

四国の口福を探して。

With Gas Life

【ウィズガスライフ】

見
つ
け
に
い
こ
う

新
し
い
”
美
味
“
を

With Gas Lifeなお店訪問

【愛媛】55CHINA
【高知】DEWATA BALI CAFE
【徳島】天むす・手羽先 おいなはれ
【香川】らぁ麺 すずむし

もっと豊かに!ウィズガスライフ

「住宅用火災警報器」のQ&A

四国の旬を探して

【産直さぬきマルシェ鶴市】ブロッコリー



読者
プレゼントも
あります!

2024
春号

vol.

065



1_オレンジを基調とした明るい店内。注文はタッチパネルで簡単＆便利！ 2_麺は細麺、平麺、太麺など全4種を使い分けている 3_人気の「にんにく餃子」(280円)はタレなしでもパンチのある味付け 4_セルフで利用できる無料のトッピングサービス



55CHINA
愛媛県松山市花園町4-7 第二廣瀬ビル1F
電話/089-993-6366 営業時間/11:00~L.O.14:30、17:00~L.O.20:30 定休日/木曜 駐車場/無
HP キッズスペース バリアフリー

Ehime | Kochi | Tokushima | Kagawa

麺やスープ、点心の具や生地まで自家製のオリジナルで勝負！

松山市駅エリアにある「55CHINA」は、鶏ガラ醤油・鶏ガラ塩・煮干し・担々麺・家系・二郎系・魚介醤油つけ麺と7種類ものラーメンが味わえるチャイニーズダイニングです。こだわりの自家製の麺は全部で4種あり、全てに全粒粉を使用。試作に試作を重ね、大さや加水率を調整することで理想の香り＆もちもち食感を実現しました。スープや、ブランド肉を採用したチャーシューももちろんオリジナル！ラーメンには、半炒飯や餃子、豚まんを付け

てセットにもできます。さらに本場中国人スタッフが作る点心もおすすめ！焼売・エビ焼売・小籠包など種類も豊富。セイロで丁寧に蒸して提供してくれます。一番人気の「豚まん」は店内包み。生地はしっかりと熟成させふわっとして、噛むともっちり。これから点心メニューも順次増やしていく予定なのでお楽しみに。

子ども用の椅子やオムツ交換台も備えているので、子ども連れのファミリーも多く訪れているそう。ぜひ気軽に立ち寄ってみてください。

豆知識

正しいセイロの使い方

点心を蒸すときに欠かせない「セイロ」。55CHINAの中国人スタッフのチャンさんに正しい使い方を教えてもらいました。



- 1 焦げ付き防止のために使用する前にセイロをしっかりと濡らす。
- 2 空焚きにならないよう鍋の水は多めに入れ、水を沸騰させる。
- 3 セイロを鍋の上に置いて食材を入れ、所定の火加減・時間で蒸す。

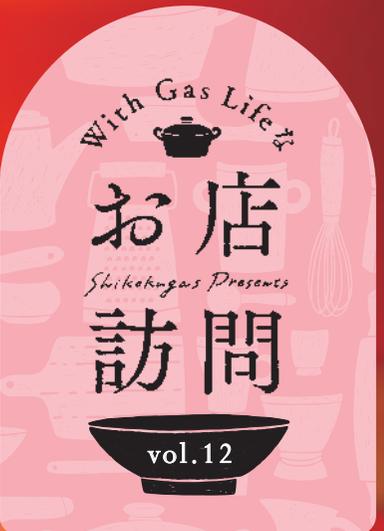
ポイント

- セイロはステンレスでなく、均一に蒸することができる竹(木)製のものがおすすめ
- 食材の下にはクッキングシートを敷く
- 鍋とセイロの間に「台輪」があればセイロが安定する
- 使用後のセイロは洗剤を使わず水洗いし、よく乾かして保管

Ehime

55CHINA
[ゴーゴーチャイナ]

鶏ガラ・家系・二郎系...!!
人気ラーメン7種が一堂に!



美味しいものを食べることは、それは理屈抜きの幸せ。私たちが住むまちには人々から愛される店、愛される献立があります。そこに込められた料理人のまっすぐな想いをご紹介します。



- A 家系ラーメン 850円
- B 二郎系ラーメン 900円
- C 鶏ガラ塩ラーメン 750円



1_店舗2階のテーブル席 2_「アヤム・ベトウトウ」(1,200円) + 「ソーダゲンピラ」(400円) 3_蒸したバナナにココナッツをまぶした「ピサンライ」(400円) 4_ジョグジャカルタの伝統茶「ウェダン ウウー」(550円)



DEWATA BALI CAFE
 高知県高知市本町3-1-14 電話/090-2822-1745
 営業時間/11:00~15:00(L.O.14:30)、17:30~22:00(L.O. 21:30) ※日曜は11:00~20:00(L.O. 19:30) 定休日/火曜 駐車場/無(近隣にコインPあり)
 HP キッズスペース バリアフリー

読者サービス

1,000円以上ご注文の方に、**ミニジャスミン茶**をサービス

※冊子持参で1冊につき1名様まで、1回限り。2024年4月末まで有効

check!

おすすめレシピ **ブブール・カチャン・ヒジョウ**

材料
 ムング豆(緑豆):20~30g
 水:300cc
 ダウンバンダン(バンダンリーフ):3mm
 生姜:少々
 シナモンスティック:少々
 ココナッツミルク:50~60cc
 パームシュガー:10g程度

作り方
 ① ムング豆を水に浸し1時間ほどおく
 ② 鍋に水とムング豆を入れて、ムング豆が柔らかくなるまで煮込む
 ③ ②にダウンバンダン、生姜、シナモンスティックを入れて煮込んだ後、ココナッツミルクを入れて一煮立ちさせる
 ④ ③にパームシュガーを加えて混ぜたら完成
 ● 甘めに仕上げたい場合はパームシュガーを多めに
 ● 具材にバナナを入れるのもおすすめ

異国情緒あふれる店内で楽しむ本場インドネシアのバリ料理

「土佐の台所」として親しまれている大橋通り商店街に、昨年4月にオープンした「DEWATA BALI CAFE」。こちらでは、インドネシアの個性的なスパイスの風味や爽やかなハーブの香りが楽しめる、本格バリ料理が味わえます。おすすめは、唐辛子やニンニク、ターメリックやレモングラスなど、様々なスパイスやハーブを合わせたバリ特有のペーストとともに、ティラピアを煮込んだ「イカン・ニヤツニヤツ」や、チキンを煮込んだ「アヤム・ベトウトウ」、ダック

を煮込んだ「ベベック・ベトウトウ」です。ほかにも、ナシゴレンやミーゴレン、ルンダンやバリカレーなどの料理に加え、まるでぜんざいのような豆料理「プブール・カチャン・ヒジョウ」や、蒸したバナナのモチモチ食感がクセになる「ピサンライ」など、食後にぴったりスイーツもあります。ドリンクには、バリで親しまれているジュースやアルコール、乾燥させた葉や木の皮などをブレンドした、お店オリジナルのお茶「ウェダンウウー」などがあるのでぜひ!

Kochi

DEWATA BALI CAFE
 [デワタ バリ カフェ]

スパイス香る
 本格バリ料理

イカン・ニヤツニヤツ
 1,500円



1_深夜でもにぎわう店内はテーブル、掘りごたつ席あり。
2_貝がごろごろ入った稲荷も人気。3_天むすや手羽先など持ち帰りできるメニューがずらり。4_いつでも『おいなはれ』の味が楽しめる自動販売機も登場。



天むす・手羽先 おいなはれ

徳島県徳島市栄町2-36 OI building 1F
電話/088-624-4322 営業時間/18:00~翌6:00
定休日/日曜(祝日の場合は営業) 駐車場/無

HP キッズスペース バリアフリー

ワイワイ飲み会からび、
宅飲みまで幅広く使えるお店

名古屋めしを代表する手羽先と天むすを徳島にしながら楽しめるのが「おいなはれ」。フワッと握られた俵型のおむすびの中に揚げたて海老天が入った天むすはサクサク衣をまとった海老のブリットと食感、程よい塩気がやみつきに！皮はパリッと中はふっくらジューシーに仕上がった手羽先は3種類のフレーバーから選べます。胡椒とニンニクの効いた甘い名古屋風、シンプルな塩胡椒、自家製パウダーのカレー味。どれも食べたしたら止まりません。ほか、甘辛く醤油ベースで炊いたじゃこが入ったじゃこむす、8種類の中から選べるご飯巻きなど、オリジナルメニューはどれも絶品です。翌朝6時まで営業しているので、2次会はもちろん、3次会に4次会と幅広く使えるのもうれしいポイント。店内飲食はもちろん、テイクアウトや近隣への出前注文も受け付けていて、家飲みのアテにしたりお土産として利用する人も多いです。オリジナルティあふれるメニューの数々、どれも見逃せません。毎月10日は天むす、20日は手羽先、30日はご飯巻きがそれぞれ半額になってお得！

Tokushima

天むす・手羽先 おいなはれ

[テンムス・テバサキ オイナハレ]

ふわサク天むすにお酒が進む手羽先！



手羽先
(10本入り)
1,000円



天むす
(6個入り)
1,000円



豆知識

手羽先の食べ方 食べにくいイメージのある手羽先もコツをつかめば簡単に食べることができる！

- 1 関節の端の部分を取り除き、手羽中全体をくわえて骨の端の部分を持って引き抜く。
 - 2 2本の骨を持ち、左右に2つに裂いて1本ずつ食べる。
 - 3 手羽中の部分を持ち、関節の端の部分を取り除く。2本ある骨の1本を持ってくるとねじると、簡単に肉から骨が抜ける。残ったもう1本の骨も同じようにくるとねじって肉だけを食べる。
 - 4 両端をもって関節部分を下に折り、肉だけになるよう引き下げて食べる。
- ※冷めてくると肉離れが悪くなるので、温かいうちに食べるのもポイント。



1_伊吹いりこをブレンドしたスープを使用した一杯。「煮干しそば(880円)」 2_店主の飯島さん。決めポーズは親交のあるうどん屋店主の「うどんズルズル」ポーズで 3_「日替わり炊き込みご飯」は旬の食材を使用した人気のサイドメニュー



らぁ麺 すずむし
香川県高松市南新町4-11 電話/080-4990-0411
営業時間/11:00~14:00、18:00~21:00(第2・4月曜 11:00~14:00) 定休日/火曜、その他不定休
駐車場/無(近隣に有料Pあり) ※小学生以下のお客様および香水をつけているお客様は入店をご遠慮ください。
HP キッズスペース バリアフリー

2018年1月、高松市中心部にある菊池寛通り沿いで開業し、今年6周年を迎えたラーメン店。日頃うどんに慣れ親しんでいる香川県民はもちろん県外のラーメン好きも多く訪れ、店前には行列ができることもしばしば。ラーメンの特徴は「スープ」にあり、化学調味料を使わず食材が持つ自然の旨味を引き出したスープは、最後の一滴まで飲めるほど美味しいと評判です。店主の飯島さんは開店当初からスープのブラッシュアップを欠かすことなく美味しさを追求し続

“最後の一滴まで美味しい”ラーメンを提供

けており、2023年11月に、「醤油そば」と「煮干しそば」に使用するスープの配合比率を大きく変えたばかり。期間限定ラーメンも人気があり、飯島さんが県内外のさまざまなラーメン店を訪れて得たインスピレーションから試作・商品化する一杯や、人気ラーメン店のコラボによって生まれる一杯を求めて訪れる人も多くいます。日々進化を続けていることで、訪れる度に味の変化を楽しむことができる「すずむし」で、店主渾身のラーメンをぜひ味わってみてください。

Kagawa
らぁ麺 すずむし
[ラーメン スズムシ]

うどん県として名高い香川県で人気のラーメン店



醤油そば
880円

おすすめレシピ 煮干しオイル パ스타に和えたりサラダにかけたりできる万能オイル。常温で保存し、使用はお早めに。



材料
伊吹いりこ(煮干し): 250~350g
サラダ油: 500ml

作り方
① 鍋に油を張って、伊吹いりこを入れる。
② 弱火でじっくり火入れする。
③ こうばしい香りがしてきたら火を止める。
※火入れを止めるタイミングはお好みで!

「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!

今回のお悩みはこちら

「住宅用火災警報器」って
設置義務がある? 交換も必要?



30代女性

そのお悩み、四国ガスにお任せください!



寒さの厳しい季節ですが空気も乾燥して、火事が心配ですね。住宅用火災警報器を設置して大切な人・家族を火災から守りましょう!

教えてくれたひと

四国ガス 今井さん

住宅用火災警報器を扱う部署に所属。警報器の普及率や各ご家庭における取り換え時期などの実績管理を通して、皆さまの安心・安全な暮らしをサポートしています。

そもそも、住宅用火災警報器って?

火災により発生する煙や熱を感知し、音声や警報音を発して火災の発生を知らせてくれる、「火災の見張り番」です。



ご自宅の天井や壁に設置されています!

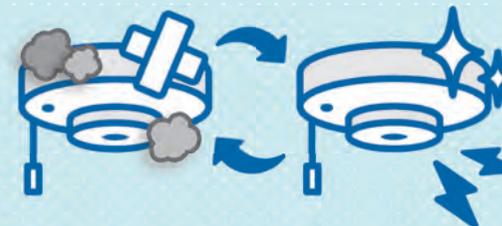
どうして必要なの?

実は、火災で死亡した方の約7割が住宅で亡くなっているんです。火災は早期発見することで、速やかな避難と初期消火、通報等の行動が早まります。また、設置することで大切な家財や近隣への延焼被害も軽減できます。あなた自身はもちろん、大切な人の命を守るためにも必要です。



交換の目安は?

交換の目安は10年です!



古くなると、内蔵電子部品に不具合が発生してしまい、電池を交換しても感知しなくなる恐れがあります。また、ホコリが入ると誤作動で警報を発生してしまうこともあるため、定期的なお掃除をおすすめします。

どこに設置

したらいいの?

2006年から市町村の火災予防条例により、住宅の寝室・階段上部への設置が義務づけられています。また、火災が多い居間や台所への設置も有効です。



点検方法は?

本体のボタンを押すか、付属の紐を引きます。正常な場合、正常を知らせる音声や警報音が鳴ります。反応しない場合はすぐに交換しましょう!



日頃の点検も大事です!

押す
または
引く

住宅用火災警報器ラインナップ

住宅用火災警報器

煙感知式

壁・天井取付型

有効期間 10年

すっきり薄型デザイン



SA-182E

リース料金

94円/月 (税込)
販売価格6,050円(税込)

Coming Soon

警報器が一酸化炭素を検知すると、煙センサの感度を高め、火災をより早くお知らせ!

一酸化炭素検知機能付き住宅用火災警報器



PLUSCO プラシオ

2024年4月より取扱予定!



万が一の火災に備えて、住宅用消火器の設置もおすすめです!

ストーブや天ぷら油による火災など、家庭で起こりうる様々な火災に対応できる住宅用消火器の設置で暮らしにより安心を!



気になる方は、

お近くのPIPOT・ショールームへ!

詳しくは右記二次元コードをチェック!



詳しくはこちら

今回紹介する食材はこちら

ブロッコリー

11～3月の寒い時期に旬を迎えるブロッコリーは栄養豊富!冬に積極的に食べたい野菜のひとつです。



食べて元気をチャージ!

栄養満点グリーンパワー



見て楽しい、買って楽しい、居て楽しい、食べて楽しい!店内には地元の新鮮な野菜や果物、海の幸はもちろん、香川の特産品、加工品の販売、ソファでくつろげるカフェスペースもある。



産直さぬきマルシェ鶴市

香川県高松市鶴市町1010-1
電話/087-802-6987
営業時間/9:00～19:00
定休日/無(年始のみ休) 駐車場/有

HP キッズスペース バリアフリー

美味しいを探しに行こう!

四国の旬を採って

第8回

山・川・海。
自然に恵まれた四国は食の宝庫
さあ、旬を探しにでかけよう



教えてくれたひと

産直さぬきマルシェ鶴市
店長・林さん

「さぬきものを香川の人へ、さぬきものを全国へ」をコンセプトにしたマルシェです。

鮮やかな緑色をしたブロッコリーは、味にクセがなく料理の彩りも良くしてくれる緑黄色野菜です。私達が食べている小さなたつぷぶは花のつぼみで「花蕾」と呼ばれ、これを放置すると黄色い花が咲きます。キャベツの仲間、風邪予防にも良いとされるビタミンCや抗酸化作用のあるβカロテンなどが豊富。調理法も様々で、茹でたり、炒めたり、ビュレにしてポタージュにも!スティックタイプのブロッコリー「スティックセニョール」もぜひ挑戦してみてください。四国内では香川県が全国的なブロッコリーの産地。新鮮で美味しいブロッコリーがスーパーや産直市に並びます。

おいしい豆知識

美味しいブロッコリーの見分け方

- ・緑色が鮮やかで濃いもの(冬の時期はつぼみが紫色でもOK)
- ・つぼみが小さくぎっしり詰まっていて、こんもりとしているもの

保存方法 常温に置いておくとつぼみが黄色くなるので、ポリ袋に入れて立てて冷蔵保存を。低温の方が長持ちするのでチルド室がベター。かたゆでして水気を切って冷凍保存も可能。



飲みに行く
あなたに寄り添う、おトクなサブスク。

ノミヨル
nomiyoru

月額550円で
ドリンクが毎日1杯無料!

四国ガスが提供する「1ドリンクサブスク」[ノミヨル]。ユーザーは月額550円で全国の加盟店でのドリンク1杯が毎日無料に!ここでは四国4県の「ノミヨル」加盟店をご紹介します。さあ、今日はどこに飲みに行く?



詳細はこちら

初回登録
無料!

ノミヨルは、月に1回以上
飲みに行くならお得!
660円以下の
ソフトドリンクも対象です!



ウイズガスライフ読者限定!

会員登録時に下記のコードを
入力すれば、もう1か月無料に!
紹介コード [WGL202402]

香川

無料ドリンクはこちら!

生ビール、焼酎、日本酒、ハイボール、各種サワー、ソフトドリンク等

まいう

大将と気軽におしゃべりができるカウンター席は、笑い声が絶えない空間です!2Fには個室も完備しており、新鮮な海の幸と全国の地酒が楽しめるお店です。

店主・武田さん

新鮮な地魚と厳選した日本酒をご賞味ください!

香川県高松市御坊町9-16 かをりビル1F
電話/087-823-5758
営業時間/17:00～23:30(L.O.23:00)
定休日/日曜 駐車場/無
HP

愛媛

無料ドリンクはこちら!

生ビール中、焼酎、ハイボール、各種サワー、ソフトドリンク

創作居酒屋 まる

地元宇和海の海の幸、特に深浦かつおの刺身やじゃこカツが人気です。そのほかいろいろな創作料理もご用意しておりますので、ぜひお越しください。お部屋は全室個室となっております。

オーナー・渡辺さん

JR宇和島駅から徒歩5分。新鮮な宇和海の幸をぜひご賞味ください!

愛媛県宇和島市錦町5-5
電話/0895-23-4788
営業時間/17:30～22:00 (L.O. 21:00)
定休日/日曜 駐車場/無
HP @sousakuizakaya_maru

徳島

無料ドリンクはこちら!

生ビール中・小、各種ハイボール・サワー、グラスワイン(赤/白)等

炭火焼肉 太陽

レトロな空間で贅沢なひととき。厳選したお肉を炭火でじっくりと焼き、当店自慢の特製ダレで食べるお肉は絶品です。概かしさと美味しさをご堪能下さい。

店長・仁木さん

徳島駅から徒歩1分!レトロな看板が目印です!

徳島県徳島市寺島本町東3丁目6-2
電話/088-655-5815
営業時間/18:00～21:30
定休日/月・火・水曜 駐車場/無
HP @yakinitaiyou

高知

無料ドリンクはこちら!

生ビール、瓶ビール、カクテル、グラスワイン、ソフトドリンク等

欧風料理 モンテ

地元の素材をふんだんに使った「土佐のイタリアン」料理が楽しめる欧風レストラン。人気のカレーはルーを使わず香味野菜をじっくり煮込んでヘルシーに仕上げています。是非ご賞味ください!

代表取締役・山本さん

お気軽にお立ち寄りください!

高知県高知市高所ね14-1 電話/088-885-1216
営業時間/(ランチ)平日11:15～15:00 土日祝11:15～15:30 (ディナー)平日17:30～21:30 土日祝17:00～21:30 ※全てL.O.30分前 定休日/月曜(祝日の場合は翌日) 駐車場/有
HP

あなたの質問にお答えします!

ウィズガスサロン ガポタでんき

いつも「ウィズガスライフ」をご覧いただきありがとうございます。
今回のウィズガスサロンでは、皆さまから多く頂いている「ガポタでんき」に関するご質問にお答えします。

<p>どのくらいの方が契約していますか?</p> <p>2023年12月時点で四国ガスグループ契約者数は 7,000件 を突破いたしました。</p>	<p>解約の際、解約金はかかりますか?</p> <p>ご契約後にガポタでんきを解約しても解約金、その他手数料等は一切発生しません。安心して申し込めください。</p> 
---	--

ガポタでんきに切り替えることで、停電の可能性が高くなったりすることがありますか?

これまでと同様に、電気の供給は四国電力が行いますので、信頼性や品質は全く変わらず安心してご利用いただけます。*四国ガス株式会社は四国電力株式会社の取次事業者としてお客さまに電力を販売します。(小売電気事業者:四国電力株式会社/登録番号A0274)



四国ガスお客さまセンター ガポタでんきに関するご相談・お問い合わせはこちら。

0570-011-459 (受付時間)9:00~17:30

※ご加入のお申し込みはお電話ではお受けできません。ご了承ください。
※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。

ガポタでんきの詳細は、右記の二次元コードを読み取りください。
ガポタでんきの詳細はコチラ!

※ガポタでんきへのお申し込みには、ポイントサービス「ガポタ」の会員登録が必要になります。




作り方 野菜を切って焼くだけの簡単レシピ!



グリルも使うと ガスの良さを もっと活用しよう。
ひと味違うね!

旬のブロッコリーで簡単おかず。お酒のお供にもピッタリな一品♪



- 材料(2人分)
- ブロッコリー……………1株
 - ブロックベーコン ……180g
 - オリーブオイル ……大さじ2
 - ピザ用チーズ……………適量
 - 塩……………適量
 - ブラックペッパー ……適量
- ブロッコリーは茎を切り落とし大きめに切る。ブロックベーコンも大きめにカットしておく。
 - ボウルにブロッコリーを入れ、オリーブオイルをよく絡める。
 - 魚焼きグリルの網にアルミホイルを広げ、ブロッコリー、ベーコンを並べ、
- 塩とブラックペッパーをふりグリル(上下弱火)で約7分焼く。食材の上下を返して約4分焼き、グリルから取り出しお皿に盛り付ける。
*チーズは最後の2分で材料の上にふりかける。焦げ目が付くくらい焼く。

ブロッコリーの紹介はP12へ

ウォーターサーバーで もしもの時に備えよう!

ローリングストックとは?

備蓄品として保管してある非常食や保存水を日常生活で消費し、使った分だけ買い足していく管理方法のことです。

重たくて消費量の多い水のローリングストックには宅配水がぴったり!



サーバーレンタル代 **880円** (税込) + 12ℓボトル **1,404円** (税込) 1本

月々の購入ノルマなし! 送料込み ※ボトルは3本以上でのご注文となります。

北アルプスの天然水も取り扱っています!



今なら **ご新規入会キャンペーン**

特典1 ミネラルピュアウォーター(RO水)12ℓボトル **4本**

特典2 サーバーレンタル代 **3ヶ月**

いずれも **無料**

さらに **特典3** 他社からの乗り換えのお客様に **商品券5,000円分プレゼント!**



四国ガス産業株式会社 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 詳しい情報はコチラから▶

〒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 **0120-32-4813** 四国ガス産業 検索

https://www.shikokugas-sangyo.co.jp/



ウィズガスライフ Vol.65 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

① 産直さぬきマルシェ鶴市より、「さぬきうどん」と「ぶっかけうどん醤油」のセットを5名様に。

② inahoより「inahoギフトボックス(ポン菓子セット)」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、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。
- ご希望のプレゼント番号(①・②)
 - 今回気に入ったページ
 - 今回分りにくかったページ
 - 今後どのような情報がほしいですか?
 - その他ご要望など
 - 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



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

各教室の応募締切日

3月7日(木)

詳しくはこちら



教室名・講師	受講日・時間	受講料・定員
家族がよろこぶ満足おかずを定番! 中華料理 西尾 正 中華旬彩 西尾 オーナー	①4/15(月) ②6/17(月) 10:20~13:00	5,000円/2回 9名
もっと韓国ごはんが好きなになる♪ 韓国料理 朴 美樹 マイクムチ&コリアンデリ ハンアリ	①4/9(火) ②5/14(火) 10:20~13:30	5,000円/2回 9名
人気店の味をおうちで再現☆ 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	①5/27(月) ②6/24(月) 10:20~13:00	5,400円/2回 9名
毎回2種類のパン作りが楽しめます☆ パン教室(日曜) 烏谷 奈々絵 ジャパンホームベーキングスクール顧問	①4/21(日) ②5/19(日) 10:20~13:30	4,800円/2回 8名
毎回2種類のパン作りが楽しめます☆ パン教室(月曜) 烏谷 奈々絵 ジャパンホームベーキングスクール顧問	①4/22(月) ②5/20(月) 10:20~13:30	4,800円/2回 8名
プロのパティシエからコツを学ぶ♪ スウィーツ 土居 健利 ノンチェノメ パティシエ	①5/9(木) ②6/13(木) 10:20~13:30	5,000円/2回 8名

2回コース

教室名・講師	受講日・時間	受講料・定員
野菜ソムリエの時短料理 ~かんたん梅干しづくり~ 【メニュー】梅干しごはん・梅の和え物・他 やの くにこ 野菜ソムリエ上級プロ	5/31(金) 10:20~13:00	2,700円 9名
フランス菓子教室 ~パリブレスト・オ・フリユエ編~ 松本 暁 Akatsuki Bleu オーナーパティシエール	6/11(火) 10:20~13:30	2,600円 8名
コーヒーセミナー ~ホットとアイスのおいしい淹れ方編~ 【ケーキ】季節のチーズケーキ 児嶋 厚樹 カフェクレマ オーナー	4/26(金) 10:20~12:30	2,000円 12名
フラワーレッスン ~母の日リース編~ 土居 有紀美 花勝(HANAKATSU)	4/18(木) 10:20~12:30	2,600円 12名

1回コース

- 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**にハガキにてご連絡させていただきます。
- 受講料は初回に全額お支払いいただけます。途中退会や欠席の場合も受講料の返金は致しかねます。
- やむを得ない事情により、教室の中止または内容を変更する場合がございます。
- 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。
- 材料の高騰や諸経費の値上がりにより、2023年10月よりピポット松山の教室料金を値上げさせていただきます。何卒ご了承ください。

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

各教室の応募締切日

3月17日(日)

詳しくはこちら



教室名・講師	受講日・時間	受講料・定員
焙煎~ドリップまでチャレンジ! コーヒー教室 白石 丈二 喫茶アポニー 店主	①4/2(火) ②5/7(火) ③6/4(火) 10:30~12:00	2,400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顧問	①4/11(木) ②5/9(木) ③6/13(木) 10:30~14:00	6,000円/3回 8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顧問	①4/20(土) ②5/18(土) ③6/15(土) 10:30~14:00	6,000円/3回 8名
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	①4/9(火) ②5/14(火) ③6/11(火) 10:30~13:30	6,300円/3回 9名
お菓子教室 【4月】桜餅 【5月】ビーナッツバターマフィン 【6月】ヨーグルトケーキ 亀尾 映里奈 ジャパンホームベーキングスクール顧問	①4/16(火) ②5/21(火) ③6/18(火) 10:30~13:30	6,300円/3回 6名

3カ月コース

教室名・講師	受講日・時間	受講料・定員
人気パティスリー♡weekend cafe お菓子教室 【メニュー】ほうじ茶プリン 河上 潤子 焼菓子工房 quatre-quarts オーナー	5/28(火) 10:30~13:30	2,800円/回 6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けます。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教室までお願いいたします。
- 材料の高騰や諸経費の値上がりにより、2024年4月よりピポット今治の教室料金を値上げさせていただきます。何卒ご了承ください。

ウィズガスライフは年4回季刊発行。四国ガスをご利用のお客さまに限定配布しております。



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

1・2月限定! ガス1dayレッスン開催
ガス火が決め手! グリルで作る炙りチャーシュー丼

- 簡単炙りチャーシュー丼
- 鶏と海老の酸辣湯風スープ餃子
- 冬野菜の香味ごま和え
- ウーロン茶とあんずのゼリー

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町角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!

050-1754-4785

“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)

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**

※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。

詳しくはこちら

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	
1日教室	2種の手作りパン・塩パン他 滝のり子 手作りパン教室主宰	4/5(金) 10:30~13:15	2,500円/回 12名	3/19(火)
	香川の食材で家庭料理・和食 十河 絹子 わかばフッキング教室主宰	4/9(火) 10:30~13:15	2,500円/回 12名	
	ラク家事クッキング ピポットスタッフ エコクッキングナビゲーター	4/12(金) 10:30~13:15	1,000円/回 6名	
	春野菜スープ・サンド&ドルチェ 山中 美妃子 ジュヌヴィエーブ料理教室主宰	4/16(火) 10:30~13:15	2,500円/回 12名	
炎の本格中華 関 克己 中国酒家オーナーシェフ	4/18(木) 10:30~13:15	2,500円/回 12名	4/20(土)	
新緑の季節に手作りお弁当 淡矢 智子 料理研究家	5/10(金) 10:30~13:15	2,500円/回 12名		
香川の食材で家庭料理・洋食 十河 絹子 わかばフッキング教室主宰	5/14(火) 10:30~13:15	2,500円/回 12名		
炎の本格中華 関 克己 中国酒家オーナーシェフ	5/16(木) 10:30~13:15	2,500円/回 12名		
プレイフル・クッキング韓国料理 山中 仁 ジュヌヴィエーブ料理教室代表	5/21(火) 10:30~13:15	2,500円/回 12名		
おうちで簡単イタリアン 中野 誠司 La Salute主宰	5/23(木) 10:30~13:15	3,000円/回 12名		

教室名・講師	受講日・時間	受講料・定員	締め切り	
1日教室	カラッと過ごそう! 梅雨の菜膳 高原 アン 美健庵 主宰	5/30(木) 10:30~13:15	2,500円/回 12名	4/20(土)
	お家でワクワク洋食屋さん 東川 卓実 ことら果飯軒オーナーシェフ	6/4(火) 10:30~13:15	2,500円/回 12名	
	2種の手作りパン・ジャムパン他 滝のり子 手作りパン教室主宰	6/7(金) 10:30~13:15	2,500円/回 12名	5/20(月)
	初夏の懐石料理でもてなし 淡矢 智子 料理研究家	6/14(金) 10:30~13:15	2,500円/回 12名	
	プレイフル・クッキング洋食 山中 仁 ジュヌヴィエーブ料理教室代表	6/18(火) 10:30~13:15	2,500円/回 12名	
おうちで簡単イタリアン 中野 誠司 La Salute主宰	6/27(木) 10:30~13:15	3,000円/回 12名		

教室名・講師	受講日・時間	受講料・定員	締め切り	
親子教室	年少さんOK!フルーツ饅頭のぼりパン 福本 かよ kayofun主宰	4/27(土) 10:30~13:15	3,000円/回 6組(子供2名まで)	3/19(火)
	肉牛丼ライスパワー&スープ 山中 美妃子 ジュヌヴィエーブ料理教室主宰	6/22(土) 10:30~13:15	3,000円/回 6組(小学生1名)	5/20(月)

●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。

ガス生活館 ピポット丸亀

〒763-0034
丸亀市大手町
3丁目4-35

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

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
[4月]ラク家事 ララ・キッチン	ピポットスタッフ	4/19(金)10:30~13:15	1,000円/回・6名 4/4(木)
[4月]メルシーの大切な人に贈る焼き菓子レッスン	山崎 花絵 La Merci Cuisine.	4/23(火)13:30~16:00	2,500円/回・6名 4/8(月)
[5月]スパイスキッチンjaadoo骨付き鳥とスープカレー	浅井 歩 スパイスカレー jaadoo(ジャドゥ)	5/13(月)10:30~13:15	2,500円/回・6名 4/26(金)
[5月]ラク家事 ララ・キッチン	ピポットスタッフ	5/31(金)10:30~13:15	1,000円/回・6名 5/16(木)
[6月]スパイスキッチンjaadooイカスパイスカレー	浅井 歩 スパイスカレー jaadoo(ジャドゥ)	6/10(月)10:30~13:15	2,500円/回・6名 5/26(日)
[6月]はじめてさんのパン教室 抹茶の和風パン	山崎 花絵 La Merci Cuisine.	6/18(火)13:30~16:00	2,500円/回・6名 6/3(月)
[5月]親子パン教室 丸パンサンドイッチ	あかし まい パン教室&手形アートtsumugi	5/11(土)10:30~13:15	2,500円/回・6組 4/19(金)
[6月]親子パン教室 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	6/8(土)10:30~13:15	2,500円/回・6組 5/23(木)
[5月]できた!を育む子どもだけのお料理教室	安藤 真朱美 シェフ★きつぷ丸亀 主宰	5/26(日)10:30~12:30	2,500円/回・5名 5/11(土)

●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。●「できた!を育む子どもだけのお料理教室」はお子様だけの参加になります。対象年齢は3歳~12歳です。●「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。保護者の方+お子様2人のご参加も可能です。



ABC Cooking Studio 四国ガスグループ

1・2月限定! ガス1dayレッスン開催

ガス火が決め手!グリルで作る炙りチャーシュー丼

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



ウィズガスライフは年4回季刊発行。四国ガスをご利用の皆さまに限定配布しております。

「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]



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

※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。

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
無添加の米味噌づくり 宇田 卓生 「富士味噌」4代目	4月5日(金)10:30～12:30	2,300円・8名	3月15日(金)
みんなで食べたい本格スペイン料理 シーフードバリエリア、スペイン風オムレツ 瀬川 大智 南欧バル アミスタ	4月9日(火)10:30～13:30	2,300円・8名	3月19日(火)
親子で陶芸絵付け体験～特別な一皿で楽しい食卓を～ 母の日、大切な人へのプレゼントにも 鍋島 直子 Kos	4月14日(日)10:30～12:30	2,000円・8組 (小学生親子2名1組)	3月24日(日)
ちょっぴり大人なスイーツ教室 レーズンバターサンド作り 清水 光 ザクラウンパレス新飯倉高知 シェフパティシエ	4月25日(木)10:30～13:30	2,300円・8名	4月4日(木)
お祝い事に 華やかな和のおもてなし デコレーション寿司ケーキ、季節の野菜饅頭、他 大下 正治 一般社団法人 高知県調理師連合会 会長	5月14日(火)10:30～13:30	2,300円・8名	4月23日(火)
発酵食品で陽活！はじめてのぬか床作り&育て方 新鮮安心の野菜付き～ほかほかご飯とぬか漬の試食あり～ 岡 円香 NPO発酵文化推進機構認定 発酵食品ソムリエ	5月18日(土)10:30～13:00	2,400円・10名	4月23日(火)
おうちでスッキリ！セルフマッサージ&ゆるヨガ 梅雨に向けてのさやむくみの対策 古味 咲姫 Studio Mahalo代表	5月23日(木)10:30～12:00	1,000円・5名 (女性限定)	4月23日(火)
スパイスが絶妙でクセになる！ 肉不使用のネパールベジカレー 青木 陽一 ヒマラヤンオーガニック 代表	5月28日(火)10:30～13:00	1,800円・8名	5月7日(火)
絶対また作りたくなるイタリアン ミートソース ニョッキ、イトヨリ鯛とズワイガニのインポルティエニ 西森 徹 イタリア料理 ラ・ヴィータ	6月3日(月)10:30～13:00	2,300円・8名	5月13日(月)
暑い季節に特別なアイスコーヒーを 美味しいアイスコーヒーの淹れ方～スイーツ&お持ち帰りのアイスコーヒー付き～ 山崎 将司 自家焙煎珈琲 ボルタ	6月7日(金)10:30～12:30	1,000円・8名	5月17日(金)
親子クラフト☆レザー名刺ケース作り 父の日、大切な人へのプレゼントに 後藤 聖乃 PalmBeach レザークラフト	6月15日(土)10:30～13:00	2,600円・6組 (小学生親子2名1組)	5月25日(土)
陶芸絵付け体験 ～マイデザイン食器でおしゃれな食卓を～ 鍋島 直子 Kos	6月23日(日)10:30～12:30	2,000円・8名	6月2日(日)
夏に食べたい爽やかおうちフレンチ 四万十島のバジル香るアンジョワイヤードソーテ フレッシュトマトとバルサミコソース、他 齋藤 健太 デトワール 総料理長	7月2日(火)10:30～13:30	2,300円・8名	6月11日(火)
ちょっぴり大人なスイーツ教室 ティラミス作り 清水 光 ザクラウンパレス新飯倉高知 シェフパティシエ	7月11日(木)10:30～13:30	2,300円・8名	6月20日(木)
自分に似合う色が見つかるパーソナルカラー教室 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	7月20日(土)10:30～12:30	1,000円・5名 (女性限定)	6月29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。 ●「ウイズガスライフ」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

“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



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	①4/5(金)②5/10(金) ③6/14(金)10:30~13:15	2,300円/回 (6,900円)8名	3/20(水・祝)
	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	①4/13(土)②5/11(土) ③6/8(土)10:30~13:30	2,300円/回 (6,900円)8名	3/20(水・祝)
	～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	①4/18(木)②5/16(木) ③6/20(木)10:30~13:15	2,300円/回 (6,900円)8名	3/20(水・祝)
	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 株式会社ときわ 名誉総料理長	①4/23(火)②5/21(火) ③6/18(火)10:30~13:15	2,500円/回 (7,500円)8名	3/20(水・祝)
	～野菜ソムリエプレゼンツ～ うちごはん 三好 貴子 野菜ソムリエ上級プロ	①4/26(金)②5/24(金) ③6/28(金)10:30~13:15	2,300円/回 (6,900円)8名	3/20(水・祝)
1 回 限 定 コ ー ス	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	4/9(火) 10:30~13:15	2,500円・8名	3/25(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	5/14(火) 10:30~13:15	2,500円・8名	4/25(木)
	四川中華 長尾 貴史 四川中華ながを オーナー 廚師	5/27(月) 10:30~13:15	2,500円・8名	5/12(日)
	可愛いお菓子のプレゼント 楠本 智美 kurikuriお菓子の会	6/4(火) 10:30~13:15	2,500円・8名	5/20(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	5/31(金) 10:30~13:15	1,000円・6名	5/16(木)
	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	6/25(火) 10:30~13:15	1,000円・6名	6/10(月)

●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。



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

1・2月限定！ ガス1dayレッスン開催

ガス火が決め手！グリルで作る炙りチャーシュー丼

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