



つたえたい、四国の
うつくしい生活スタイル

With Gas Life

 四国ガス

ウィズガスライフなお店訪問

vol.3

TETO TETO (香川)

いのたに (徳島)

やすまるラーメン (愛媛)

熟成肉と自然派ワインガッティーナ (高知)

第31回 もっと豊かに！ウィズガスライフ

ガスと暮らすお宅訪問〈前編〉

「美味しいをほいてGO」
四国
道の駅めぐり

うれしい読者プレゼントもあります！

美味しい
幸せを
訪ねて

Vol.3

ecocca
イコツカ

高知県
高知市



滑り出しの窓を開けば換気も万全。開放感満点の1階フロア

高知県高知市の中心部、帯屋町アーケードに面した一軒家レストラン「ecocca」。オーナーシェフの穂積豊さんは19歳のときにイタリアンレストランに就職。以降、フレンチや和食、カフェ、居酒屋、総菜、弁当など、ジャンルを問わずさまざまな飲食店で腕を磨いてきました。「もともとが料理好き。スタートは好きなことを仕事にできれば...という気持ちでした」と話します。そこから約23年間、いろんな経験を積みむことで食材への思いを深め、たくさんの人と絆を結ぶことができました。これまでにお世話になった店は15軒以上、3年前にその集大成として、「ecocca」をオープンしたのです。「この場所は私の祖父母が洋品店を営んでいた場所。業態は変わりましたが、商店街で頑張っていた祖父母の想いも受け継いでいきたいと願っています」。



2階フロアにも大きく窓を取っており、窓辺の席は「よさこい祭り」の際には特等席となっています



貫き続けた「料理愛」とあふれるアイデアでオリジナルのおもてなし
多彩な美味に出会う場所



きます。看板メニューのピザ「土佐グレート」(1,110円)は、「イタリアの食材と高知の食材は似ている」という穂積さんの発想から生まれた一品。トマト、大葉、ナス、ピーマン、ニンニクといった高知の名物食材を、表面をサククリと仕上げた厚めの生地にはトッピング。それぞれの素材が見事に調和した一品となっています。

ecocca

イコッカ

高知県 高知市



さりげない日常の中で
小さな幸せを探してみませんか。
たとえばまちで愛される飲食店。
そこで出会う美味しさや人、
豊かな時間に心が満たされるはず。
幸せはわがまちに、あなたのそばに。





グループでの会食も 安心して利用してください

ランチタイムには日替わりの「いつものごはん(850円)」、夜にはアラカルトとコース料理、前々日までの予約にて対応するオードブルなど、いろいろな使い方ができます。グループで会食を希望される方は、2階に個室もあり、安心してくつろぐことができます。



SHOP INFO

忘年会や女子会などにぴったりの
飲放題つきのコースもあります。
お一人様はカウンターで
気兼ねなく過ごしてくださいね。

ecocca
高知県高知市帯屋町2-1-29 ☎088-826-2239
営業時間/ランチ11:30~L.O.14:30、カフェ15:00~18:00
ディナー18:00~22:00(ディナーはできれば予約を)
定休日/日曜日、月曜日のディナー
駐車場/なし
※最新の営業情報はInstagramにて確認を。
https://www.instagram.com/ecocca_obiyamachi/



読者サービス

本誌持参でディナータイムに利用の方、ワンドリンクサービス
※一冊につき一人のみ、1回限り、2022年1月末まで

Check!



オシャレ感と美味しさ その両方が味わえます!

紙製のシャレたBOXに仁井田米のご飯とメインのおかず、さらにその上には9種類のデリがのります。デリをのけて電子レンジで温めることもできるのが特徴。当日10時までの予約にて、受け付けています。片手にぶら下げてピクニックも楽しいですね(800円)。



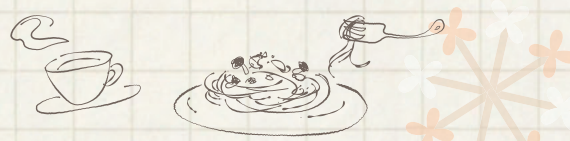
OWNER CHEF

お客さまの笑顔を見るのが 何よりも好きなんです!

温厚な表情で、常に笑顔を決やさない穂積豊オーナーシェフ。料理人としての多彩な経験だけでなく、常に前向きに、新たな満足を生み出すために奮闘中。「料理はもちろんですが、お客さまの笑顔が何よりも好きなんです」と熱く語るオーナーシェフです。



※写真撮影時のみマスクを外しています。



「o bi糸かきごおり(990円)」。
いちご味など定番に加えて、期間限定の品も登場。
すべてに焼きチーズケーキ付き

コロナ禍により、軒並み客足が落ちてしまった飲食店。「ecocca」も例外ではありません。それでもランチ客は、少しずつ回復傾向にありました。「美味しいものを味わいたい、外食を楽しみたい」という気持ちを多くの人が持っている。この状況に気づいた穂積さんは、新たにテイクアウトの「ハコデリ」をメニューに加えました。高知県仁井田米のご飯にメインのおかず、9種類のデリ(お惣菜)が味わえることに加えて、取手付きの可愛い箱も大好評。近隣で働く方、用事をするために街中に出てきた方たちから予約が入り、この店の人気メニューとなりました。

もう一つ、新たに開発したのが「o bi糸かきごおり」です。実は以前からかき氷をメニューに取り入れたいと考えていた穂積さんは、情報収集をするなかであるかき氷機を見出します。その機械を購入し、試行錯誤の末に生み出したのが、まるで糸のように繊細に削り出した「o bi糸かきごおり」。見た目の美しさはもちろん、口に入れた瞬間、淡雪のように溶ける食感も絶妙。これをメニューに加えたところ、口コミやSNSで評判が広がり、今や県外からも



コロナ禍だからこそ
新たな取り組みを
SNS映えするかき氷も話題に



2階のテーブル席は、開き戸を締めることで個室的に利用も可。
テーブルにはセンスの良いアクリル板が置かれています

食へに来る人がいるほどになりました。「夏場だけではなく、一年中味わえるのうちのウリ」と穂積さんは話します。
コロナ禍により、有形無形の試練がありました。が、「だからこそ新しいメニューが生まれた」と力強く話す穂積さん。彼の料理愛は、決してコロナ禍にも負けなかったようです。



「中華そば肉入大盛(750円)」に生玉子(50円)をトッピング。ライス(150円)を付けるのが定番です



テイクアウトや取り寄せは、「中華そば大(650円)」と「中華そば肉大(750円)」の2種。クール便送料や箱代、保冷剤代が別途必要



店内飲食は入口側にある自販機で食券を購入するシステムとなっています



店内は広々としており、座席間もゆったりとられています。サッと食べて帰れるのもラーメンならでは

いのたに(徳島)
徳島ラーメンといえばここ、老舗の味わいが魅了



真っ赤な暖簾はためく「いのたに」。この店を目がけて、変わらぬ味に満足して帰る人が引きも切りません



SHOP DATA

いのたに
徳島県徳島市西大工町4-25 電話番号/088-653-1482
営業時間/10:30~17:00(売り切れ次第終了)
定休日/月曜日 駐車場/あり
最新の営業情報はホームページにて確認を。
<http://inotani.jp/instanthp/page01.html> HP



ガスプチ情報

テイクアウトや取り寄せの麺を茹でる際には沸騰した湯で約1分。茹で時間が短いと感じる人もいますが、極細麺なのでこれで十分。この茹で時間を守ることがお店の味を再現するコツ。



ホットサンドイッチプレート「たまごとベーコン」はドリンク代+550円。サラダ、ヨーグルト、ミニスープ付き



自家製ケーキは何かがあるかその日のお楽しみ。写真はフルーツをたっぷりデコレーションしたティラミス(540円)



オーナーがハンドドリップで淹れるコーヒーも香り豊か。期間限定の豆も要チェックです(深煎りの糸桜ブレンド470円他)



味のある床や木のテーブルが、落ち着いた雰囲気の店内。ついつい長居してしまう人も続出です



ドリンクを注文すれば同じマンションにある「アリアパン」のパンを持ち込みしてもOK!

※写真撮影時のみマスクを外しています。



読者サービス

本誌持参でホットサンドとドリンクのセットを注文した方、合計金額より50円引き
※1冊につき1名まで、1回限り
2022年1月末まで

Check!

SHOP DATA

TETO TETO
香川県高松市屋島西町2453-20 電話番号/087-880-4865
営業時間/8:00~16:00(売り切れ次第終了、木曜はお弁当の日)
定休日/火・水曜日 駐車場/あり
最新の営業情報はInstagramにて確認を。
https://www.instagram.com/teto_tani6/?hl=ja



ガスプチ情報

グリルパンで直火焼きしたホットサンドは、焦げ目がきれいに出来て、表面がサクサクに仕上がります。また熱伝導率が良いので、中までしっかりと火が通るのも特徴。美味しさが段違いです。

TETO TETO (香川)
テトテト

なんとも居心地の良い、とっておきのカフェ



「ブラックアンガス牛リブロースのグリル (200g2,838円)」は、毎月19日・29日は20%offに



カウンターとテーブル席はバル感覚でカジュアルに過ごせるスペース。お気に入りの席を見つけてください



店内は除菌エアコンをフル稼働中。ゆとりのフロアなので、感染症対策もバッチリ!



センスの良い雰囲気でありながら、スタッフのおもてなしはとても気さく。高知らしい気取りのなさも魅力



店奥に位置する個室風スペース。自分たちだけの時間を気兼ねなく過ごせます

※写真撮影時のみマスクを外しています。



読者サービス
本誌持参でご来店の方、ワンドリンクをサービス(ガラスにて提供のもの)
※1冊につき1名まで、1回限り
2022年1月末まで

Check!

SHOP DATA
ガッティーナ
高知県高知市帯屋町1-3-12 KENTビルB1F
電話番号 / 088-823-8238
営業時間 / 18:00~26:00 (日曜・祝日は~24:00)
定休日 / 無休(しばらく日曜) 駐車場 / なし
最新の営業情報はホームページにて確認を。 <https://umai.ne.jp> HP



ガスプロ情報

ステーキを上手に焼くには、肉を常温に戻して筋切りをしておきます。よく温めた強火のフライパンで表面をこんがり焼いたら火を止め、蓋(アルミホイルをかぶせてもよい)をして余熱で加熱すれば、プロの焼き上がり。

熟成肉と自然派ワイン ガッティーナ (高知)

さまざまな楽しみ方ができるバー&ブラッゼリー



薬味などが別盛りになった「つけ麺 (850円)」は、自分でアレンジしながら味わうのも楽しいですね



Wスープが贅沢な味わいの「煮干しラーメン (680円)」。炙りチャーシューなどトッピングもこだわり満点



家庭で手軽にだしを取れる「和風万能だし (1,200円)」と液状の「いりこんぶだし (1,500円)」も販売しています



座席間をゆとりと取った店内。テーブルにはアクリル板も完備しています



オフィス街にあり、近辺のビジネスパーソンが気軽に立ち寄る姿が見られます

料理の味を支えるだし(出汁)。そんなだしを専門に扱う高橋商店直営の麺どころが「やすまるラーメン」です。麺類はすべてだしのかいたスープやつけ汁が特徴で、人気のつけ麺は自家製平打ち麺にコクのある煮干しだしが好相性。もっちりとした麺につけ汁の旨味がしつかりと絡み、濃厚でありながら後口はさっぱりとしています。添えられたレモンの果汁を搾ったり、柚子胡椒を加えたりすることで味を変化させられるのも嬉しいですね。

また、一番人気の「煮干しラーメン」は、豚骨スープの旨味が隠し味になっており、こちらは細目の自家製麺を合わせています。平日はビジネスパーソン、休日は家族連れと多くの人に愛される味わいとなっています。

このほかサイドメニューとしておすすめなのは、鳥の胸肉をじっくりと二度揚げした「唐揚げ(1個150円)」や「こちら5個800円」でテイクアウトもできます。また手軽にだしを取れる和風万能だしのお土産も好評です。



読者サービス
本誌持参で雑誌を注文した方、大盛り無料サービス(自販機で大量券を購入せず、注文時に本誌を提示してください)
※1冊につき1名まで、1回限り
2022年1月末まで

Check!

SHOP DATA
やすまるラーメン
愛媛県松山市大手町1-12-4
電話番号 / 089-907-2688
営業時間 / 11:00~20:00
定休日 / 無休 駐車場 / なし
最新の営業情報はフェイスブックにて確認を。
<https://www.facebook.com/yasumaru.otemachi/> FB



ガスプロ情報

煮干しと昆布でだしを取る際は、水500mlに対して、各5gが適量。容器に入れて冷蔵庫に一晩おくと味が出ます。煮出す場合は、30分ほど水に浸し、弱火で温めて、沸騰したら昆布を取り出し、5分ほど加熱しましょう。



もっと豊かに！ ウィズガスライフ

第31回

ガスと暮らす

お宅訪問

愛媛県松山市
Tさま邸 前編



「乾太くん」は我が家の相棒！ 「床暖房」は想像以上の心地よさ

新築を機に新たなガス機器を導入したT夫妻。それまでとは一変した快適な暮らしを前後編でお届けします。前編では、「乾太くん」と「床暖房」にスポットを当てました。

年后可愛いお子さんが誕生。「妊娠中は床暖房の優しい温もりに包まれ冬の寒い時期にも無理なく過ごせました。今年の冬は子どものおむつ換えや着替えも、床暖房の上で安心してできそうです」と奥さまも。気になる光熱費については、後編で、実際の金額も交えてご紹介いたします。

夫がご結婚されたのは2018年。「そのときから、近い将来マイホームを建てよう」と決めていましたと旦那さま。マイホーム計画を具体的に始め始めてからは、間取りやデザインなどに夢をふくらませながら、住まいのエネルギーについても真剣に考えたそう。特にライフラインを1本化することについては、災害時の不安から、ガスと電気の併用を視野に入れていました。「私は衣類乾燥機『乾太くん』を導入したいと熱望していたんです(笑)」と奥さま。そこで夫妻は四国ガスの担当者と話をし、有益な情報をキャッチします。

それはエネファームを導入することにより、光熱費の大幅な節約ができ、なおかつ憧れの床暖房などの機器も取り入れやすくなること。「最初、我が家に床暖房は贅沢品!」と思っていました。床暖房のメリットを知るにつれて惹かれました。「将来子どもが生まれたときにも安心!」とトントン拍子で話が決まりましたと振り返ります。

新居での生活は、まず「乾太くん」のお陰で大幅な家事の時短ができ、「夫婦でゆとりとくつろぐ時間が増えました。また今



赤ちゃんにふんわり 気持ちの良い衣類を 「乾太くん」のある暮らし



乾太くん ワンポイント アドバイス

- ①家事時間を短縮できます。
- ②強い温風を繊維の底まで当てて乾かすことができるため洗濯物がふんわり仕上がります。
- ③外干しと違い、花粉やPM2.5付着の心配もありません。

「乾太くん」の魅力は、導入している友人から聞いており、ぜひ我が家でも...と考えていたんです」と奥さま。「産休までの共働きの期間はもちろん、子どもが生まれてからは洗濯物も倍に増えていますが、洗濯が負担にならないのが嬉しい。また、ふんわり柔らかく乾いた衣類を赤ちゃんに着せてあげることが出来ます(こころい)。

足元からポカポカ快適 冬の寒さも怖くない！ 「床暖房」のある暮らし



床暖房 ワンポイント アドバイス

- ①風がないのでホコリやチリが舞い散りません。
- ②輻射熱や対流により、部屋全体が陽だまりのような温もりに包まれます。

当初は床暖房の導入を考えていなかったのですが、「もう床暖房のない暮らしは考えられませんか」と旦那さま。何よりも惚れ込んだのは冬の朝の温もり。それまでは台所に立つのが億劫だったのですが、T家では起床時間に合わせてタイマーをセット。朝一から足元をポカポカ温めてくれる床暖房により、台所仕事も苦にならなくなりました。「良い決断をしました」と大満足の様子です。



T家取材こぼれ話

新築で重視したポイントは？

- 夫 新築は子どもの誕生前。どちらかというと自分たちの快適な暮らしに重点を置いていたよね。
- 妻 私はちゃんと子どものことを考えていましたよ(笑)。ガスを選んだ理由は色々あるけれど、子どもに火の扱い方をちゃんと学んで欲しいから、ガスコンロにしようと考えていました。
- 夫 それと「乾太くん」。これは最初から入れたいって言うてたね。
- 妻 「乾太くん」を使っている人たちが絶賛しているし、私自身もコインランドリーで使う乾燥機の乾きぶりが気に入っていたから。
- 夫 「乾太くん」だと洗濯が楽になるから、僕もしっかり家事をこなせるようになったし。



家事分担がしやすくなったのも大きなメリットですね。

- 妻 はい。夫が家事上手になったおかげで、日々のストレスが本当になくなりました。その分、ゆとりの時間も増えたとし...
- 夫 ゆとりといえば光熱費にはびっくり!



光熱費については 後編(次号)にてご紹介!



ガス展2021開催中!
12月10日(金)まで!

詳しくはHPをチェック!



「乾太くん」や
多数ガス機器
セール実施中!

四国ガスショールームPIPOTにて
快適ガスライフ体験実施中です!

詳しくは右のQRから!



四国ガスショールーム・ピポットの教室

ガ・ス・生・活・館
PIPOTT
[ピポット]

ピポット松山・今治では料理教室を開催しております！本格メニューをお手頃価格で学べるので、ぜひ一度参加してみませんか？今回はそんな人気教室の中から2つの教室をご紹介します！

ピポット松山

中華料理教室(3ヶ月コース)

講師は、黄綬褒章(2020年)・現代の名工(2016年)を受賞された、赤坂四川飯店 松山店 料理長の西尾正先生です。ちょっとしたポイントやコツで、おうちで絶品！本格中華が作れます♪ユーモアたっぷりの先生が分かりやすく教えてくれるので、中華がはじめての方でも楽しく受講できます！中華をおうちの定番メニューにしてみませんか☆



教えてくれるのはこの先生！

赤坂 四川飯店 松山店 料理長

西尾 正先生



ピポット今治

洋風料理教室

おうちごはんをオシャレで華やかに☆旬の食材や地元の食材を使って季節を取り入れたレシピが習える教室です。先生のデモンストレーションがあるので、切り方や火加減、味付けのタイミング、ちょっとしたコツまで丁寧に教えてくれます。お料理初心者の方にもオススメです！



教えてくれるのはこの先生！

GRACE FACTORY オーナーシェフ

近藤 優美子先生



お申し込み・詳細については裏面をご確認ください。なお新型コロナウイルスの影響で中止させていただく場合があります。

Total Lesson
はじめての方限定
500円
(材料費・税込)

© Disney

ABC Cooking Studio
supported by 四国ガスグループ

11・12月限定！
ガス1dayレッスン
★ガス火で簡単！
★冬のごちそうランチ

2種のソースでいただく、ふわとろオムライスがメインの冬にぴったりのメニューをご用意します。
ふわとろのオムライス・トマトチキンクリーム・海老カレー・グリル野菜のポトフ・グレープフルーツマリネのサラダ、チョコカスタードプリンが4品です。

2,500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。
※18歳未満および高校生以下の方は、親権者同伴でご参加ください。

エミフルMASAKI
スタジオ
愛媛県伊予市松前町簡井850
エミフルMASAKI 1F
営業時間：10:00～21:00
ご予約はお電話で受付中！
089-961-6561

ミッキー・マウス、ハンバーグ、ドリア、クランベリーブレッド



道の駅内の「海山産直あさひさん」には、地元の農産物・海産物がどっさり。また駅長がセレクトしたグロスリーも充実しており、双海の老舗醤油蔵の調味料、伊予市の珍味などに加えて、南予地区の逸品も勢揃い。毎月23日の「ふたみの日」には、おすすめ品が買い得になるサービスも実施中。

瀬戸内海沿い屈指の美しい夕日が望めるスポットとして、高い人気を誇るふたみシーサイド公園「道の駅ふたみ」。2021年5月にリニューアルオープンし、全施設がパワーアップしました。ショッピングを楽しんだら、海景色を眺め、「ふたみ渚のレストランモンドブルー」や「海風ごはん通り」など「ふたみ」でグルメ三昧もいいですね。

第11回
道の駅ふたみ
愛媛県伊予市 ふたみシーサイド公園



四国道の駅めぐり

駅長 中川さんのおすすめの品

今回、商品をご案内してくれたのは、駅長の中川知香さん。

ここからの時期は
双海の美味しい柑橘類も
おすすめです



双海の甘平ジュース
(1ℓ 2,300円)
双海地区の農園で栽培された高級柑橘・甘平のジュース。柑橘ジュースは他にもいろんな種類あり

読者プレゼント

関木醤油の三歳醤油
(360ml 470円)
だし醤油、ゆずポン酢醤油
(360ml 各500円)
100年続く双海地区の醤油蔵の調味料。優しい味わいで、揃えておくといろんな料理に重宝します



珍味そのまんまシリーズ
(各400円)
特殊な温度と圧力で素材を花びらのように焼き上げた珍味。ちりめん、えび、貝柱の3種



うまいか(432円)
食べる煮干し(378円)
おやつやおつまみに、つつつつまみとなる小魚加工品。特に食べる煮干しはカルシウムたっぷり



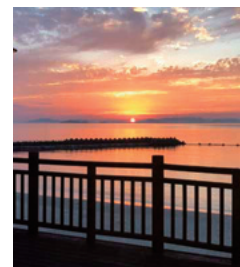
SHOP DATA

ふたみシーサイド公園「道の駅ふたみ」
愛媛県伊予市双海町高岸甲2326
089-986-0522
海山産直あさひさん／9:00～18:00
定休日／第3火曜(7・8月は無休)
駐車場／あり
※紹介した商品・メニューの価格はすべて税込。新型コロナウイルスの影響により、利用状況が変わる場合があります。また撮影時のみマスクを外しています。



Check!

青い海を一望する特等席



▲ 爽やかな景色とともに
グルメタイムを

「ふたみ渚のレストランモンドブルー」は、一面の青の世界に浸りながら過ごせる場所。日替わりランチをはじめ、ハモやシラスなどの地元の海の幸を使ったオリジナルメニューが好評です。ドリンクやスイーツも充実(営／11:00～18:00、第3火曜休み、7・8月は無休)。

Check!

どれにしようか目移りしそう



▲ 絶対に好きなものに
出会えるストリート

「海風ごはん通り なんだな」には、ラーメンからじゃこ天、スイーツ、魚屋、雑貨店など合計5軒の専門店が並んでいます。お店を回って好きなものをテイクアウトし、屋外のテーブルや海辺で食べるのもおすすめ(営／9:00～18:00、第3火曜休み、7・8月は無休)。

四国ガスショールーム・ピポットの教室

ガ・ス・生・活・館
PIPOT
[ピポット]

ピポット高松

親子で作る
バレンタインランチ

ジュヌヴィエーヴ料理教室主宰

山中 美妃子先生

2022年1月22日(土) 10:30~13:15
受講料:2,000円/組 親子1組2名まで(小学生対象です)

用意するもの

エプロン・ハンドタオル・
お子様用スリッパハートライスのハヤシライス
いちごチョコムース

お料理ってとっても楽しいよ! かんたんなお手伝いしかした事ないから・なんて小学生も大丈夫。山中美妃子先生が、包丁の持ち方から、それぞれの食材の特徴まで、お料理の基本をたのしく教えてくれるお教室です。ちょっと早めのバレンタインランチを作りましょう♪



丸亀ショールーム

ラク家事 ララ♪キッチン講座

●2021年 12/17(金) 10:30~12:30
2022年 1/21(金) 10:30~12:30
2/18(金) 10:30~12:30

●参加費:500円

定員:4名

応募締切:各開催日の1週間前

※抽選後お電話で当落連絡致します

ショールームスタッフ

共働きが普通の今、家事に大きな負担がかかっています。最新のガスコンロの自動調理なら、毎日のお料理が楽しく、格段に『ラク』になります。頑張らずにできる簡単レシピをご紹介します♪



お申し込み・詳細については裏面をご確認ください。なお新型コロナウイルスの影響で中止させていただく場合があります。



教室への参加お申し込みは、お電話かWEBにて!

ガス生活館 ピポット高松

087-821-0248

丸亀ショールーム

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 検索この他にも楽しい教室多数ございます。
詳しくは裏表紙をご覧ください。ピポット体験レポート
おしえてくださいガスのこと。

ぜひご覧ください!



道の駅内の「海山産直あさひさん」には、地元の農産物・海産物がごっさり。また駅長がセレクトしたグロスारीも充実しており、双海の老舗醤油蔵の調味料、伊予市の珍味などに加えて、南予地区の逸品も勢揃い。毎月23日の「ふたみの日」には、おすすめ品が買い得になるサービスも実施中。



瀬戸内海沿い屈指の美しい夕日が望めるスポットとして、高い人気を誇るふたみシーサイド公園「道の駅ふたみ」。2021年5月にリニューアルオープンし、全施設がパワーアップしました。ショッピングを楽しんだら、海景色を眺め、「ふたみ渚のレストランモンドブルー」や「海風ごはん通り」など「ふたみ」でグルメ三昧もいいですね。

第11回
道の駅ふたみ
愛媛県伊予市ふたみシーサイド公園四国
道の駅めぐり

駅長 中川さんのおすすめの品

今回、商品をご案内してくれたのは、
駅長の中川知香さん。

読者プレゼント

こらからの時期は
双海の美味しい柑橘類も
おすすめです

双海の甘平ジュース
(1ℓ 2,300円)
双海地区の農園で栽培された高級柑橘・甘平のジュース。柑橘ジュースは他にもいろんな種類あり

関木醤油の三歳醤油
(360ml 470円)
だし醤油、ゆずポン酢醤油
(360ml 各500円)
100年続く双海地区の醤油蔵の調味料。優しい味わいで、揃えておくといろんな料理に重宝します

珍味そのまんまシリーズ
(各400円)
特殊な温度と圧力で素材を花びらのように焼き上げた珍味。ちりめん、えび、貝柱の3種

うまいか(432円)
食べる煮干し(378円)
おやつやおつまみに、つつつつまみとなる小魚加工品。特に食べる煮干しはカルシウムたっぷり

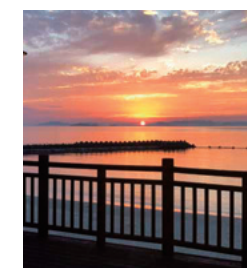
SHOP DATA

ふたみシーサイド公園「道の駅ふたみ」
愛媛県伊予市双海町高岸甲2326
089-986-0522
海山産直あさひさん/9:00~18:00
定休日/第3火曜(7・8月は無休)
駐車場/あり
※紹介した商品・メニューの価格はすべて税込。新型コロナウイルスの影響により、利用状況が変わる場合があります。また撮影時のみマスクを外しています。



Check!

青い海を一望する特等席

▲ 爽やかな景色とともに
グルメタイムを

「ふたみ渚のレストランモンドブルー」は、一面の青の世界に浸りながら過ごせる場所。日替わりランチをはじめ、ハモやシラスなどの地元の海の幸を使ったオリジナルメニューが好評です。ドリンクやスイーツも充実(営/11:00~18:00、第3火曜休み、7・8月は無休)。

Check!

どれにしようか目移りしそう

▲ 絶対に好きなものに
出会えるストリート

「海風ごはん通り なんだだ」には、ラーメンからじゃこ天、スイーツ、魚屋、雑貨店など合計5軒の専門店が並んでいます。お店を回って好きなものをテイクアウトし、屋外のテーブルや海辺で食べるのもおすすめ(営/9:00~18:00、第3火曜休み、7・8月は無休)。

四国ガスショールーム・ピポットの教室

ガ・ス・生・活・館
PIPOTT
[ピポット]

ピポット高知では生活や学びに役立ち、大人から子どもまで参加できる教室が評判で人気を博しています。また、彩り豊かな食材で楽しむ料理教室も大好評です！

アーユルヴェーダ オイルマッサージ&ヨガ

●2022年 ①1月13日(木) ②3月5日(土)

●時間:10:30~12:00

●参加費:1,000円

●定員:5名(女性限定)

※希望の日程をお選びください

●講師:アーユルヴェーダ セラピスト ひろこ先生

冷えが気になる女性へ、おうちでできる身体を温め整える手脚のマッサージとポイントヨガを楽しくレクチャー♪お友達同士での参加も大歓迎です。



「豆腐フレンチ」 ～和食とフレンチとの融合～

●2022年2月24日(木)

●時間:10:30~13:00

●参加費:1,800円

●定員:6名

●講師:豆腐と湯葉・土佐文化の店「大名」
田中 和成先生

メニュー内容
・豆腐とスモークサーモンのカクテル
・豆腐とにんじんのポタージュ
・肉巻き豆腐ステーキ パルサミソース

ワンパターンになりがちな豆腐料理を洋風にアレンジ。近年注目のたんぱく質をおいしく取り入れましょう。



お申し込み・詳細については裏面をご確認ください。なお新型コロナウイルスの影響で中止させていただく場合があります。

教室への参加お申し込みは、お電話がWEBにて！

ガス生活館 ピポット高知

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

この他にも楽しい教室多数ございます。
詳しくは裏表紙をご覧ください。

おしえてください
ガスのこと。

ピポット体験レポート
おしえてくださいガスのこと。

ぜひご覧ください！

「美味しい」と探してGO!

四国 道の駅めぐり

第11回
愛媛県伊予市 ふたみシーサイド公園
道の駅ふたみ



道の駅内の「海山産直あさひさん」には、地元の農産物・海産物がどっさり。また駅長がセレクトしたグロスリーも充実しており、双海の老舗醤油蔵の調味料、伊予市の珍味などに加えて、南予地区の逸品も勢揃い。毎月23日の「ふたみの日」には、おすすめ品が買い得になるサービスも実施中。



瀬戸内海沿い屈指の美しい夕日が望めるスポットとして、高い人気を誇るふたみシーサイド公園「道の駅ふたみ」。2021年5月にリニューアルオープンし、全施設がパワアップしました。ショッピングを楽しんだら、海景色を眺め、「ふたみ渚のレストランモンドブルー」や「海風ごはん通り」だなど「グルメ三昧もいいですね」。

駅長 中川さんのおすすめの品

今回、商品をご案内してくれたのは、
駅長の中川知香さん。

読者プレゼント

こらからの時期は
双海の美味しい柑橘類も
おすすめです

双海の甘平ジュース
(1ℓ 2,300円)
双海地区の農園で栽培された高級柑橘・甘平のジュース。柑橘ジュースは他にもいろんな種類あり

関木醤油の三歳醤油
(360ml 470円)
だし醤油、ゆずポン酢醤油
(360ml 各500円)
100年続く双海地区の醤油蔵の調味料。優しい味わいで、揃えておくといろんな料理に重宝します

珍味そのまんまシリーズ
(各400円)
特殊な温度と圧力で素材を花びらのように焼き上げた珍味。ちりめん、えび、貝柱の3種

うまいか(432円)
食べる煮干し(378円)
おやつやおつまみに、つつまみとなる小魚加工品。特に食べる煮干しはカルシウムたっぷり

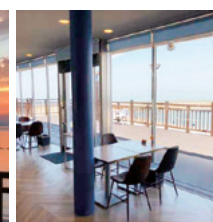
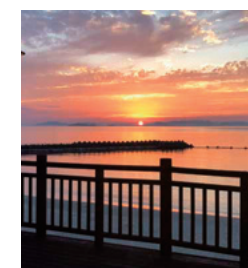
SHOP DATA

ふたみシーサイド公園「道の駅ふたみ」
愛媛県伊予市双海町高岸甲2326
089-986-0522
海山産直あさひさん/9:00~18:00
定休日/第3火曜(7・8月は無休)
駐車場/あり
※紹介した商品・メニューの価格はすべて税込。新型コロナウイルスの影響により、利用状況が変わる場合があります。また撮影時のみマスクを外しています。



Check!

青い海を一望する特等席



▲ 爽やかな景色とともに
グルメタイムを

「ふたみ渚のレストランモンドブルー」は、一面の青の世界に浸りながら過ごせる場所。日替わりランチをはじめ、ハモやシラスなどの地元の海の幸を使ったオリジナルメニューが好評です。ドリンクやスイーツも充実(営/11:00~18:00、第3火曜休み、7・8月は無休)。

Check!

どれにしようか目移りしそう



▲ 絶対に好きなものに
出会えるストリート

「海風ごはん通り だなど」には、ラーメンからじゃこ天、スイーツ、魚屋、雑貨店など合計5軒の専門店が並んでいます。お店を回って好きなものをテイクアウトし、屋外のテーブルや海辺で食べるのもおすすめ(営/9:00~18:00、第3火曜休み、7・8月は無休)。

四国ガスショールーム・ピポットの教室

ガ・ス・生・活・館
PIPOTT
[ピポット]

ピポット徳島では料理教室を開催しております！本格メニューをお手頃価格で学べるので、ぜひ一度参加してみませんか？今回はそんな人気教室の中から2つの教室をご紹介します！

ホテルの料理長直伝！ フレンチ講座

おうちで作るにはちょっとハードルが高いですが、シェフから教わりながらみんなで作るから意外と作れちゃいます。プチ贅沢なランチを食べに来たような気分を味わえる講座です。おうちで気合を入れたおもてなし料理を作りたい！という方にもオススメです。



教えてくれるのはこの先生！

グランヴィリオリゾート石垣島ヴィラガーデン料理長

萬木 良平先生



野菜が主役 うちごはん

野菜ソムリエの三好先生が旬の野菜や選び方、おいしい調理法を教えてください。講座です。野菜がたっぷりなのはもちろんです。食べ応えがあってバランスのいいお料理を学ぶことが出来ます。毎日の食事を「手軽に」「健康的に」「おいしく」楽しみませんか？



教えてくれるのはこの先生！

野菜ソムリエ上級プロ

三好 貴子先生



お申し込み・詳細については裏面をご確認ください。なお新型コロナウイルスの影響で中止させていただく場合があります。

教室への参加お申し込みは、お電話かWEBにて！

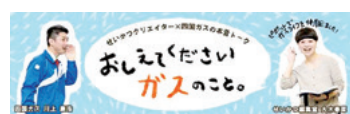
ガス生活館 ピポット徳島

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

この他にも楽しい教室多数ございます。詳しくは裏表紙をご覧ください。



ピポット体験レポート
おしえてくださいガスのこと。



ぜひご覧ください！



道の駅内の「海山産直あさひさん」には、地元の農産物・海産物がどっさり。また駅長がセレクトしたグロスリーも充実しており、双海の老舗醤油蔵の調味料、伊予市の珍味などに加えて、南予地区の逸品も勢揃い。毎月23日の「ふたみの日」には、おすすめ品が買い得になるサービスも実施中。



瀬戸内海沿い屈指の美しい夕日が望めるスポットとして、高い人気を誇るふたみシーサイド公園「道の駅ふたみ」。2021年5月にリニューアルオープンし、全施設がパワーアップしました。ショッピングを楽しんだら、海景色を眺め、「ふたみ渚のレストランモンドブルー」や「海風ごはん通り」など「ふたみ」でグルメ三昧もいいですね。

第11回
道の駅ふたみ
愛媛県伊予市ふたみシーサイド公園



四国 道の駅めぐり

駅長 中川さんのおすすめの品

今回、商品をご案内してくれたのは、
駅長の中川知香さん。

ここからの時期は
双海の美味しい柑橘類も
おすすめです



双海の甘平ジュース
(1ℓ 2,300円)
双海地区の農園で栽培された高級柑橘・甘平のジュース。柑橘ジュースは他にもいろんな種類あり

読者
プレゼント

関木醤油の三歳醤油
(360ml 470円)
だし醤油、ゆずポン酢醤油
(360ml 各500円)
100年続く双海地区の醤油蔵の調味料。優しい味わいで、揃えておくといろんな料理に重宝します



珍味そのまんまシリーズ
(各400円)
特殊な温度と圧力で素材を花びらのように焼き上げた珍味。ちりめん、えび、貝柱の3種



うまいか(432円)
食べる煮干し(378円)
おやつやおつまみに、つつまみとなる小魚加工品。特に食べる煮干しはカルシウムたっぷり



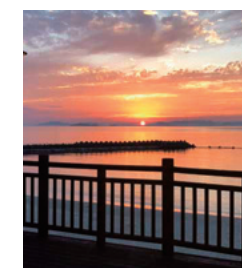
SHOP DATA

ふたみシーサイド公園「道の駅ふたみ」
愛媛県伊予市双海町高岸甲2326
089-986-0522
海山産直あさひさん／9:00～18:00
定休日／第3火曜(7・8月は無休)
駐車場／あり
※紹介した商品・メニューの価格はすべて税込。新型コロナウイルスの影響により、利用状況が変わる場合があります。また撮影時のみマスクを外しています。



Check!

青い海を一望する特等席



▲ 爽やかな景色とともに
ブルメタイムを

「ふたみ渚のレストランモンドブルー」は、一面の青の世界に浸りながら過ごせる場所。日替わりランチをはじめ、ハモやシラスなどの地元の海の幸を使ったオリジナルメニューが好評です。ドリンクやスイーツも充実(営／11:00～18:00、第3火曜休み、7・8月は無休)。

Check!

どれにしようか目移りしそう



▲ 絶対に好きなものに
出会えるストリート

「海風ごはん通り なだなだ」には、ラーメンからじゃこ天、スイーツ、魚屋、雑貨店など合計5軒の専門店が並んでいます。お店を回って好きなものをテイクアウトし、屋外のテーブルや海辺で食べるのもおすすめ(営／9:00～18:00、第3火曜休み、7・8月は無休)。

古くなった ガス管を取替ませんか？

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被害ゼロ！

- **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27,000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！ ミニチョコクロワッサン & ソーセージクロワッサン



切った生地をくるくる巻いて焼くだけ！ 子どもと一緒に楽しめるレシピ。

※焦げる場合があるので火加減に注意して調理してください。
※アルミホイルはしわをつけて使用すると、生地がくっつきにくくなります。
※板チョコはお好みでお選びください。ウエハースが中に入ったものもお勧めです。

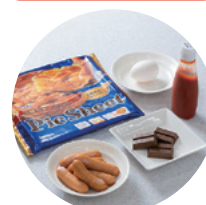
グリルを使うと ガスの良さを もっと活用しよう。

ひと味違うね！

■ 材料 6個分

- 冷凍パイシート ……1枚
- 卵黄 ……1個
- 水 ……大さじ1
- 板チョコ ……適量
- ソーセージ ……3本
- ケチャップ ……適量

用意するものアルミホイル



■ 作り方(両面焼グリルの場合)

- ① 板チョコをお好みのサイズに割る。
- ② 冷凍パイシートを三等分し、それぞれを三角形になるように対角線に切る。
- ③ 切った三角形の生地に割った板チョコを置いて巻く。
- ④ もう1枚の冷凍パイシートを②と同じように切り、三角形の生地にケチャップを少量塗り、ソーセージを置いて巻く。
- ⑤ 巻いた生地の表面に卵黄と水を混ぜたものをハケで塗る。
- ⑥ グリル庫内を3分間予熱する。
- ⑦ アルミホイルを敷き、③・④を並べ、その上にアルミホイルをかぶせて上下弱火で約10分間焼く。
- ⑧ かぶせたアルミホイルを取って更に上下弱火で3分間焼き、焦げ目がついたら完成。

四国ガスグループの ウォーターサーバー

サーバーレンタル代 **880円**(税込)
+ 購入ボトル代 **だけ**

12Lボトル 1本 1,728円(税込) ■送料込み
7Lボトル 1本 1,242円(税込) ※12Lボトルは2本単位、7Lボトルは4本単位でのご注文となります。

月々の購入ノルマなし！

入会特典① 12Lボトル **1,728円 × 2本** プレゼント！
(または7Lボトル4本)

入会特典② サーバーレンタル代 **880円 × 3ヵ月** 無料！

必要となときに、必要な分だけ！
電話またはWEBサイトからご注文ください！

※1年以内の解約はサーバーメンテナンス料として5,500円(税込)をいただきます。

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
[URL] <https://www.shikokugas-sangyo.co.jp/>

【宅配水専用ダイヤル】
0120-32-4813 受付時間 平日9時～17時



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！ ※はがきは応募締め切り日消印有効

応募期間 11月1日(月)～12月24日(金)

Wチャンス！ 抽選に外れた方の中から5名様に、ふきんをプレゼントします。

①「やすまるだし」の和風万能だし(30パック入り)を5名様に。
②「道の駅ふたみ」の調味料3本セットを5名様に。
※内容は変更に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. パスワード入力 パスワード **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！
郵便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

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！

“初めての方”も気軽に楽しめる教室がたくさん！ 受付10:00～18:00 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]

※新型コロナウイルスの影響で中止させていただく場合があります。



ガス生活館 ピポット松山

〒790-0814 松山市味酒町1丁目10-6 四国ガス第1ビル1階

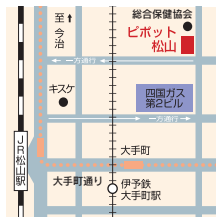
カルチャー教室のお申し込み **089-945-1228**

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

各教室の応募締切日 ▶▶ **12月9日(木)**



教室名・講師	受講日・時間	受講料・定員
旬の野菜やフルーツをおいしく料理♪ ベジフルキッチン やの くにこ 野菜ソムリエ上級プロ	①1/14(金) ②2/25(金) ③3/25(金) 10:20～13:00	5,400円/3回 6名
人気店の味をうちで再現☆ イタリア料理 久保 直史 トラットリア・ヴィオラ オーナーシェフ	①1/23(日) ②2/27(日) ③3/27(日) 10:20～13:00	5,400円/3回 6名
家族がよるこご満足おかわりを定番に！ 中華料理 西尾 正 赤坂 四川飯店 松山店 料理長	①1/21(金) ②2/18(金) ③3/11(金) 10:20～13:30	5,400円/3回 6名
もっとと韓国ごはんが好きな人♪ 韓国料理 朴 美樹 マイキムチ&コリアンデリ ハンアリ	①1/18(火) ②2/15(火) ③3/15(火) 10:20～13:30	5,400円/3回 6名
毎回2種類のパン作りが楽しめます☆ パン教室(日曜) 余吾 加代子 ジャパンホームベーキングスクール師範	①1/16(日) ②2/20(日) ③3/13(日) 10:20～13:30	4,500円/3回 6名
毎回2種類のパン作りが楽しめます☆ パン教室(月曜) 余吾 加代子 ジャパンホームベーキングスクール師範	①1/17(月) ②2/21(月) ③3/14(月) 10:20～13:30	4,500円/3回 6名
プロのパティシエからコツを学ぶ♪ スイーツ 土居 健利 パティシエ	①1/27(木) ②2/24(木) ③3/24(木) 10:20～13:30	4,800円/3回 6名

3ヵ月コース

教室名・講師	受講日・時間	受講料・定員
バレンタイン♡ スイーツ教室 【メニュー】ハートのガトーショコラ 土居 健利 パティシエ	2/3(木) 10:20～13:30	1,600円 6名
春の彩りパスタと 苺の食べくらべ 【メニュー】春野菜と苺のパスタ・苺のサラダ・他 やの くにこ 野菜ソムリエ上級プロ	3/5(土) 10:20～13:00	1,800円 6名
コーヒーセミナー ～チョコと楽しむバレンタインブレンド編～ 【ケーキ】テリーヌ・ドゥ・ショコラ 児嶋 厚樹 カフェ クレマ オーナー	2/4(金) 10:20～12:30	1,200円 6名
フラワーレッスン ～ミモザのハーブムーンリース編～ 土居 有紀美 花藝(HANAKATSU)	2/22(火) 10:20～12:30	1,800円 6名

1回限定教室

- ご応募多数の場合は抽選にて決定させていただきます。尚、抽選結果はご当選の方のみ郵送にてご連絡させていただきます。
- メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
- 受講日及び開始・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。
- 複数の教室を申し込みされる場合は、お1人様3教室までお願いいたします。



ガス生活館 ピポット今治

〒794-8611 今治市南大門町2丁目2-4 四国ガス本店ビル1階

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

各教室の応募締切日 ▶▶ **12月19日(日)**



教室名・講師	受講日・時間	受講料・定員
マスター直伝！本格ドリップ！ コーヒー教室 白石 丈二 喫茶アポニー 店主	①1/18(火) ②2/1(火) ③3/1(火) 13:30～15:30	3,000円/3回 (スイーツ付き) 6名
2種類のパンを作る☆ 木曜日のパン教室 竹ノ内 妙 ジャパンホームベーキングスクール師範	①1/20(木) ②2/17(木) ③3/17(木) 10:30～14:00	3,900円/3回 6名
2種類のパンを作る☆ 土曜日のパン教室 竹ノ内 妙 ジャパンホームベーキングスクール師範	①1/15(土) ②2/12(土) ③3/12(土) 10:30～14:00	3,900円/3回 6名
お菓子とパン1種ずつ♪ ガスオープンでつくる教室 亀尾 映里奈 ジャパンホームベーキングスクール準師範	①1/7(金) ②2/4(金) ③3/4(金) 10:30～13:30	3,900円/3回 6名
うちごはんをオシャレに♡ 洋風料理教室 近藤 優美子 GRACE FACTORY オーナーシェフ	①1/11(火) ②2/8(火) ③3/8(火) 10:30～14:00	5,400円/3回 6名

3ヵ月コース

教室名・講師	受講日・時間	受講料・定員
人気パティシエ♡ weekend café お菓子教室 【メニュー】ショコラクリームのダックワーズ 河上 潤子 焼菓子工房 quatre-quarts オーナー	1/25(火) 10:30～13:30	2,000円 6名
旬の食材を活かした☆ 冬のイタリアン教室 竹田 真好 今治明德短期大学 調理師専修科 講師	2/10(木) 10:30～14:00	1,800円 6名

特別教室

- ご応募多数の場合は抽選にて決定させていただきます。尚、抽選結果は12/26(日)頃までに郵送にてお知らせさせていただきます。
- 受講日及び開始・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。

「初めての方」も気軽に楽しめる教室がたくさん！ 受付10:00～18:00 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]

※新型コロナウイルスの影響で中止させていただく場合があります。



ガス生活館 ピポット高松

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

カルチャー教室のお申し込み **087-821-0248**

お申し込みはコチラでも

<https://www.with-shikokugas.jp/pipot/class/takamatsu/>

※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。メ切後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。

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



3か月コース

教室名	受講日	受講時間	受講料	講師	締め切り
香川の食材を生かした アレンジ料理クッキング	1/11(火) 2/8(火) 3/8(火)	10:30～13:15	6,000円 8名	わかばクッキング教室主宰 十河 絹子	12/20(月)
小さな おもてなし料理	1/14(金) 2/18(金) 3/11(金)	10:30～13:15	6,000円 8名	料理研究家 淡矢 智子	
おうちのごちそう メニュー	1/18(火) 2/15(火) 3/15(火)	10:30～13:15	6,000円 8名	ジュヌヴィエーブ料理教室代表 山中 仁	
炎の本格中華	1/20(木) 2/17(木) 3/17(木)	10:30～13:15	6,000円 8名	中国酒家オーナーシェフ 関 克己	
おうちで簡単 イタリアン	1/27(木) 2/24(木) 3/24(木)	10:30～13:15	6,000円 8名	La Salute 主宰 中野 誠司	
はじめての 手作りパン	1/28(金) 2/25(金) 3/25(金)	10:30～13:15	6,000円 8名	パン・洋菓子教室「海」主宰 滝 のり子	

教室名・講師	受講日・時間	受講料・定員	締め切り
1日体験 ラク家事クッキング 最新コンロでかんたん！ おいしいレシピ	2/4(金) 10:30～13:15	1,000円・6名	1/20(木)
親子で作る バレンタインランチ	1/22(土) 10:30～13:15	2,000円・6組	12/20(月)
年少さんから楽しめる！ 節分おにバーガー	1/29(土) 10:30～13:15	2,500円・6組	12/20(月)
親子で作る ひな祭りランチ	2/26(土) 10:30～13:15	2,000円・6組	1/20(木)
親子で作る お花見ランチ	3/26(土) 10:30～13:15	2,000円・6組	2/20(日)

●受講に際しての注意点はHPに掲載しております。●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。メ切後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。●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。●お申し込みは各月お一人様2教室までになります。3教室以上は無効になります。●【親子で作る〇〇ランチ】は、親子1組2名まで。お子さまの対象は小学生です。●【年少さんから楽しめる！節分おにバーガー】は、親子1組3名まで。お子さまの対象は年少さん～小学生です。

丸亀ショールームの体験クッキング

受付10:00～18:00 毎週水曜・GW・お盆・年末年始休館

丸亀ショールーム

〒763-0062 丸亀市蓬萊町56-1 (パブリックプラザ丸亀内)

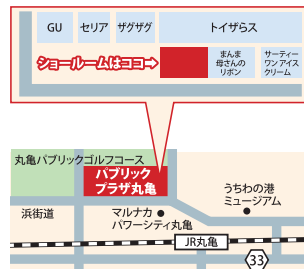
体験クッキングのお申し込み **0877-35-8012**

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

各体験の応募締切日 開催日の1週間前



教室名・講師	受講日・時間	受講料・定員	締め切り
1回コース ラク家事 ララ♪キッチン ショールームスタッフ	12/17(金) 1/21(金) 2/18(金) 10:30～12:30	500円/回 4名	各開催日の1週間前

●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。抽選結果は1週間前にご連絡いたします。

「初めての方」も気軽に楽しめる教室がたくさん！ 受付10:00～18:00 (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



※新型コロナウイルスの影響で中止させていただく場合があります。



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申し込みできます。

四国ガス ピポット

検索



教室名・講師	受講日・時間	受講料・定員	締め切り
目指そうマイナス10歳！ ヴィーガン・ワンプレートランチ 渡邊 孝博 マイナス10歳をめざすプロジェクト ローフードマイスター1級 AGEトレーナー	12月19日(日) 10:30～13:00	1,800円・6名	12月5日(日)
手ごねパン教室 1月～フランスパン作り～ 清水 明延 学校法人龍馬学園 製菓・製パン学科長	1月10日(月) 10:30～13:30	1,800円・4名	12月27日(月)
アーユルヴェーダ オイルマッサージ&ヨガ 1月(女性限定) ひろこ アーユルヴェーダ セラピスト	1月13日(木) 10:30～12:00	1,000円・5名	12月27日(月)
スタッフと一緒にプチクッキング♪ 1月 スタッフ ピポット高知	1月18日(火) 10:30～13:00	500円・6名	1月4日(火)
黒豆でつくる我が家のお味噌 宇田 卓生「富士味噌」 4代目	1月22日(土) 10:30～12:30	2,500円・8名	1月8日(土)
珈琲でほっとたいむ～焙焙付き～ 山崎 将司 自家焙煎珈琲 ポルタ	1月25日(火) 10:30～12:30	2,800円・6名	1月11日(火)
おうちでイタリアン 芳野 洋彰 お箸で食べるイタリアン お食事処アゲイン 店主	1月28日(金) 10:30～13:00	1,800円・6名	1月14日(金)
からだ整えるセルフお灸(女性限定) 辻 恵子 鍼灸師・セルフケアもぐもぐ	1月30日(日) 10:30～12:00	700円・6名	1月16日(日)
パーソナルカラー教室(女性限定) 岩松 美穂 1級色彩コーディネーター パーソナルカラーアナリスト	2月4日(金) 10:30～12:30	1,000円・5名	1月21日(金)
温活♪畑山さんちの彩り野菜ピザ 畑山 立子 畑山ガーデン オーナー	2月8日(火) 10:30～13:00	1,800円・6名	1月25日(火)
バレンタインスイーツ教室 清水 明延 学校法人龍馬学園 製菓・製パン学科長	2月13日(日) 10:30～13:30	2,000円・4名	1月30日(日)
多忙主婦の作り置きおかず 中村 慎治 日本タッパーウェア専任代理店 withサービスセンター 代表	2月17日(木) 10:30～12:30	800円・6名	2月3日(木)
スタッフと一緒にプチクッキング♪ 2月 スタッフ ピポット高知	2月22日(火) 10:30～13:00	500円・6名	2月8日(火)
「豆腐フレンチ」～和食とフレンチとの融合～ 田中 和成 豆腐と湯葉・土佐文化の店「大名」	2月24日(木) 10:30～13:00	1,800円・6名	2月10日(木)
旬の食材でカリフォルニアロール 唐津 義幸 da yoshi スシパー オーナーシェフ	2月27日(日) 10:30～12:30	1,500円・6名	2月13日(日)
アーユルヴェーダ オイルマッサージ&ヨガ 3月(女性限定) ひろこ アーユルヴェーダ セラピスト	3月5日(土) 10:30～12:00	1,000円・5名	2月19日(土)
薬膳ローズスイーツ教室 山本 早有里 レストラン ボルベール	3月8日(火) 10:30～13:00	1,800円・6名	2月22日(火)
手ごねパン教室 3月～クロワッサン作り～ 清水 明延 学校法人龍馬学園 製菓・製パン学科長	3月13日(日) 10:30～13:30	1,800円・4名	2月27日(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。
- 「ウィスガスライフ」を見て明記の上、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

「初めての方」も気軽に楽しめる教室がたくさん！ 受付10:00～18:00 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]

※新型コロナウイルスの影響で中止させていただく場合があります。



ガス生活館

ピポット徳島

〒770-0944 徳島市南昭和町4丁目67-1

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



	教室名・講師	受講日・時間	受講料・定員	締め切り
3 カ 月 コ ー ス	パン＆スイーツ講座 片岡 良子 ジャパンホームベーキングスクール師範	①1/8(土)②2/12(土) ③3/12(土)10:30～13:30	1,800円/回 (5,400円)8名	12/19(日)
	楽うま！旬彩家庭料理 山田 純子 エコ・クッキングナビゲーター	①1/13(木)②2/10(木) ③3/10(木)10:30～13:15	1,800円/回 (5,400円)8名	12/19(日)
	～大塚製薬株協賛～野菜と大豆のデイリーキッチン 佐藤 香代子 とくしま食育推進研究会 管理栄養士	①1/21(金)②2/18(金) ③3/18(金)10:30～13:15	1,800円/回 (5,400円)8名	12/19(日)
	自宅でできる本格イタリアン 池内 渉 ザ・パンフィックハーバー株式会社とわ 取締役総料理長	①1/25(火)②2/15(火) ③3/22(火)10:30～13:15	2,000円/回 (6,000円)8名	12/19(日)
	～野菜ソムリエプレゼンツ～野菜が主役 うちごはん 三好 貴子 野菜ソムリエ上級プロ	①1/28(金)②2/25(金) ③3/25(金)10:30～13:15	1,800円/回 (5,400円)8名	12/19(日)
1 回 限 定 コ ー ス	四川中華 長尾 貴史 四川中華ながを オーナー・廚師	1/17(月) 10:30～13:15	2,000円・8名	12/19(日)
	バレンタインにおすすめのお菓子 楠本 智美 kurikuriお菓子の会	2/1(火) 10:30～13:15	2,000円・8名	1/17(月)
	春のパーティーメニュー 田中 美和 フードコーディネーター	3/4(金) 10:30～13:15	2,500円・8名	2/17(木)
	日本料理講座 井内 昭次 ホテルサンシャイン徳島 和食料理長	3/8(火) 10:30～13:15	2,000円・8名	2/21(月)
	ホテルの料理長直伝！フレンチ講座 萬木 良平 グランヴィリオリゾート石垣島ヴィラガーデン料理長	3/17(木) 10:30～13:15	2,000円・8名	3/2(水)
	ガスにお任せ！ラクしておいしい幸せごはん ピポットスタッフ	1/31(月) 10:30～13:15	1,000円・6名	1/16(日)
	ガスにお任せ！ラクしておいしい幸せごはん ピポットスタッフ	2/22(火) 10:30～13:15	1,000円・6名	2/7(月)
	ガスにお任せ！ラクしておいしい幸せごはん ピポットスタッフ	3/28(月) 10:30～13:15	1,000円・6名	3/13(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。 ●受講日及び開始・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。



ミッキー・マウス/
ハンバー・グドリア・クランベリーブレッド

ABC Cooking Studio

supported by 四国ガスグループ



11・12月限定！
ガス1dayレッスン
🔥ガス火で簡単！
冬のごちそうランチ

2種のソースでいただく、ふわとろオムライスがメインの冬にぴったりなメニューを作ります。ふわとろ卵のオムライス・トマトチキン＆クリーム・海老カレー、グリル野菜のポトフ、グレープフルーツマリネのサラダ、チョコカスタードプリン4品です。

2,500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。
※18歳未満および高校生以下の方は、親権者同伴でご参加ください。

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：10:00～22:00

ご予約はお電話で受付中！

088-611-0161