



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

「美味しいを極めて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！

ガスと暮らすお宅訪問〈後編〉

第32回 もっと豊かに！ウィズガスライフ

おぐらや（高知）

CAFE CABARET（愛媛）

aalto coffee and the rooster（徳島）

すし森山（香川）

ウィズガスライフなお店訪問

vol.4

お好み焼・鉄板焼

みその

徳島県
徳島市

美味しい
幸せを
訪ねて

Vol.4



息のあったコンピネーションでお客さまをもてなす店主の岡田夫妻

老若男女に愛されるお好み焼きは、同じように小麦粉を使う料理とともに、「粉物」と総称されることもありま。その歴史を遡れば、江戸時代に千利休が茶会で用いた「麩の焼き」にたどり着くと言われ、日本人にとっては馴染み深い味のひとつ。大阪の関西風、広島の広島風などのように、特徴のある食材や調理法により、それぞれの土地の名物となっています。そして徳島県にも、独特のお好み焼き文化が根付いていることをご存知でしょうか。関西との交流が盛んな徳島市は、昭和30年代から次々とお好み焼き店が開業し、今もお好み焼き店の数が多いとか。また甘く煮込んだ金時豆を具材に使う「豆焼き」、そこに天ぷらを組み合わせた「豆天」、さらに卵を入れた「豆天玉」などの独自メニューが目を見えます。

1978（昭和53）年に開業した「みその」は、岡田武夫さん、純子さん夫妻が営む店。「コの字」の鉄板カウターのみの小さな店ですが、営業時間中は常連や観光客が続々と足を運ぶ人気店です。「うちは深夜まで営業しているの、皆さん好みのお酒とともに、熱々の



多くの人に愛されている
街中の小さな店の
豆入りのお好み焼きは
徳島ならではの味わい



お好み焼きを味わうのを楽しみにしてくれています」と顔をほころばせる武夫さん。徳島県にゆかりのある著名人にも愛されており、俳優の大村崑さんは阿波おどりの度にここに立ち寄るのを習慣にされているそう。また同じく俳優の大杉漣さんは、お亡くなりになる直前まで足を運んでおり、岡田夫妻とも親しく交流されたそうです。



キンキンに冷えた生ビールと一緒に味わいたい「ネギスジコン焼（880円）」

みその お好み焼・鉄板焼

徳島県
徳島市

美味しい
幸せを
訪ねて
Vol.4

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と人、
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。



AUTO
GRAPH

人気を物語るのは 壁一面のサイン色紙

壁には、取材やプライベートで足を運んでくれた有名人のサインがびっしり。「最初にきてくれたのは、刑事コジャックの吹き替えをしていた森山周一郎さんだったかな」と懐かしく振り返る武夫さん。中華の鉄人・陳建一さんも何度も足を運んでいるそうです。



SHOP
INFO

お好み焼きや焼きそば、焼うどんは
テイクアウトにも対応しています。
容器代などは一切不要なので、ぜひ
利用してください。

お好み焼・鉄板焼 みその
徳島県徳島市富田町2-40 ☎088-623-5456
営業時間／18:00～翌1:00
定休日／日曜日
駐車場／なし
※最新の営業情報はお店に確認を。



LIMITED
MENU

出汁がしっかり沁みた 絶品の「みそのおでん」

9月中旬から4月終わりまで、厨房の一角ではおでん鍋が煮込まれています。厚揚げや大根、玉子などの具もしっかりと出汁が沁みており、お酒にもよく合うと評判。一方、オールシーズン提供しているトコロテンは、さらりと喉越しが良く、つまみにもなります。



GREAT
ACTOR

「みその」をこよなく愛した 名優の面影がここに

2018年1月、ライブのために徳島に帰ってきた大杉連さんから「立ち寄りたい」との連絡が。その日は定休日でしたが、快く受け入れた岡田夫妻。その1ヶ月後、大杉さんは急逝しました。希代の名優を偲ぶファンが、全国からこの店にやってくるそうです。



読者サービス

本誌持参で1,000円以上ご利用の方、お会計合計より50円引き
※1冊につき1名まで、1回限り、2022年4月末まで

Check!



厨房を囲む鉄板カウンター。
お一人でも気兼ねなく足を運べるのが魅力

「みその」のお好み焼きは、大阪出身の純子さんが慣れ親しんだ味を基本に、研究熱心な武夫さんが試行錯誤の末に生み出した独自の味。特に生地は武夫さんがとことんこだわっています。「小麦粉は製菓用の一級品を使っています。そこに、あるものを加えて、味の深みを生み出しているんですよ」と武夫さん。開業以来、生地の仕込みは武夫さんが一切を担っています。そんな味は、いまだにまち評判となり、開店から10年後には店舗のスペースを倍に広げました。



岡田夫妻の手際の良さに見とれているうちに、美味しく焼きあがります

うに、一見すると頑固な親父さんのようですが、話せばとても気さくなお人柄。自家製のスジコン入り、徳島名物のフィッシュカツ入りなどお好み焼きだけでも約20種。「二人でも来てくれるお客さまがいれば」とコロナ禍にあっても、時短営業でしつこく営業を続けています。その心意気とともに味わいたい徳島の名店なのです。

独自に研究した生地と
店主夫妻の人柄が
長年にわたって愛される秘密



毎日、相棒の焙煎機「アルト君」でひたすら焙煎をしている庄野さん。接客や発送もすべてひとりでこなします



コーヒーの香りに包まれた店内。居心地の良い穏やかな空間です



コーヒーの器具とともに並べられた庄野さんの著作。地方でお店を始めた人に向けたアイデア集など作品は多彩



カウンターに並んだコーヒー豆。どの豆も値段は同じで200g900円。開業以来、この価格を守り続けています



コーヒー色の木を施したファサード。看板はありませんが、コーヒーの香りが案内してくれます



SHOP DATA

aalto coffee and the rooster
徳島県徳島市佐古二番町18-12 問合せ/info@aaltocoffee.com
営業時間/12:00~18:00
定休日/日・月曜日(臨時休業あり) 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://aaltocoffee.com/top.html> HP



ガスプロ情報

コーヒーの保存は、空気に触れないように密閉容器を使用してください。豆も粉も、紫外線や湿気は大敵。温度や湿度の変化の少ない場所に置いて、できるだけ早く飲み切るようにしましょう。

aalto coffee and the rooster (徳島)

アールトコーヒーアンドザロースター

日常にさり気なく寄り添う、一杯のコーヒーを



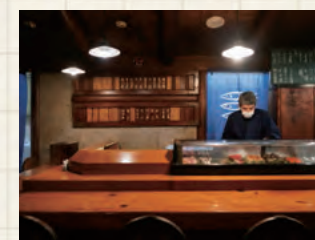
握りは7貫で2,500円〜。おまかせのコース料理にも対応



テイクアウトの寿司折。こちらも1人前2,500円〜で、予算に応じた内容の相談も可能です



ホールは舟底天井や銘木を用いた贅沢なしつらえ。しっとりと落ち着いた雰囲気も魅力です



物静かな大将の森山さん。口数は決して多くありませんが、ネタの説明などしっかりとしてくれます



ライオン通商店街と美術館通りの交差点の角にある店。できれば予約をして訪ねたいですね



SHOP DATA

すし 森山
香川県高松市今新町7-1 電話番号/087-822-0101
営業時間/17:00~22:00(ネタが無くなった場合早仕舞いあり)
定休日/日曜日(月曜日が祝日の場合は月曜日)
駐車場/なし
最新の営業情報は電話にて確認を。

ガスプロ情報

海老を上手に湯がくには、背わたを取ってから竹串を刺し、沸騰した湯にひとつまみの塩を入れて湯がきます。ポイントはあまり湯がき過ぎないこと。えびが熱いうちに串を抜いて、冷水にさっとさらして冷めます。

すし 森山(香川)

瀬戸内の天然物を本格派の寿司で堪能



さっぱりとして飲みやすい「具たくさんサワー」。柑橘の種類は季節によって変わります。冬場のつまみはおでんが人気



フィギュアイラストレーターのデハラユキノリさんのイラストをあしらったオリジナルTシャツなどグッズも販売



店内はカウンターが主体。「安心してつろいで欲しい」とアクリル板設置などの感染症対策を行っています



明るく客をもてなす恵子さん。根っからの高知人なのですが、山口県岩国市の出身。大学進学を機に高知に来ました

名物女将との会話も楽しい、高知らしさ満点の店

おぐらや (高知)



旧店舗とはイメージが一新され、洋風バルを思わせるガラス張りの洒落たお店に。お一人さまも気兼ねなく入れます

「おぐらや」の武市恵子さんは、この店の三代目店主。三代目と言っても初代や二代目とは血縁ではありません。私は店の常連でしたが、二代目さんが店を閉めると聞き、それならと2006年に継がせてもらったんですと話します。長く柳町裏小路で営業していましたが、昨年7月に柳町の表通りに移転。ガラス張りの洒落た雰囲気のお店は、旧店舗とはイメージが一新。それでも恵子さんの笑顔や気さくなおもてなしは変わらず、長年通いつめている常連さんから観光客まで、多くの人に引き継ぎ愛されています。名物の「具たくさんサワー(600円)」は、高知県産の季節の柑橘を凍らせて氷がわりにしたアルコールドリンク。少しずつつかきつつ、爽やかな香りと味わいを満喫しながら飲むというスタイル。「中だるま(330円)」でお代わりもできます。定番の「玉子焼(400円)」や日替わりのおばんざいをおつまみに、賑やかで楽しい高知の夜を過ごしたいですね。



読者サービス

本誌持参で1,000円以上のご利用の方、お会計合計より50円引き
※1冊につき1名まで、1回限り
2022年4月末まで

Check!

SHOP DATA

おぐらや
高知県高知市帯屋町1-14-21 六本木ビル1F東
電話番号/090-9559-5350 営業時間/18:00~23:00
定休日/日曜日 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://www.kochi-oguraya.com>



ガスプロ情報

おでんの具で欠かせないのが大根。大根は下茹でをしますが、この時に大さじ1杯くらいの生米を入れると、アクや臭みを和らげることができます。生米の代わりに、米のとぎ汁で大根を下茹でする方法もありますよ。



「土佐あかうしのステーキフリット(約130g・3,850円)」と「グラスナチュラルワイン(880円〜)」で贅沢に



店を切り盛りする曾我部夫妻。「二人でやっているの、夜は予約をしていただくと有難いです」と話します



窓際のテーブル席からは、市街地の賑わいが一望のもとに。夜はいつでもロマンティックな雰囲気を味わえます



ランチの一例。この日は写真の「若鶏のロースト」か、「甘とろ豚100%煮込みハンバーグ」からメインをセレクト

美味とワインを楽しんで、小さなパリ旅行気分

CAFE CABARET (愛媛)

カフェカバレ



ワインボトルをデザインした看板が目印。このビルの3階にあり、4階はイベントなどを行うフリースペース

パリの街角に佇むビストロの雰囲気そのままに、シャビーでセンスの良いインテリアが居心地の良い店。オーナーの曾我部洋さんが料理を、妻の恭子さんがサービスを担当しており、お二人の気取りのない人柄もフランクな接客につながります。土佐あかうしや甘とろ豚など、厳選した食材を使う本格派のフレンチを気軽に味わうことができ、ランチはメインを2種類から選べます。ライスまたはパン、サラダ、ソフトドリンクが付いて1,500円はボリューム満ち。夜はワインとともにコース料理やアラカルトはいかが? 曾我部夫妻はともにソムリエの資格を取得しており、セラにはヴァン・ナチュール(自然派ワイン)など100種以上が保管されています。料理との相性や予算に合う、おすすめの1本をセレクトしてもらいましょう。普段づかいにはもちろん、花園通りを見下ろすロケーションを楽しみつつ、記念日ディナーもおすすすめです。



読者サービス

本誌持参で1,000円以上のご利用の方、お会計合計より50円引き
※1冊につき1名まで、1回限り
2022年4月末まで

Check!

SHOP DATA

CAFE CABARET
愛媛県松山市花園町3-1 佐伯ビル3F 電話番号/089-934-6271
営業時間/11:30~14:00(L.O.13:30)、18:00~22:00(L.O.21:00)
定休日/月・火曜日 駐車場/なし
最新の営業情報はInstagramにて確認を。
<https://www.instagram.com/cafecabaretbistro/>



ガスプロ情報

鶏肉をグリルする場合、まず両面に塩胡椒をします。フライパンに油をひいて皮目から焼き、出てきた油を身の面にもかけながらじっくりと火を通します。皮目がカリッと焼けたらひっくり返して弱火で焼くときれいに仕上がります。



もっと豊かに！ ウィズガスライフ

第32回

ガスと暮らす

お宅訪問

愛媛県松山市
Tさま邸 後編



開放的なキッチンで 楽しむガス調理と コミュニケーション



ガス調理 ワンポイント アドバイス

- ①自動消火などの安全機能付
きで安心してお使いいた
けます。
- ②高火力が得意なガス調理で、
「ガスならではの」おいしさや
メリットが生まれます。

夫 妻がガスを選んだ理由のひとつが、ガスで調理した料理の美味しさに惚れ込んでいたこと。特に土鍋ご飯は、簡単なのに美味しさはケタ違い。「開放的なキッチンなので、夫も積極的にキッチンに立つてくれて、ゆつくり会話するのも大切な時間」と奥さま。将来的には、お子さんの「火育」にもつながれば…と願う夫妻です。

使用料を毎月確認 光熱費のチェックが 楽しみで仕方ない！



エネファーム ワンポイント アドバイス

- ①ガスを使って電気とお湯を同時に作り、災害時への「備え」にもなります。
- ②安心のフルサポートで、保証開始後より10年間は点検・修理費用が無償です。

8月のT家の光熱費の使用料は、電気約1,500円、ガス約9,500円。「エネファーム導入前と比べると、月約7,000円の節約です！」とT夫妻。暖房も冷房も我慢することなく、快適に暮らせることに大満足の様子です。エネファームには10年間のフルサポートがあるので、安心の日々はこれからも続きそうです。

T家取材こぼれ話



ウィズガスライフの魅力は？

夫 事前に色々調べてはいましたが、実際に生活するといろんなメリットがあることに気づきました。一番は光熱費の節約につながったことかな。

妻 新米ママの私としては夏に汗疹ができないか、冬は風邪をひかせないかと心配せずに心地よい環境をつくってあげられることが嬉しいですね。

夫 この冬は、寒さが厳しいので、床暖房が大活躍。足元からポカポカと温もるので、裸足で過ごすことも多くなったかな。

ガス調理を楽しんでいますか？

妻 夫がキッチンに立つ時間が格段に増えてありがたい限り。L字型のカウンターを造作したキッチンだから、家族の様子を見ながら作業ができて、孤独感がないんじゃない？

夫 そうそう、家族の様子を見ながらだと、料理がますます楽しくなったね。それとガスコンロ自体も進化していて、火加減などをお任せできるのも嬉しい。特にガスで炊いた土鍋ご飯は、得意料理となっています。

妻 おかずいらすの美味しさよね。白ごはんだけじゃなく、炊き込みご飯なども手軽にできて、電気炊飯器の出番がなくなったよね(笑)。

ウィズガスライフを満喫する様子が
伝わってきました。
どうもありがとうございました。



四国ガスグループの
会員制ポイントサービスです



登録は
こちらから!!

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！



夫妻は、新築前からペットと一緒に暮らしていました。「一年中、24時間ペットのためにエアコンを稼働させていた賃貸マンション暮らしでは、電気代が平均で月約1万2,000円、給湯のみのガス代が月約6,000円。光熱費で月約1万8,000円はかかっていたんです」と奥さま。

マイホーム計画を具体的に進める中で、四国ガスのスタッフに光熱費の相談をしたところ、すぐに「エネファーム光熱費シミュレーション」で、使用状況に応じた試算をしてくれました。試算の結果出てきたのは、ガスと電気を合わせて月平均1万2,000円という納得のできる数字。「これはもうエネファームを入れるしかない！」と背中を押されましたとご主人。

「発電する給湯器」といわれるエネファームは、電気と熱エネルギーを上手に活用した、無駄のない高効率なシステム。導入することでエネファーム対象のお得なプランにより、T家では家計への負担がグッと軽くなることになりました。

夏の冷房、冬の暖房を気兼ねなく使えることで、お子さんもベットも快適に過ごすことができます。「さらに嬉しいのは、ガス



の使用料金に応じてポイントがたまると「ガポタ」ポイントで買い物や外食をするなど、生活の潤いになっています」と微笑む夫妻。この冬の厳しい寒さも何のその、ポカポカ笑顔の毎日です。

前編に続いて、エネファームを導入したTさま邸へ。ペットのための冷暖房が欠かせないため、夫妻が気になっていた光熱費。いったいどのくらい節約できたのでしょうか。

光熱費の大きな節約にもつながった
みんなが快適なウィズガスライフ

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

フラワーレッスン（1回コース）

今回は持っている幸せになれるというパッキリと割れた木の実「ブッダナッツ」を使ってアレンジします♪中のお花はプリザーブドフラワーやドライフラワー、アーティフィシャルフラワーを使用☆枯れることなくずっとお部屋に飾っておけるので、見るたび癒されること間違いなし♡お花のように明るく優しい先生なので、はじめての方でも大丈夫です！



教えてくれるのはこの先生！

花勝（HANAKATSU）

土居 有紀美先生



ピポット今治

初夏のイタリアン教室

日本人にお馴染みのイタリア料理☆季節の食材を使ったレシピをベテランの先生が優しく丁寧に教えてくれます。初めての方も大歓迎♪彩り豊かなイタリア料理を学んで、いつもの食卓に取り入れませんか？



教えてくれるのはこの先生！

今治明徳短期大学 ライフデザイン学科 調理ビジネスコース 講師

竹田 貴好先生



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)

ミニーマウス/プレミアムガトーショコラ

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

1・2月限定！
ガス1dayレッスン
●ガス火が決め手！
しびれる旨さの本格中華

花魁だれの油淋鶏をメインに、本格中華メニューを作りまします。ガス火だからこそ、おいしく仕上がる中華！花魁だれの油淋鶏、青島のんにく炒め、中華風コーンスープ、2種のデザート巻き〜ゆずクリームチーズ＆ごまあん〜の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
愛媛県伊予郡松前町簡井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

四国道の駅めぐり



第12回 道の駅いたの 徳島県板野町

2021年4月、四国で88カ所目の道の駅として誕生した施設。全国初の移動式水素ステーションを併設するなど、次世代エネルギーに対応した未来志向の道の駅として、全国的にも注目を集めています。またヘリポート、耐震性貯水槽、避難所兼備倉庫の整備により、大型災害への備えも万全。もちろん「美味しさ」や「楽しさ」にも出会うことができますよ。



ゆったりとしたフロアの特産物直売所には、生産量日本一の春にんじんなどの野菜、お魚、加工品、土産物などついつい手が伸びる品々がてんこ盛り。ゆっくりとショッピングを楽しんだ後は、町内の「あせび温泉」から運んだ天然温泉を堪能できる足湯で、疲れを癒すのもいいですね。レストランやファーストフード、テイクアウトも充実！



駅長 小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、駅長の小川満大さん。



見ているだけでもワクワクする、充実の品揃えが自慢。どうぞ楽しんでください



にんじんドレッシング
(110ml 380円)
板野町産のにんじんがたっぷり。鮮やかなオレンジ色のにんじんの甘みが好評で、リピート買い続出



花嫁菓子
(左6枚入150円、右5枚入140円)
徳島県の花嫁菓子として知られています。軽い口当たりとほのかな甘みがクセになる美味しさ



つけもの侍いたのすけ
(ふくじん漬453円、なら漬648円)
板野町商工会青年部が開発。板野町のきゅうりなど色んな野菜を使用。パンに挟んでもオツな味



手づくり 焼肉のたれ
(750円)
すりおろした春にんじんを贅沢に使用。野菜炒めや煮物の隠し味にも重宝する1本です

SHOP DATA

道の駅いたの
徳島県板野町板野町川端字中手崎39-5
088-612-8817
特産品直売所／8:30～18:00
恵食堂 一海と畑／11:00～18:00
おにぎり屋ROUTE88／11:00～18:00
そらいろ／8:30～18:00
定休日／年始 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!

和三盆糖を使用したプレミアムな味



▲屋外に置かれたテーブルで味わうのが最高！

特産物直売所入り口にある「そらいろ」は、オリジナルソフトクリームやスナック、ドリンクなどを販売するお手軽グルメスポット。一押しの「阿波和三盆糖ソフトクリーム(350円)」は上品な甘さとリッチなミルク風味が絶妙。後口もさっぱりとしており、年中人気となっています。

Check!

自然の恵みを贅沢に味わって！
「恵食堂 一海と畑」



▲見た目も味も百点満点の「伊勢海老御膳」。メニューは季節により内容が変更される場合があります
店名の通り、海の幸と畑の幸を贅沢に味わえるレストラン。生簀で泳がせている伊勢海老を、注文を受けてから調理する「伊勢海老御膳」は、刺身、ボイル、味噌汁と伊勢海老2尾を味わえて2,880円。併設の「おにぎり屋ROUTE88」ではできたてのおにぎりをテイクアウトできます。

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

年長さんから楽しめる！
親子でお菓子作りピポットスタッフ
(エコ・クッキングナビゲーター)春色ときめく♪
ゆめかわカップケーキ

用意するもの

エプロン・ハンドタオル・マスク・
お子様用スリッパ
*作ったカップケーキはお持ち帰
りになります。(容器はこちらで
準備いたします。)お子様と一緒に、お菓子作り楽しみませんか？春にぴったりの
ゆめかわ簡単カップケーキ作り♪初めてでも大丈夫！年
長さんから参加できますよ♪2022年4月16日(土) 10:30~13:15
受講料:1,000円/組親子(1組2~3名でお子さんの
対象は年長さん~小学生)

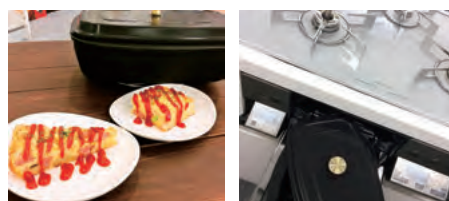
丸亀ショールーム

ラク家事 ララ♪キッチン講座

●2022年 3/18(金) 10:30~12:30
4/15(金) 10:30~12:30
5/20(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。



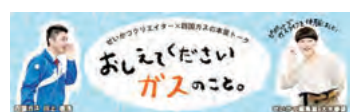
教室への参加お申し込みは、お電話かWEBにて！

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 徳島県板野町

四国
道の駅めくり

2021年4月、四国で88カ所目の道の駅として誕生した施設。全国初の移動式水素ステーションを併設するなど、次世代エネルギーに対応した未来志向の道の駅として、全国的にも注目を集めています。またヘリポート、耐震性貯水槽、避難所兼備倉庫の整備により、大型災害への備えも万全。もちろん「美味しさ」や「楽しさ」にも出会うことができますよ。



ゆったりとしたフロアの特産物直売所には、生産量日本一の春にんじんなどの野菜、お魚、加工品、土産物などといった手が伸びる品々がてんこ盛り。ゆっくりとショッピングを楽しんだ後は、町内の「あせび温泉」から運んだ天然温泉を堪能できる足湯で、疲れを癒すのもいいですね。レストランやファストフード、テイクアウトも充実！

駅長 小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、
駅長の小川満大さん。

見ているだけでも
ワクワクする、
充実の品揃えが自慢。
どうぞ楽しんで
ください

にんじんだressing
(110ml380円)
板野町産のにんじんが
たっぷり。鮮やかなオレ
ンジ色のにんじんの甘み
が好評で、リピート買い
続出

花嫁菓子
(左6枚入150円、
右5枚入140円)
徳島県の花嫁菓子とし
て知られています。軽い
口当たりとほのかな甘み
がクセになる美味しさ

つけもの侍いたのすけ
(ふくじん漬453円、
なら漬648円)
板野町商工会青年部が
開発。板野町のきゅうりな
ど色々な野菜を使用。パ
ンに挟んでもオツな味

手づくり 焼肉のたれ
(750円)
すりおろした春にんじん
を贅沢に使用。野菜炒め
や煮物の隠し味にも重宝
する1本です

SHOP DATA

道の駅 徳島県板野町板野町川端字中手崎39-5
088-612-8817
特産物直売所/8:30~18:00
恵食堂 一海と畑-/11:00~18:00
おにぎり屋ROUTE88/11:00~18:00
そらいろ/8:30~18:00
定休日/年始 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!

和三盆糖を使用したプレミアムな味

▲屋外に置かれたテーブル
で味わうのが最高！特産物直売所入り口にある「そらいろ」は、オリジナルソ
フトクリームやスナック、ドリンクなどを販売するお手
軽グルメスポット。一押しの「阿波和三盆糖ソフトク
リーム(350円)」は上品な甘さでリッチなミルク風味が絶妙。
後口もさっぱりとしており、年中人気となっています。

Check!

自然の恵みを贅沢に味わって！
「恵食堂 一海と畑」▲見た目も味も百点満点の「伊勢海老御膳」。メニューは季節に
より内容が変更される場合あり店名の通り、海の幸と畑の幸を贅沢に味わえるレストラン。
生簀で泳がせている伊勢海老を、注文を受けてから調理す
る「伊勢海老御膳」は、刺身、ボイル、味噌汁と伊勢海老2尾
を味わえて2,880円。併設の「おにぎり屋ROUTE88」では
できたてのおにぎりをテイクアウトできます。

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！

ワイヤークラフトで ガーランド作り

- 2022年5月31日(火)
- 時間:10:30~12:30
- 参加費:1,000円
- 定員:6名
- 講師:ワイヤークラフト作家
apuco(あぶこ)

曲げたり捻ったりして、ステキな作品を作るワイヤークラフト。シンプルだけどオシャレ感が楽しめるDIYとして、いま大人気！お部屋のアクセントにぴったりです。



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。

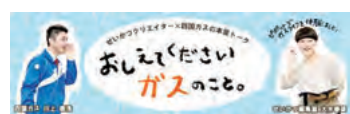
気軽に楽しむフランス料理

- 2022年6月17日(金)
- 時間:10:30~13:30
- 参加費:1,800円
- 定員:6名
- 講師:デトワール 総料理長 齋藤 健太

メニュー内容

- ・ローストポーク ガストリックソース
- ・とうもろこしの冷製スープ
- ・人参とオレンジのサラダ

敷居が高いと思われがちなフレンチを手軽におうちで作れるよう、若くて優しいシェフが手ほどきしてくれます。



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！



ゆったりとしたフロアの特産物直売所には、生産量日本一の春にんじんなどの野菜、お魚、加工品、土産物などついつい手が伸びる品々がてんこ盛り。ゆっくりとショッピングを楽しんだ後は、町内の「あせび温泉」から運んだ天然温泉を堪能できる足湯で、疲れを癒すのもいいですね。レストランやファストフード、テイクアウトも充実！



2021年4月、四国で88カ所目の道の駅として誕生した施設。全国初の移動式水素ステーションを併設するなど、次世代エネルギーに対応した未来志向の道の駅として、全国的にも注目を集めています。またヘリポート、耐震性貯水槽、避難所兼備倉庫の整備により、大型災害への備えも万全。もちろん「美味しさ」や「楽しさ」にも出会うことができますよ。

第12回 道の駅いたの



四国 道の駅めぐり

駅長 小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、
駅長の小川満大さん。



見ているだけでも
ワクワクする、
充実の品揃えが自慢。
どうぞ楽しんで
ください



にんじンドレッシング
(110ml380円)
板野町産のにんじんが
たっぷり。鮮やかなオレンジ
色のにんじんの甘みが好評で、リピート買い
続出



花嫁菓子
(左6枚入150円、
右5枚入140円)
徳島県の花嫁菓子として
知られています。軽い
口当たりとほのかな甘み
がクセになる美味しさ



つけもの侍いたのすけ
(ふくじん漬453円、
なら漬648円)
板野町商工会青年部が
開発。板野町のきゅうりな
ど色々な野菜を使用。パ
ンに挟んでもオツな味



手づくり 焼肉のたれ
(750円)
すりおろした春にんじん
を贅沢に使用。野菜炒め
や煮物の隠し味にも重宝
する1本です

SHOP DATA

道の駅いたの
徳島県板野郡板野町川端字中手崎39-5
088-612-8817
特産品直売所/8:30~18:00
恵食堂 一海と畑-/11:00~18:00
おにぎり屋ROUTE88/11:00~18:00
そらいろ/8:30~18:00
定休日/年始 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!

和三盆糖を使用したプレミアムな味



▲屋外に置かれたテーブル
で味わうのが最高！

特産物直売所入り口にある「そらいろ」は、オリジナルソ
フトクリームやスナック、ドリンクなどを販売するお手
軽グルメスポット。一押しの「阿波和三盆糖ソフトク
リーム(350円)」は上品な甘さでリッチなミルク風味が絶妙。
後口もさっぱりとしており、年中人気となっています。

Check!

自然の恵みを贅沢に味わって！
「恵食堂 一海と畑」



▲見た目も味も百点満点の「伊勢海老御膳」。メニューは季節に
より内容が変更される場合あり

店名の通り、海の幸と畑の恵を贅沢に味わえるレストラン。
生簀で泳がせている伊勢海老を、注文を受けてから調理す
る「伊勢海老御膳」は、刺身、ボイル、味噌汁と伊勢海老2尾
を味わえて2,880円。併設の「おにぎり屋ROUTE88」では
できたてのおにぎりをテイクアウトできます。

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！

パン&スイーツ講座

初心者でも作りやすいベーシックなパンを教えてくださいます。また同時にスイーツも学べるからお得感いっぱい。無心に捏ねたり丸める作業は童心にかえったようで、日常をちょっと忘れさせてくれますよ。焼き立てパンと甘いスイーツの香りで幸せなひと時を過ごしましょう。



教えてくれるのはこの先生！

ジャパンホームベーキングスクール師範

片岡 良子先生



日本料理講座

ホテルサンシャイン徳島で和食料理長をされている井内先生から、本格的な日本料理を教われる講座です！デモンストレーション中はまさに職人の表情！でも、お話しするととっても優しく的確に調理のポイントを教えてくださいます！本格的なプロのテクニックをご家庭でも披露しちゃいましょう！



教えてくれるのはこの先生！

ホテルサンシャイン徳島 和食料理長

井内 昭次先生



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！

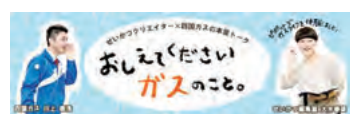
ガス生活館 ピポット徳島

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！



ゆったりとしたフロアの特産物直売所には、生産量日本一の春にんじんなどの野菜、お魚、加工品、土産物などついつい手が伸びる品々がてんこ盛り。ゆっくりとショッピングを楽しんだ後は、町内の「あせび温泉」から運んだ天然温泉を堪能できる足湯で、疲れを癒すのもいいですね。レストランやファストフード、テイクアウトも充実！



2021年4月、四国で88カ所目の道の駅として誕生した施設。全国初の移動式水素ステーションを併設するなど、次世代エネルギーに対応した未来志向の道の駅として、全国的にも注目を集めています。またヘリポート、耐震性貯水槽、避難所兼備倉庫の整備により、大型災害への備えも万全。もちろん「美味しさ」や「楽しさ」にも出会うことができますよ。

第12回
道の駅いたの
徳島県板野町



「美味しい」を採りにGO!
四国
道の駅めづり

駅長 小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、駅長の小川満大さん。



見ているだけでもワクワクする、充実の品揃えが自慢。どうぞ楽しんでください



にんじんだressing (110ml 380円)
板野町産のにんじんがたっぷり。鮮やかなオレンジ色のにんじんの甘みが好評で、リピート買い続出



花嫁菓子 (左6枚入150円、右5枚入140円)
徳島県の花嫁菓子として知られています。軽い口当たりとほのかな甘みがクセになる美味しさ



つけもの侍いたのすけ (ふくじん漬453円、なら漬648円)
板野町商工会青年部が開発。板野町のきゅうりなど色々な野菜を使用。パンに挟んでもオツな味



手づくり 焼肉のたれ (750円)
すりおろした春にんじんを贅沢に使用。野菜炒めや煮物の隠し味にも重宝する1本です

SHOP DATA

道の駅いたの
徳島県板野町板野町川端字中手崎39-5
088-612-8817
特産品直売所 / 8:30~18:00
恵食堂 一海と畑 / 11:00~18:00
おにぎり屋ROUTE88 / 11:00~18:00
そらいろ / 8:30~18:00
定休日 / 年始 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!

和三盆糖を使用したプレミアムな味



▲屋外に置かれたテーブルで味わうのが最高！

特産物直売所入り口にある「そらいろ」は、オリジナルソフトクリームやスナック、ドリンクなどを販売するお手軽グルメスポット。一押し「阿波和三盆糖ソフトクリーム (350円)」は上品な甘さでリッチなミルク風味が絶妙。後口もさっぱりとしており、年中人気となっています。

Check!

自然の恵みを贅沢に味わって！
「恵食堂 一海と畑」



▲見た目も味も百点満点の「伊勢海老御膳」。メニューは季節により内容が変更される場合があります

店名の通り、海の幸と畑の幸を贅沢に味わえるレストラン。生簀で泳がせている伊勢海老を、注文を受けてから調理する「伊勢海老御膳」は、刺身、ボイル、味噌汁と伊勢海老2尾を味わえて2,880円。併設の「おにぎり屋ROUTE88」ではできたてのおにぎりをテイクアウトできます。





未経験から、ITエンジニアへ。

WebをCheck!



授業満足度 **97%**

※卒業生アンケートより

入学金 受講料 **無料**

就職支援付き ITエンジニアスクール

まなびや 学舎さくら

入交グループ

高知市仁井田 4563 番地 1
入交グループ本社ビル
☎ 088-837-3118

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

詳しくはこちら

グリル de カンタン! 長芋のふわとろ焼き



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! 😊

混ぜて焼くだけ♪
長芋のふわとろ食感が たまらない 一品です!

■材料2人分

- 長芋.....250g
- 卵(Mサイズ).....1個
- ① ●めんつゆ(2倍濃縮).....大さじ2
- 和風だし.....小さじ1
- チーズ.....適量
- ねぎ(小口切り)・刻みのり.....各適量

■作り方 (両面焼グリルの場合 上火:弱・下火:強)





- ① 長芋の皮をむき、適当な大きさにカットする。
- ② 長芋をチャック付きポリ袋に入れ、麺棒などで叩いてつぶし、①の材料を加えて揉んで混ぜ合わせる。
- ③ 耐熱容器に②を流し入れ、チーズをのせてグリルで10分程度焼く。※表面が膨らんで焼き色がしっかりと付くまで。
- ④ 焼き上がったらお好みでねぎや刻みのりをかけて完成。

ウィズガスライフ Vol.57 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 2月1日(火)～3月18日(金)

※はがきは応募締め切り日消印有効

① 徳島県板野町「道の駅いたの」のおすすめ商品詰め合わせを5名様に。

② 愛媛県の美味しいお米(5kg)を5名様に。

※内容は変更になる場合があります。



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。

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!

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。※お客様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。

「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

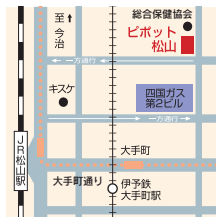
カルチャー教室のお申し込み **089-945-1228**

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 ▶▶ **3月10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	①4/8(金) ②5/13(金) ③6/10(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	①4/10(日) ②5/22(日) ③6/26(日) 10:20～13:00	5,400円/3回 6名
家族がよろこぶ満足おかずを定番に！ 中華料理 西尾 正 中華旬彩 西尾 オーナー	①4/12(火) ②5/10(火) ③6/14(火) 10:20～13:30	5,400円/3回 6名
もっと韓国ごはんが好きになる♪ 韓国料理 朴 美樹 マイキムチ&コリアンデリ ハンアリ	①4/19(火) ②5/17(火) ③6/21(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	①4/17(日) ②5/8(日) ③6/19(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	①4/18(月) ②5/9(月) ③6/20(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	①4/14(木) ②5/12(木) ③6/9(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
はじめての シュークリーム教室 [メニュー]シュークリーム 土居 健利 パティシエ	4/23(土) 10:20～13:30	1,600円 6名
かんたん！梅干し教室 [メニュー]梅干し・おにぎり・サラダ・他 やの くにこ 野菜ソムリエ上級プロ	5/28(土) 10:20～13:00	1,800円 6名
コーヒーマスター ～ホットとアイスのおいしい淹れ方編～ [メニュー]季節のタルト 児嶋 厚樹 カフェクレマ オーナー	5/20(金) 10:20～12:30	1,200円 6名
フラワーレッスン ～ブッダナツ編～ 土居 有紀美 花勝(HANAKATSU)	6/2(木) 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 ▶▶ **3月15日(火)**



教室名・講師	受講日・時間	受講料・定員
マスター直伝！本格ドリッパ！ コーヒークラス 白石 丈二 喫茶アポニー 店主	①4/5(火) ②5/17(火) ③6/7(火) 10:30～12:00	1,500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	①4/8(金) ②5/13(金) ③6/10(金) 10:30～13:30	3,900円/3回 6名
お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	①4/12(火) ②5/10(火) ③6/14(火) 10:30～14:00	5,400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	①4/16(土) ②5/21(土) ③6/18(土) 10:30～14:00	3,900円/3回 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	①4/21(木) ②5/19(木) ③6/16(木) 10:30～14:00	3,900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
旬の食材を活かした☆ 初夏のイタリアン教室 竹田 貴好 今治明德短期大学 ライフデザイン学科 調理ビジネスコース 講師	6/9(木) 10:30～14:00	1,800円 6名

- 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3/22(火)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カ月コース

教室名	受講日	受講時間	受講料	講師	締め切り
小さなおもてなし料理	持ち寄りごちそうレシピで楽しい集まり シンプルお弁当を持って新緑の中を歩く 夏に向けて涼やか彩りで元気になるおもてなし	4/8(金) 5/13(金) 6/10(金)	10:30～13:15	料理研究家 淡矢 智子	3/20(日)
香川の食材を生かしたアレンジ料理クッキング	さぬき姫のフルーツサンド・夢平菊のステーキ・さぬきめめめのサラダ 糖の出汁南蛮・淡竹の姿煮・新玉葱の花蒸し・ボン酢かけ 蒸し鶏と夏野菜のらっきょう和え・青梗菜とホクテのクリーム・炒め・酸辣湯	4/12(火) 5/10(火) 6/14(火)	10:30～13:15	わかばクッキング教室主宰 十河 絹子	
ちょっと気になるライスメニュー	オムライス・いちごのトライフル ガバオライス・生春巻き タコライス・ジャーマンポテト	4/19(火) 5/17(火) 6/21(火)	10:30～13:15	ジュヌヴィエーブ料理教室代表 山中 仁	
炎の本格中華	アスパラガスと牛肉の炒め・海老チリソース 新筍と豚肉の炒め・五目野菜炒め セロリと鶏肉の炒め・油淋鶏	4/21(木) 5/19(木) 6/16(木)	10:30～13:15	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	アーリオ・オリーブ・ペペロンチーノ・鶏もも肉とキノコのトマト煮込み ボンゴレ・ロスカサレ・パナコッタ ソーセージと野菜のカレー風味スパゲッティ・アスパラガスのピッツァ	4/14(木) 5/26(木) 6/23(木)	10:30～13:15	La Salute 主宰 中野 誠司	
手作りパン教室	イングリッシュマフィン・シナモンロール あんパン・オニオンチーズパン 三色パン・モーレ	4/22(金) 5/27(金) 6/24(金)	10:30～13:15	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日教室 おひさまシフォン	初夏の常備菜ごはん 吉田 美恵子 おひさまシフォン主宰	5/31(火) 10:30～13:15	2,500円・8名 4/19(火)
親子で楽しむ！親子でお菓子作り	年長さんから楽しめる！ 春色ときめく♪ ゆめかわカップケーキ ピポットスタッフ エコ・クッキングナビゲーター	4/16(土) 10:30～13:15	1,000円・4組 3/20(日)
親子でワクワクランチ春のスープ&サンド	親子でワクワクランチ 春のスープ&サンド 山中 美妃子 ジュヌヴィエーブ料理教室主宰	4/23(土) 10:30～13:15	2,000円・6組 3/20(日)
親子でワクワクランチ春のスープ&サンド	親子でワクワクランチ 春のスープ&サンド 山中 美妃子 ジュヌヴィエーブ料理教室主宰	5/28(土) 10:30～13:15	2,000円・6組 4/19(火)
親子でワクワクランチ春のスープ&サンド	親子でワクワクランチ 春のスープ&サンド 山中 美妃子 ジュヌヴィエーブ料理教室主宰	6/25(土) 10:30～13:15	2,000円・6組 5/20(金)

●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にて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。●お申し込みは毎月お一人様2教室までになります。3教室以上は無効になります。●【親子でワクワクランチ 春のスープ&サンド】は、親子1組2名まで。お子さまの対象は小学生です。●【年長さんから楽しめる！親子でお菓子作り】は、親子1組2～3名で。お子さまの対象は年長さん～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)

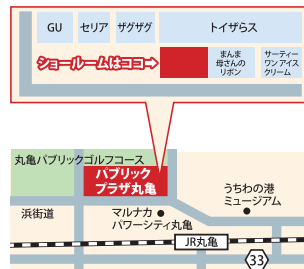
体験クッキングのお申し込み **0877-35-8012**

インターネットからでもお申し込みできます。

四国ガス

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	3/18(金) 4/15(金) 5/20(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

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



教室名・講師	受講日・時間	受講料・定員	締め切り
春の食材でイタリアン 西森 徹 イタリア料理 ラ・ヴィータ	4月4日(月)10:30～13:00	1,800円・6名	3月21日(月)
韓国の健康料理 中山 賢淑 韓国料理教室講師	4月7日(木)10:30～13:30	1,800円・6名	3月24日(木)
手ごねパン教室 清水 明延 学校法人龍馬学園 製菓・製パン学科長	4月10日(日)10:30～13:00	1,500円・4名	3月27日(日)
春の田舎寿司教室 和田 亜紀 葉山庵のこはん～二十四節気と薬膳～主宰	4月15日(金)10:30～13:30	1,500円・6名	4月1日(金)
手作りソーセージ教室 佐竹 宣昭 デュロックファーム 代表	4月19日(火)10:30～13:30	1,500円・6名	4月5日(火)
幸福のブッダナッツ♡フラワーアレンジメント ～ミニフラワードーム付き～ 奥田 二美 ff.mellow	4月22日(金)10:30～12:30	2,000円・6名	4月8日(金)
ちょっと得するお味噌のアレンジレシピ 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	4月26日(火)10:30～13:00	1,200円・6名	4月12日(火)
ワンランクアップのおうち中華 山本 尚高 ザ クラウンパレス新阪急高知 マンダリンコート 料理長	5月17日(火)10:30～13:30	1,800円・6名	5月3日(火)
ホットとひとときコーヒー時間～フードペアリングを楽しもう～ 山崎 将司 自家焙煎珈琲 ボルタ	5月20日(金)10:30～12:30	1,000円・6名	5月6日(金)
正しく知ろう！「筋膜」のこと～ストレッチ&ミニ講座付き～(女性限定) 後藤 雄 You styleパーソナルトレーナー	5月23日(月)10:30～12:00	700円・6名	5月9日(月)
手びねり陶芸教室 森田 浩路 もりたうつわ製作所	5月26日(木)10:30～12:00	1,500円・10名	5月12日(木)
ワイヤークラフトでガーランド作り apuco(あぶこ) ワイヤークラフト作家	5月31日(火)10:30～12:30	1,000円・6名	5月17日(火)
たっぷり野菜のピザ教室 畑山 立子 畑山ガーデン 野菜ソムリエ	6月7日(火)10:30～13:00	1,500円・6名	5月24日(火)
父の日ギフトに♪コインケース作り(小学生親子2名1組) 後藤 聖乃 PalmBeach レザークラフト	6月12日(日)10:30～13:00	1,800円・6組	5月29日(日)
気軽に楽しむフランス料理 齋藤 健太 デトワール 総料理長	6月17日(金)10:30～13:30	1,800円・6名	6月3日(金)
パリの家庭料理～ジャスミンティー付き～ 小野川 ユニ バリ ジャスミン オーナー	6月21日(火)10:30～13:30	1,500円・6名	6月7日(火)
1時間で8品！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	7月5日(火)10:30～13:00	1,200円・6名	6月21日(火)
親子で中華料理にチャレンジ(小学生親子2名1組) 山本 尚高 ザ クラウンパレス新阪急高知 マンダリンコート 料理長	7月9日(土)10:30～13:30	1,800円・4組	6月25日(土)

- 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

「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	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	①4/7(木)②5/12(木) ③6/9(木)10:30～13:15	1,800円/回 (5,400円)8名	3/23(水)
	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	①4/9(土)②5/14(土) ③6/11(土)10:30～13:30	1,800円/回 (5,400円)8名	3/23(水)
	～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	①4/15(金)②5/20(金) ③6/17(金)10:30～13:15	1,800円/回 (5,400円)8名	3/23(水)
	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	①4/19(火)②5/24(火) ③6/21(火)10:30～13:15	2,000円/回 (6,000円)8名	3/23(水)
	～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	①4/22(金)②5/27(金) ③6/24(金)10:30～13:15	1,800円/回 (5,400円)8名	3/23(水)
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	4/4(月) 10:30～13:15	2,000円・8名	3/21(月)
	ホテルの料理長直伝！フレンチ講座 萬木 良平 グランヴィオリゾート石垣島ヴィラガーデン料理長	5/13(金) 10:30～13:15	2,000円・8名	4/25(月)
	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	5/17(火) 10:30～13:15	2,000円・8名	4/25(月)
	シューのお菓子 パリプレスト 楠本 智美 kurikuriお菓子の会	6/3(金) 10:30～13:15	2,000円・8名	5/19(木)
	シェフにならう洋食講座 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	6/27(月) 10:30～13:15	2,000円・8名	6/12(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	4/14(木) 10:30～13:15	1,000円・6名	3/30(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	5/30(月) 10:30～13:15	1,000円・6名	5/15(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	6/14(火) 10:30～13:15	1,000円・6名	5/30(月)

●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。



ABC Cooking Studio

supported by 四国ガスグループ



1・2月限定！
ガス1dayレッスン
●ガス火が決め手！
しむれる旨さの本格中華
花椒だれの油淋鶏をメインに、本格中華メニューを作ります。ガス火だからこそ、おいしく仕上がる中華！花椒だれの油淋鶏、青菜のにんにく炒め、中華風コーンスープ、2種のデザート春巻き～ゆずクリームチーズ&ごまあん～の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