば・海老天・さつま いもの船煮 西尾 正 中華旬彩 西尾 オーナー	10/5(月) 10:20～13:00	2,800円 12名	9/10(木)
韓国料理 【メニュー】韓国チキン(ハニーマスタードソース)・ キムパチキンム 朴 美樹 マイキムチ&コリアンデリ ハンアリ	10/27(火) 10:20～13:30	2,800円 12名	
イタリア料理 【メニュー】骨付きチキンとじゃがいもの香草オープン 焼き・自家製パスタのラザニア・ミックスサラダ 久保 直史 トラットリア・ヴィオラ オーナーシェフ	11/9(月) 10:20～12:30	3,200円 12名	10/8(木)
パン教室(土曜) 【メニュー】コロネ・ボンデージュ 烏谷 奈々絵 ジャパンホームベーキングスクール師範	10/31(土) 10:20～13:30	2,600円 8名	9/10(木)
パン教室(日曜) 【メニュー】パネトローネ・塩パン 烏谷 奈々絵 ジャパンホームベーキングスクール師範	12/6(日) 10:20～13:30	2,600円 8名	11/12(木)

ガス生活館 ピポット今治

カルチャー教室のお申し込み **0898-32-4900**

インターネットからでもお申し込みできます。

四国ガス ピポット

検索

〒794-8611
今治市南大門町2丁目2-4
四国ガス本店ビル1階

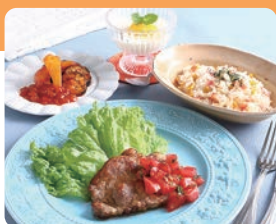
詳しくは
こちら



教室名・講師	受講日・時間	受講料・定員	締め切り
3回コース おうちで簡単♪ スパイスカレー教室 原田 佳代 咖喱屋cafeエポック オーナー	①10/16(金) ②11/20(金) ③12/18(金) 9:45～12:30	7,200円 ／3回 9名	9/13(日)
コーヒー 白石 丈二 喫茶アポニー店主	10/6(火) 9:45～11:00	1,800円 6名	
コンロにおまかせ☆ らくらくクッキング 【メニュー】和食の汁一菜 ピポットスタッフ	10/23(金) 9:45～11:30	700円 4名	10/11(日)
子どもと一緒に学ぶ 離乳食のすすめ方 山本 智子 フードトレーナー・栄養士	11/5(木) 10:30～12:30	900円 8名 ※妊婦さん・乳児 連れでの参加可	
モンブラン 亀尾 映里奈 ジャパンホームベーキングスクール師範	11/9(月) 9:45～12:30	4,600円 6名	10/11(日)
フランスパン2種(機械ごね) 竹ノ内 妙 ジャパンホームベーキングスクール師範	11/17(火) 9:45～12:30	2,800円 8名	

教室名・講師	受講日・時間	受講料・定員	締め切り
クリスマスケーキ 亀尾 映里奈 ジャパンホームベーキングスクール師範	12/19(土) 9:45～ 12:30	6,500円 6名	11/15(日)
シュトレン 竹ノ内 妙 ジャパンホームベーキングスクール師範	12/20(日) 9:45～ 12:30	2,800円 8名	
コンロにおまかせ☆ らくらくクッキング 【メニュー】ジュース・チキンのグリル 他 ピポットスタッフ	12/15(火) 9:45～ 11:30	700円 4名	9/13(日)
親子教室 ハロウィンパン 竹ノ内 妙 ジャパンホームベーキングスクール師範	10/25(日) 9:45～ 12:00	1,300円／組 6組12名(保護者1名・ 3～12歳の子ども1名)	

●ご応募多数の場合は抽選とさせていただきます。締切後1週間以内に当選の方のみ郵送にてお知らせいたします。●当社および講師の都合や天候不順等、やむを得ない事情によって、教室の開始、終了時間及びメニューの変更を行うことや教室を中止することがあります。●受講料は初回に全額お支払いいただきます。途中退会や欠席の場合も受講料の返金は致しかねますのでご了承ください。●複数の教室を申し込みされる場合は、お1人様3教室までをお願いいたします。



ABC Cooking Studio

supported by 四国ガスグループ

7・8月限定! ガス1dayレッスン開催

ガス火でパッと! 夏の定番イタリアン

- ポークソテー〜フレッシュトマト
と大葉のケッカソース添え〜
- コーンとベーコンの焼きピラフ
- グリルで作るカボチナター
- ヨーグルトプリン

3,300円 材料費
税込

※身長130cm以上、かつ小学4年生
以上の方がご参加いただけます。

エミフルMASAKI スタジオ

愛媛県伊予郡松前町簡井850
エミフルMASAKI 1F
平日10:00～19:00(土日18:00迄)

ご予約はお電話で受付中!

050-1754-4785

4/1～営業時間を変更しました 受付9:30～17:00 (毎週水曜・GW・お盆・年末年始休)

ガス生活館 ピポットのカルチャー教室



ガ・ス・生・活・館
PIPOTT
[ピポット]

ガス生活館 ピポット高松

カルチャー教室のお申し込み 087-821-0248

※15分程度のエネルギー・ガス設備に関する講話があります。 ※応募者が定員数より多い場合は抽選とさせていただきます。締切後10日以内に当選の方のみに郵送でご連絡させていただきます。

〒760-0067高松市松福町1丁目13-30
(四国ガス高松支店ビル1F)

インターネットからでもお申し込みできます。

詳しくはこちら



教室名・講師	受講日・時間	受講料・定員	締め切り
秋の恵みの小さな懐石 淡矢 智子 料理研究家	10/9(金) 10:30～13:15	2,800円 12名	9/20(日)
香川の食材で家庭料理・洋食 十河 絹子 わかばクッキング教室主宰	10/13(火) 10:30～13:15	2,800円 12名	
ごはんにピッタリ定番中華 関 克己 中国酒家オーナーシェフ	10/15(木) 10:30～13:15	2,800円 12名	
彩りハロウィン&おうち映えメニュー 山中 仁 ジュヌヴィエヴ料理教室代表	10/20(火) 10:30～13:15	2,800円 12名	
焼きたて明太フランス&ペーコンエビ 福本 かよ kayo/パン主宰	10/23(金) 10:30～13:15	2,800円 12名	11/20(金)
香川の食材で家庭料理・おせち 十河 絹子 わかばクッキング教室主宰	12/8(火) 10:30～13:15	2,800円 12名	
少しだけ和のクリスマス料理を楽しむ 淡矢 智子 料理研究家	12/11(金) 10:30～13:15	2,800円 12名	

教室名・講師	受講日・時間	受講料・定員	締め切り
手づくり骨付き鳥・家族が喜ぶホームパーティー 山中 仁 ジュヌヴィエヴ料理教室代表	12/15(火) 10:30～13:15	2,800円 12名	11/20(金)
温もりに包まれる冬の養生薬膳 上田 登代 美健康主宰	12/21(月) 10:30～13:15	2,800円 12名	9/20(日)
お魚と仲良くなろう! さばき方チャレンジ! 山中 美紀子 ジュヌヴィエヴ料理教室主宰	10/24(土) 10:30～13:15	3,500円 6組(小学生1名)	
年少さんからOK! わくわくパティシエ体験 IKUNO ルタンド・イノノ主宰	12/12(土) 10:30～13:15	4,000円 6組(子供2名まで)	11/20(金)
年少さんからOK!親子で作るしあわせクリスマスパン 福本 かよ kayo/パン主宰	12/25(金) 10:30～13:15	3,500円 6組(子供2名まで)	
親子でチャレンジ! あん餅雑煮・ミニおせち 山中 美紀子 ジュヌヴィエヴ料理教室主宰	12/26(土) 10:30～13:15	3,500円 6組(小学生1名)	

●材料の高騰や諸経費の値上がりにより、2026年10月よりピポット高松の教室料金を値上げさせていただきます。●受講に際しての注意点及びメニューは、お電話にてお問合せください。またHPにも掲載しております。●開催日及び開始・終了時間は変更になる場合がありますのでご了承ください。●締切り後、抽選とさせていただきます。抽選結果は、締切り後10日以内に当選された方のみ郵送にてご連絡させていただきます。●「年少さんからOK!」の2教室の対象は年少～小学生のお子様と保護者の方1名です。(お子様は2名まで参加可能です)それ以外の親子教室は小学生のお子様1名と保護者の方1名です。

ガス生活館 ピポット丸亀

カルチャー教室のお申し込み 0877-35-8012

インターネットからでもお申し込みできます。

四国ガス ピポット

検索

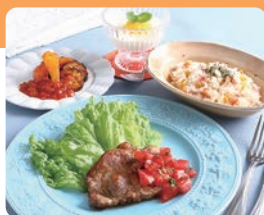
〒763-0034
丸亀市大手町
3丁目4-35

詳しくはこちら



教室名・講師	受講日	時間	受講料・定員	締め切り
[10月]おうちで簡単本格西洋料理教室 ～チキンのきのこクリーム煮～ 東川 卓美 こひろ果敢軒 オーナーシェフ	10/6(火)	10:30～13:15	2,500円/回・8名	9/20(日)
[11月]スパイスキッチンjaadoo ～いりこ出汁香る牛蒡のキーマカレー～ 佐々木 歩 スパイスカレー jaadoo(ジャドゥ)	11/16(月)	10:30～13:15	2,500円/回・8名	10/20(火)
[11月]とろける癒しヨガ教室 舟橋 桃子 ヨガインストラクター	11/24(火)	10:30～11:30	1,500円/回・8名	11/20(金)
[12月]shino スイーツレッスン ～デコレーションミルクレープケーキ～ 篠原 なつき sweets school shino	12/1(火)	10:30～13:15	3,000円/回・6名	
[12月]お正月しめ縄づくりワークショップ 藤本 宇子 graine la rue(グレイヌ ラ リュ)	12/19(土)	10:30～12:00 13:30～15:00	2,500円/回・10名 2,500円/回・10名	
[10月]親子料理教室 ～ハロウィンドーナツづくり～ 安藤 真朱美 まるがめ子ども料理教室 主宰	10/24(土)	10:30～13:15	3,000円/回・6組	9/20(日)
[11月]親子パン教室 tsumugi ～くまちゃんカップパン～ あかし まい パン教室&手形アート tsumugi	11/7(土)	10:30～13:15	2,500円/回・6組	10/20(火)
[12月]親子パン教室 tsumugi ～クリスマスリースパン～ あかし まい パン教室&手形アート tsumugi	12/12(土)	10:30～13:15	2,500円/回・6組	11/20(金)

●受講に際しての注意点はHPに掲載しております。●教室の内容、開催日及び開催時間は変更になる場合がありますのでご了承ください。●締切後、抽選とさせていただきます。抽選結果は、締切り後10日以内に当選された方のみ郵送にてご連絡させていただきます。●「親子料理教室」の対象年齢は3歳～小学生以下のお子様と保護者の方です。(お子様は2名まで参加可能です)●「親子パン教室」の対象は小学生以下のお子様と保護者の方です。(お子様は2名まで参加可能です)



ABC Cooking Studio

supported by 四国ガスグループ

7・8月限定! ガス1dayレッスン開催

ガス火でパッと!夏の定番イタリアン

●ポークソテー～フレッシュトマト
と大葉のケッカルソース添え～
●コーンとベーコンの焼きピラフ
●グリルで作るカボチナター
●ヨーグルトプリン
3,300円 材料費
税込
※身長130cm以上、かつ小学4年生
以上の方がご参加いただけます。

ゆめタウン高松
スタジオ

香川県高松市三条町608-1
ゆめタウン高松1F
営業時間:10:00～18:00

ご予約はお電話で受付中!

050-1754-4783

ガス生活館 ピポットのカルチャー教室



ガス生活館 ピポット高知

〒780-8052 高知市鴨部1丁目20-24

カルチャー教室のお問い合わせ
088-855-7755

インターネットからでもお申し込みできます。

四国ガス ピポット

検索

※電話申し込みは受け付けておりません。HP・FAX・メール・はがきでご応募ください。

詳しくはこちら



教室名・講師	受講日・時間	受講料・定員	締め切り
おうちでメンテナンス！セルフお灸 女性ホルモン整えて目覚めスッキリ！ 堀 日子 鍼灸師・セルフケアもぐもぐ	10/4(日)10:30～12:00	1,300円・6名 (女性限定)	9/13(日)
アジアンダイニングinネパール ～現地の食卓を再現～ ダルバート、チャイ 青木 陽一 ヒマラヤンオーガニック 代表	10/6(火)10:30～13:00	2,300円・12名	9/15(火)
畑山さんちのピザ教室 秋野菜とチーズたっぷりごちそうピザ、りんごと青野菜のスムージー 畑山 立子 畑山ガーデン 野菜ソムリエ	10/13(火)10:30～13:30	2,600円・8名	9/22(火・休)
本格パエリア☆スペイン料理 イカ墨のパエリア、ガスパチョ(スペイン風冷製トマトスープ)、濃厚チョコレートムース 瀬川 大智 南欧バル アミスタ	10/20(火)10:30～13:30	2,600円・12名	9/29(火)
ハロウィンスイーツ教室 モンブラン、パンクキンプリン 清水 明延 学校法人龍馬学園 製菓・製パン学科長	10/25(日)10:30～13:30	3,000円・8名	10/4(日)
予防医学のデイリーcooking ～腸活でからだの中からキレイに～ 白身魚のトマトヨーグルト煮、きのこごぼうのマリネ風ソテー、キムチとチーズのブルスケッタ 兵頭 美貴 ピポット高知 スタッフ 管理栄養士	10/27(火)10:30～13:30	1,600円・12名	10/6(火)
ラクうま☆おうちごはん ～作り置きタレの活用術～ リピー特したいチキン南蛮、ほくほく肉じゃが、切り干し大根ツナ胡麻和え 中村 慎治 お弁当店【らんちぼくす】店主	11/7(土)10:30～13:00	2,200円・12名	10/17(土)
秋を味わう和食料理教室 松茸の炊き込みご飯、白身魚の竜田揚げ、かぶと海老のお吸いもの 大下 正治 一般社団法人 高知県調理師連合会 会長	11/17(火)10:30～13:30	2,600円・12名	10/27(火)
クリスマスリースパン教室 パンで作るクリスマスリース～食べても飾ってもOK～ 清水 明延 学校法人龍馬学園 製菓・製パン学科長	11/29(日)10:30～13:30	2,600円・8名	11/8(日)
とっておき♪フランス料理教室 ～おうちでクリスマスディナー～ 四万十鶏のディアボラ風、生ハムと水晶がんたんのリース仕立てのサラダ、パンナコッタ ベリーソース 齋藤 健太 レストラン C.L.GARDEN 料理長	12/4(金)10:30～13:30	2,600円・12名	11/13(金)
はじめての韓国キムチ作り 白菜キムチ、コマキンパ、わかめスープ 李 賢淑 韓国料理講師	12/7(月)10:30～13:30	3,000円・12名	11/16(月)
フラワーアレンジメント教室 ～ナチュラルで大人可愛いクリスマスリース～ 井関 京子 flowershop 花いちご 所属	12/11(金)10:30～12:30	3,000円・10名	11/20(金)
産地を旅するコーヒーの世界 ～飲み比べて自分好みの一杯を探そう～ (スイーツ付き) 山崎 将司 自家焙煎珈琲 ポルタ	12/19(土)10:30～12:30	1,300円・8名	11/28(土)
親子スイーツ教室 親子で作る「ブッシュ・ド・ノエル」 清水 明延 学校法人龍馬学園 製菓・製パン学科長	12/20(日)10:30～13:30	3,000円・8組 (小学生親子2名1組)	11/29(日)

●ご応募多数の場合は抽選にて決定させていただきます。 ●開催日及び開始・終了時間は変更になる場合がありますのでご了承ください。 ●電話申し込みは受け付けておりません。HP・FAX・メール・はがきでご応募ください。応募多数の場合は受講回数の少ない方を優先とさせていただきます。参加決定の方にのみ、締め切り後1週間以内に案内状の発送をもってご連絡致します。 ●「ウィズガスライフ」を見てと明記の上、郵便番号・住所・氏名・電話番号・年齢・教室名・開催日をご記入いただき、ご応募ください。 ●親子教室はお子さまの【氏名・ふりがな・生年月日・性別】を併せてご記入ください。

FAX番号 088-855-7756 ピポットURL <https://www.with-shikokugas.jp/pipot/>メールアドレス pipot-kochi@shikoku-gas.co.jp

4/1～営業時間を変更しました
 “初めての方”も気軽に楽しめる教室がたくさん！ 受付9:30～17:00 (毎週水曜・GW・お盆・年末年始休館)

ガス生活館 ピポットのカルチャー教室



ガ・ス・生・活・館
 PIPOT
 (ピポット)

ガス生活館 ピポット徳島

〒770-0821 徳島市北出来島町1丁目26-2 (四国ガス徳島支店1F)

カルチャー教室のお申し込み **088-679-9115**

インターネットからでもお申し込みできます。

四国ガス ピポット

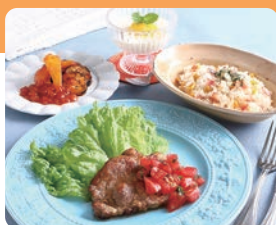
検索

詳しくはこちら



教室名・講師	受講日・時間	受講料・定員	締め切り
洋食講座 [メニュー]サーモンのボワレ タブナード添え、牛ひき肉とじゃがいものアッシュパルマンティエ、クレームブリュレ 久富 正陽 徳島グランヴィリオホテル 調理グループ料理長	10/15(木) 10:30～13:15	2,800円・8名	9/30(水)
日本料理講座 [メニュー]握り寿司と細巻き 他 井内 昭次 ホテルサンシャイン徳島 和食料理長	10/27(火) 10:30～13:15	2,800円・10名	
お手軽ゆるっとカフェ風どんぶり 山田 純子 エコ・クッキングナビゲーター	11/5(木) 10:30～13:15	2,500円・10名	10/21(水)
自宅でできる本格イタリアン [メニュー]魚介の旨味たっぷりバスカトーレ、サーモンのムニエル アーモンド添え～焦がしバターソース 池内 渉 ザ・パシフィックハーバー 株式会社ときわ 名誉総料理長	11/24(火) 10:30～13:15	2,800円・8名	
うちごはん [メニュー]筑前煮、さつまいものレモン煮 他 三好 貴子 野菜ソムリエ上級プロ	11/27(金) 10:30～13:15	2,500円・8名	
クリスマスが待ち遠しいお菓子 楠本 智美 kurikuriお菓子の会	12/1(火) 10:30～13:15	3,500円・8名	11/16(月)
～大塚製薬(株)協賛～ 手軽にたんぱく美BODYごはん [メニュー]鶏肉の赤ワイン煮込み 他 佐藤 香代子 とくしま食育推進研究会 管理栄養士	12/10(木) 10:30～13:15	2,500円・8名	
四川中華 [メニュー]担々麺、肉も炒飯 長尾 貴史 徳島穴吹カレッジ特別講師	12/14(月) 10:30～13:15	2,800円・10名	

●ご応募多数の場合は抽選とさせていただきます。締め切り後10日以内に当選の方にのみ封書にてお知らせいたします。●やむを得ない事情により、教室の開催日の変更や中止をする場合がございます。●【メニュー】の詳細はHPに記載しております。なお変更になる場合もありますのでご了承ください。



ABC Cooking Studio

supported by 四国ガスグループ

7・8月限定！ガス1dayレッスン開催

ガス火でパッと！夏の定番イタリアン

メニュー
 ●ポークソテー～フレッシュトマト
 と大葉のケッパソース添え～
 ●コーンとベーコンの焼きピラフ
 ●グリルで作るカボナータ
 ●ヨーグルトプリン

3,300円 材料費
 税込

※身長130cm以上、かつ小学4年生以上の方がご参加いただけます。

イオンモール徳島
 スタジオ

徳島県徳島市南末広町4番1号
 イオンモール徳島1F

営業時間:10:00～18:00

ご予約はお電話で受付中！

050-1754-4788