



のたえたい、四国の  
うつくしい生活スタイル

# With Gas Life



我がまちに  
隠れた名店あり  
Vol.4

## わかくさ珈琲

愛媛県  
松山市

うれしい読者プレゼントもあります！

「美味しいを探してGO」  
四国道の駅めぐり

第28回 もっと豊かに！ウイズガスライフ  
魚を焼くだけじゃもったいない!!  
グリルの便利な使い方、  
とことん教えます！

ウイズガスなプロフェッショナルたち  
PARLOR EMERALD (香三)  
giaccitta cafe (徳島)  
HINOKI BLUES (愛媛)  
一八の食家 (高知)

vol.28



落ち着いた雰囲気の内には、センスの良いテーブルやチェア、照明器具があしらわれています。インテリア雑貨が生み出す上質なレトロ感が素敵ですね

松山市中心部にそびえる松山城は、全国に12城しかない江戸時代以前に建造された天守閣をもつ名城。その城のお膝元にある堀之内公園は、白鳥や鯉などが生息し、水と緑を感じることが出来る市街地の癒しスポットとして人気です。北堀の外れに位置している「わかくさ珈琲」は、ちょっと隠れ家的なお洒落なお店。近隣で働く人はもちろん、食事メニューや丁寧な淹れたコーヒー、手づくりスイーツを自営して、多くの人が足を運ぶことができます。オーナーやスタッフさんのほんわかとした雰囲気も人気の秘密です。店がオープンしたのは平成21年12月。もともとあった店舗を居心地よくリノベーションしてお客さまを迎えています。1階フロアは、堀之内公園側に向けて大きな窓をとっており、日中はそこから眺める景色も癒しのひとときを演出してくれます。



ひとりでふらりと立ち寄ったときにおすすめなのが、鮮やかなブルーが映えるカウンター席。コーヒーの香りに包まれて、贅沢気分がひたれます



街角から珈琲の香り  
日常の合間に  
ふと立ち寄りたくなる  
小さなカフェ

こだわりの品。ゆで卵と自家製ピクルス、サラダがセットになっており、栄養バランスも食べ応えも満点です。自家製ハンバーグやソーセージなどをトッピングでき、自分好みのアレンジができる点も好評。またご飯やパンにルーをかけてオーブンで焼いた「焼き焼きカレー」もおすすです。

我がまちに  
隠れた名店あり  
Vol.4

美味しいものを食べることに、それは理屈抜きにの幸せ。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。



わかくさ  
珈琲

愛媛県  
松山市





## 春にはテイクアウトでお花見カレーも楽しい!



わかかさカレーやビスコッティプリンパフェ、ホット&アイスの各種ドリンクはテイクアウトに対応しています。オフィスや自宅で味わうのもいいですが、堀之内公園は松山市を代表するお花見の名所。初春の晴れた日、この店の目の前にある公園のベンチで、ひとりで楽しむお花見カレーも素敵ですね。もちろんイトインと同様にカレーにはトッピングもOK。あらかじめ予約をしておけば、時間指定でできたてを持ち帰ることができます。テイクアウト価格はわかさカレー650円、ビスコッティプリンパフェ620円です。



## 懐かしくて美味しい!定番人気の「プリンプレート」



一度食べたらリピート間違いなしのプリンは、単品のプリンプレート500円、コーヒーや紅茶などのドリンクとセットになってお得なプリンプレートセット900円で味わうことができます。固めに仕上げたプリンにたっぷりのカラメルソース、そして生クリームをトッピングしており、控えめな甘さが大人の味わい。プリンプレートにはコーヒーゼリーとビスコッティが付いており、ビスコッティはコーヒーに浸して食べることで美味しさが倍増。またお土産用のビスコッティも販売しています。



## オーナーは上質で心地よい空間を生み出す一級建築士



オーナーの叶さんは、「saw design office」の屋号で、建築をベースに心地よいデザインを考えるクリエイター。住宅や店舗の新築からリノベーションまで、愛媛県内を中心に活躍されています。松山市古川南にある「ガナエ洋菓子舗」では、店舗設計だけでなくロゴや看板のデザインも手がけ、高く評価されています。2階の一部はオフィスになっていますが、「設計事務所としてではなく、あくまでも心地よいカフェとして気軽に足を運んでほしい」と話す叶さん。カフェタイムを楽しみながら、彼女の世界観をちょっと味わってみませんか。



SHOP DATA  
わかさ珈琲  
愛媛県松山市若草町2-10 1F  
☎089-993-6945  
営業時間 / 9:00~17:00  
定休日 / 土曜日、祝日  
駐車場 / あり  
※最新の営業情報はホームページ、Facebook、Instagramで確認を。

### 読者サービス

本誌持参で「わかさカレーセット」を注文した方に、ビスコッティをサービス(イトインのみ)

※一冊につき一人のみ、1回限り、2021年4月末まで

Check!



大きめサイズのカップで提供するブレンドは程よいコクが飲みやすく、スイーツとの相性も抜群。ハンドドリップで抽出します



温かいメニューが恋しい日にはあつあつフレンチトーストはいかが?その時期の食材でアレンジした「あつフレ」は、表面はカリッと、中はトロツとした食感が絶妙!

食事がしつかりとれる「わかさ珈琲」ですが、自家製スイーツのファンも多く、なかでもプリンプレートは、オールスタイルの固めのプリンに、ほろ苦いカラメルが最高の相性。ビスコッティとコーヒーゼリーも添えられており、満足度の高いメニューとなっています。このプリンをアレンジしたビスコッティプリンパフェもリピーター続出。こうしてスイーツをいただきながらゆっくりと贅沢な時間を過ごすことができます。

そんな居心地のよさは、ナチュラル感に満ちたインテリアに負うところも大きいようです。実はオーナーの叶貴美さんは、住宅や店舗の設計を手がける建築家。「設計はもちろんですが、カフェもやってみたい!と開業したんですよ」と叶さん。彼女の人柄を表したやさしいインテリアに包まれて、誰もが自宅できつろいでいるような気分になれることができます。また、ちょっとした雑貨づかいなどは、「インテリアのお手本にしたくなる」というお客さまも。自宅の雰囲気づくりのアイデ



食後のひとときやおやつタイムもゆっくり腰を落ち着けて自分時間をどうぞ



2階は予約制の座席になっています。打ち合わせなどをしたいときには、あらかじめ予約しておきましょう

アをここで見つけるのもいいですね。カウンターには抽出済みのコーヒークラスを使ったお手製の消臭剤が置かれており、「ご自由にお持ちください」の文字が添えられています。ちょっとした心配りに、なんだかハートがじんわりとあたたくなり、「また足を運ぼう!」と思うに違いありません。



クロックムッシュは単品490円、カフェラテは420円。セットで注文するとドリンクは300円になります



フラット席の3階。お子さん連れのファミリーやママ友同士のお出掛けに人気



大窓から明るい日差しが差し込む気持ちの良い2階スペース



明るい人柄の奥さま。彼女との会話を楽しみにしている常連さんも多いそう



間口は狭いですが、中に入るとお楽しみがいっぱい。愛され系のカフェです



**読者サービス**

本誌持参でクロックムッシュとドリンクのセットを注文の方、50円割引サービス  
※一冊につき一人のみ、1回限り、2021年4月末まで

Check!

SHOP DATA

glaccitta cafe  
徳島県徳島市八百屋町2-2-19 電話番号 / 0886-78-2114  
営業時間 / 10:00~19:00  
定休日 / 木曜日 駐車場 / なし  
最新の営業情報はホームページ、Facebook、Instagramにて確認を。

HP f i

glaccitta cafe (徳島)  
グランチッタカフェ

フードもドリンクも充実！エキチカのカフェ



定食はすべて1,100円。ドレッシングまで手づくりしており、一手間をかけたプロの味わいで魅了しています



席と席の間にゆとりを持たせたカウンター席もあり、お一人さまも気兼ねなく利用可



古民家のしつらえを生かしながらも、アイデアいっぱいリノベした店内



ランチにセットされるドリンクとプリン。器づかいもおしゃれ感いっぱい

PARLOR EMERALD (香川)  
パラーエメラルド

センス良くリノベされた空間で美味しいご飯



奥に駐車スペースもあるほか、店内にはママ会に重宝する個室も用意しています

古民家を和洋ミックススタイルの空間へとリノベーションし、3年前にオープンしたカフェ。そのおしゃれなインテリアもさることながら、「ご飯が美味しい！」と評判です。ランチの定食は1種類ですが、主菜をササミチーズカツやエビフライなどから選ぶことができます。これに具沢山の味噌汁やサラダ、副菜が付いています。その上、食後のドリンクと自家製プリンもセットになっているのですから、もう満腹間違いなし！なかでも人気のエビフライは、サクサクとした衣にジューシーなエビが包まれており、絶妙な揚げ加減。他のおかずも工夫いっぱい。次はどれを食べようかな」と楽しみになること間違いありません。

ちょっと濃厚なデザートはプリンが、硬めでやみつきになる美味しさ。プリンや定食のおかずはテイクアウトもでき、おかずは1人前が400円、プリンは250円。お家時間を楽しみませんか。



**読者サービス**

本誌持参で味噌汁に温玉、またはプリンに生クリームをサービス  
※一冊につき一人のみ、1回限り、2021年4月末まで

Check!

SHOP DATA

PARLOR EMERALD  
香川県高松市屋島中町429-3  
電話番号 / 087-887-9741  
営業時間 / 11:00~16:00  
定休日 / 日曜日 駐車場 / あり  
最新の営業情報はInstagramにて確認を。

i

**読者サービス**

本誌持参で味噌汁に温玉、またはプリンに生クリームをサービス  
※一冊につき一人のみ、1回限り、2021年4月末まで

Check!

SHOP DATA

PARLOR EMERALD  
香川県高松市屋島中町429-3  
電話番号 / 087-887-9741  
営業時間 / 11:00~16:00  
定休日 / 日曜日 駐車場 / あり  
最新の営業情報はInstagramにて確認を。

i

ガスプチ情報

クロックムッシュに使っているベシャメルソースを調理する際には、粉の段階でしっかりと炒めるのがポイント。「これにより粉っぽさがなくなります。また焦げないようにこまめに火加減を調整してくださいね」と奥さま。

ガスプチ情報

オーナーに揚げ物のコツをうかがいました。「フライをする際には、揚げる直前にパン粉をまぶしています。こうすることで水分が出ずに、カリッとした食感になるんです。またパン粉をつけすぎないのもポイントだそう。」



季節によって変わる柑橘類を搾り、オリジナルブレンドの醤油をつけて味わう鰹の焼き切り(1000円～)



高知の地酒は一合350円～、300mlの飲みきりボトルは900円～揃っています



カウンターやテーブル席のほか、4人で座れる個室風の上上がりもあります



鰹に添えるツマも高知の旬の果物にこだわり、季節感を演出する池澤さん



鰹の提供は通常は夜営業時のみですが、土日祝日には昼営業時にも登場します

高知名物「鰹のタタキ」を提供するお店は数多くありますが、生の鰹が楽しめる店は限られます。京町商店街の「一八の食家」は、そんな数少ないお店のひとつ。「高知県西部の久礼漁港で揚がった鰹にこだわっています」と店主の池澤伸将さん。鰹のメニューで池澤さんがお薦めするのは「焼き切り」。タタキの場合、炙った後に鰹の身を叩いて、ぼん酢などをなじみやすくしますが、焼き切りは叩かず、表面が熱々のまま切った醤油をつけて味わうスタイル。「漁師が昔から食べていた方法です」と池澤さんが由来を教えてくださいました。その鰹に合わせたのが約10種類揃った土佐の地酒。元々美家が酒販店だった池澤さんだけに、地酒にも力を入れていきます。淡麗辛口が特徴の土佐の地酒と、たっぷり脂のついた鰹は最高のペアリングです。なお、生の鰹しか扱わないので、漁の状況により品薄になることも。確実に味わいたい場合は、事前に連絡してから足を運んでください。



**読者サービス**

本誌持参で生ビールまたはハイボール一杯サービス  
※一冊につき一人のみ、1回限り、2021年4月末まで

Check!

**SHOP DATA**

一八の食家  
高知市はりまや町1-1-19 電話番号/088-826-1551  
営業時間/11:00~14:30、18:00~23:00  
(鰹の提供は土日祝日を除く夜営業のみ)  
定休日/月曜日 駐車場/なし  
最新の営業情報はFacebookにて確認を。

**ガスプチ情報**

鰹以外の料理で人気の「たまご鉄板焼(600円)」は、溶いた卵を熱々の鉄板の上で、お客さん自身が好みの固さに焼き上げます。「煙が出るくらい鉄板を熱するのがコツ。家庭でも簡単にできて、盛り上がりやすい」と池澤さん。



かけうどん330円とカレー肉うどん580円。揚げ物は100円～。うどんは+100円で2玉など増量もOK



シャビリー感のあるセンスの良いインテリア。女性一人でも立ち寄りやすいと評判



お得なセットメニューもあり、毎日通っているリピーターも続出しています



愛媛の鯛めしは380円。うどんだしに鯛めしを入れて茶漬け風に味わうのもgood



真っ白な暖簾には、うどんをイメージしたロゴマーク。一見するとおしゃれなカフェのよう

松山市役所のそば、おしゃれな外観にミュージックバーのような店名だけ、実は気軽に足を運べるセルフうどん店。オフィス街で働くビジネスパーソンたちのために、美味しくリーズナブルなメニューを提供しています。麺はつるつると喉越しの良い細打ち。昆布とカツオで丁寧にとっただしは、松山人好みの甘口に仕上げられています。そして何よりも嬉しいのは豊富なサイドメニュー。定番の揚げ物に加えて、温玉や納豆、ワカメなど多彩なトッピングを用意しています。かけうどんを自分好みにアレンジして食べるのもいいですね。愛媛県産の鯛の旨みがたっぷりの鯛めし、ミニカレー、牛丼などうどんとセットにしたいご飯ものも充実。テーブルには天重のたれやダシ醤油、七味、ウスター、塩などの調味料があり、白ご飯に好きな天ぷらをのせて天丼にして味わう人も。ランチタイムを自由に楽しんで、パワーをチャージしてください。



**SHOP DATA**

HINOKI BLUES  
愛媛県松山市三番町4-9-13 砂田ビル1F  
電話番号/089-997-7107  
営業時間/11:00~15:00  
定休日/土・日曜日、祝日 駐車場/なし  
最新の営業情報は電話にて確認を。

**ガスプチ情報**

揚げ置きした天ぷらやお菓子の天ぷらを美味しく食べるコツを教えてくださいました。フライパンに油をひかずに並べて、弱火で表面がカリッとするまで焼く方法はとてもお手軽。余分な油も落ちてヘルシーに!



さらに美味しく簡単に  
**グリル用調理器は  
こんなにすごい!**



**ポイント01** **グリル内が汚れない!**

ココットなどのグリル用調理器は、庫内の油汚れを99.9%カットするので、焦げ付きやニオイも軽減してくれます。グリルを分解して洗うのは大変ですが、これなら洗うのは容器だけ!長く快適に使用することができます。



**ポイント02** **食材を入れるだけ!**

グリルのタイマー機能を使えば、食材をグリル用調理器に入れてスイッチを押すだけで、火加減の調節をする手間なし。他の料理をつくりながらお手軽にグリルでもう一品できます。完成後は、そのまま食卓へ並べられますよ。



**ポイント03** **料理の幅が広がる!**

焼く以外にも、煮る、揚げる、蒸すと超万能!難しそうで「自分には無理かも…」と思っていた料理もレパートリーに加えることができます。

▼茶碗蒸しやパンもつくれます!



**おうちのグリルの使い方相談もお近くのショールームPIPOTへ!**

まだまだ語りきれないグリルの魅力…。「グリルをもっと使いこなしたい」とお考えの方も、最新のコンロに興味がある方も、ぜひお気軽にお近くのショールームへお越しください。

**料理のプロが認めるガスのチカラ!**

**四国ガスグループ**  
×  
**ABC Cooking Studio**

この度、四国ガスグループとABCクッキングスタジオは、2017年にオープンした『イオンモール徳島スタジオ』に続き、愛媛県松前町にある『エミフルMASAKIスタジオ』においてもコラボすることとなりました。同スタジオは2020年11月にリニューアルし、最新のガスコンロやガスオーブンが設置され、料理教室を通じてガスの炎を活用した調理の楽しさを体感いただけるようになりました。

ガスコンロなら、直火調理が可能でレシピの幅が広がるので、すごくありがたいです。パンやケーキも、パワーのあるガスオーブんだと焼き上がりはやく、うまく焼き色が付き、満足度の高いレッスンになっていると実感しています。新しい綺麗なガスコンロを見て、憧れる生徒さまもいらっやいますよ。

スタッフさんより



エミフルMASAKIスタジオ



魚を焼くだけじゃ  
もったいない!!

第28回

もっと豊かに!  
ウィズガスライフ



**グリルの便利な使い方、  
ととん 教えます!**

進化する  
グリルに  
注目してネ



グリルは家庭用の調理器具の中で、最も短時間で高温になることをご存知ですか。そのためいろんな料理を美味しく仕上げるばかりか、時短もできるんです。でも「魚を焼くときにしか使っていない」という人や「そもそもグリルを使わない」という人も多いはず。今回は、万能なグリルの便利な使い方、ととん教えます!

グリル調理の良さって何だろう?



**直火によって、表面がこんがり!**

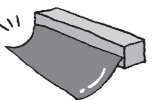
グリルを点火したら約1分で庫内の温度は一気に300度に!これは直火のなせる技。お肉の余分な油を落とし、食材の旨味を凝縮することができるのです。



でもお手入れが大変なイメージがあるんだけど…

**そんなあなたにオススメしたい「アルミホイルマジック」**

お手入れが気になってグリルを眠らせているあなた、網の上にアルミホイルを敷けば、面倒な油汚れが庫内に落ちません。熱伝導率の高いアルミホイルは、グリルの良き相棒なのです。



**知ってほしい!グリルの身近な活用方法**

**パンのリメイク**

グリルでトーストしたパンは、表面はカリッとしているのに中はもっちり。ほどよく水分を残すので美味しく焼きあがります。



**天ぷらやフライの温め直し**

電子レンジで温めた揚げ物は衣がべちゃっとしますよね。その点グリルだと水分を飛ばして揚げたて食感を再現できます。



**グリルはミニオーブン**

お菓子づくりをするときにもグリルはとっても重宝します。庫内がコンパクトなので短時間でお菓子やピザ、お餅が焼けます。



ウィズガスライフ13ページで グリルでつくれる簡単レシピを紹介中!

# 四国ガスショールーム・ピポットの教室



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

### 季節を彩る和食料理

老舗旅館の和食料理長から季節のおいしい和食料理を学んでみませんか？いつもの料理がおいしくなるポイントを先生が優しく教えてください☆旬の食材を使って普段のおかずやおもてなしにもピッタリのメニューとなっています。



教えてくれるのはこの先生！

道後温泉ふなや 和食料理長  
**久保田 昌司先生**



## ピポット今治

### パン教室

パン好き、集まれ～！！作るのが好き、食べるのが好き、パンが好きならどなたでも大歓迎♪総菜パンに甘いパン、季節に合わせたパンなど、毎回2種類のパンを作ります。パン作りは初めてという方でも、つついハマっちゃう楽しさです！土曜日のコースもありますので、平日に参加が難しい方もぜひご応募ください☆



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  
**竹ノ内 妙先生**



お申込み・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。

教室への参加お申込みは、お電話がWEBにて！

ガス生活館 **ピポット松山**  
089-945-1228  
ガス生活館 **ピポット今治**  
0898-32-4900

インターネットからでもお申込みできます。 [四国ガス ピポット](#)

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。



阿讃山脈の稜線をイメージしたというならかな屋根が印象的なのは、広々としたスペースの「物産館」。館内には地元の特産物などがズラリと並び「産直コーナー」、香川県や四国のお土産を取り揃えた「お土産コーナー」などがあります。今年4月中旬には、焼きたてが手に入る「パン工房」のオープンを予定しています。



のどかな景色が広がる三豊市財田町にあるこの道の駅は、地元産品の買い物や食事だけでなく、温泉や宿泊施設、パークゴルフなどを備えたレジャーゾーンとしても人気。遊んで、食べて、温泉でくつろいで。日帰りでも宿泊でも大満足できることうけあいです。

## 第8回 たからだの里さいた



# 「美味しい」を探しにGO! 四国 道の駅めぐり

## 課長補佐 青野さんのおすすめの品

今回、商品をご案内してくれたのは、課長補佐の青野美和さんです。



物産館は3月下旬まで改装中ですが、通常営業していますので足を運んでください



純米酒 謹之丞 (1,389円)  
大吟醸 たからだ (3,300円)  
1891年創業の老舗酒蔵・川鶴酒造の純米酒と大吟醸。財田川の伏流水で仕込んでいます



コシヒカリ (5kg 2,500円)  
清らかな水で育った地元産のコシヒカリは大人気



キウイといちご (各573円) レモン (746円) のジャム・マーメイド  
三豊産のキウイやいちごのジャム、香川県産のレモンのマーメイドは程よい甘さが好評です



純粋ハチミツ (260g860円・600g1,850円)  
純粋ハチミツは、2軒の生産者さんの商品を扱っています (写真は山地養蜂)

SHOP DATA  
道の駅「たからだの里さいた」  
香川県三豊市財田町財田上180-6  
0875-67-3883  
物産館 / 8:00~18:00 (館内施設により異なる)  
定休日 / 月曜日 (祝日の場合は営業、館内施設により異なる)  
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。



## Check! たまき環の湯



立ち寄り温泉「環の湯」には鉄分を含んださっぱりとした肌触りの黄金の湯 (小浴槽)、ナトリウムを多く含んだぬめりのある白銀の湯 (大浴槽) の2種類のお風呂があるので、湯比べも気持ちいいですね。森林浴気分を満喫できる露天風呂でリフレッシュもおすすめ。

## Check! フレスコアイス売店 Fresco!



「アイス売店 Fresco!」は、手づくりアイスのスタンド。レギュラーフレーバー10種に加えて、旬の果物を使った期間限定のアイスも随時登場しています。滑らかでリッチなミルク風味にいちごなどフルーツの味わいが溶け合い、やみつきになる美味しさ。

# 四国ガスショールーム・ピポットの教室



## ピポット高松

### ラク家事クッキング ～お菓子編～

2021年4月6日(火) 14:00～16:00  
参加費:500円

エコ・クッキングナビゲーター

ピポットスタッフ

用意するもの

エプロン・ハンドタオル

### 春色ときめく♪桜の和風カップケーキ

初めてさん大歓迎!ラク家事クッキングにお菓子編が登場!春にぴったりな桜の香りがする簡単カップケーキ作り♪スタッフと一緒に作ってみませんか。



## 丸亀ショールーム

### ラク家事 ララ♪キッチン講座

●2021年 3/19(金) 10:30～12:30  
4/16(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。

教室への参加お申込みは、お電話が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込みできます。

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!



阿讃山脈の稜線をイメージしたというならかな屋根が印象的なのは、広々としたスペースの「物産館」。館内には地元の旬の農産物などがズラリと並び「産直コーナー」、香川県や四国のお土産を取り揃えた「お土産コーナー」などがあります。今年4月中旬には、焼きたてが手に入る「パン工房」のオープンを予定しています。

のどかな景色が広がる三豊市財田町にあるこの道の駅は、地元産品の買い物や食事だけでなく、温泉や宿泊施設、パークゴルフなどを備えたレジャーゾーンとしても人気。遊んで、食べて、温泉でくつろいで。日帰りでも宿泊でも大満足できることうけあいです。

## 第8回 たからだの里さいた



# 「美味しい」を探しにGO! 四国 道の駅めぐり

### 課長補佐 青野さんのおすすめの品

今回、商品をご案内してくれたのは、課長補佐の青野美和さんです。

物産館は3月下旬まで改装中ですが、通常営業していますので足を運んでください

純米酒 謹之丞(1,389円) 大吟醸 たからだ(3,300円) 1891年創業の老舗酒蔵・川鶴酒造の純米酒と大吟醸。財田川の伏流水で仕込んでいます

純粋ハチミツ(260g860円・600g1,850円) 純粋ハチミツは、2軒の生産者さんの商品を扱っています(写真は山地養蜂)

キウイといちご(各573円)レモン(746円)のジャム・マーレード 三豊産のキウイやいちごのジャム、香川県産のレモンのマーレードは程よい甘さが好評です

コシヒカリ(5kg 2,500円) 清らかな水で育った地元産のコシヒカリは大人気

SHOP DATA  
道の駅「たからだの里さいた」  
香川県三豊市財田町財田上180-6  
0875-67-3883  
物産館/8:00～18:00(館内施設により異なる)  
定休日/月曜日(祝日の場合は営業、館内施設により異なる)  
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。



Check! たまき環の湯

▲ 建物は風水の考え方で設計されています

立ち寄り温泉「環の湯」には鉄分を含んださっぱりとした肌触りの黄金の湯(小浴槽)、ナトリウムを多く含んだぬめりのある白銀の湯(大浴槽)の2種類のお風呂があるので、湯比も気持ちいいですね。森林浴気分を満喫できる露天風呂でリフレッシュもおすすめ。

Check! フレスコアイス売店 Fresco!

▲ 写真のシングルコーン(280円)のほかダブルもあり

「アイス売店Fresco!」は、手づくりアイスのスタンド。レギュラーフレーバー10種に加えて、旬の果物を使った期間限定のアイスも随時登場しています。滑らかでリッチなミルク風味にいちごなどフルーツの味わいが溶け合い、やみつきになる美味しさ。



# 四国ガスショールーム・ピポットの教室



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！

## かしこのおはぎレッスン

- 2021年4月19日(月) 6月25日(金)
- 時間: 10:30~13:00
- 定員: 各6名
- 参加費: 各日1,800円
- 講師: あんこスイーツかしこ 店長 浜田 知子先生

### メニュー内容

4月 粒あんときなこのおはぎ、ずんだ餅(お抹茶付き)  
6月 粒あんときなこのおはぎ、ほうじ茶のクリームあんみつ(お抹茶付き)  
四万十町産のお米と、手作りの餡子でかしこの可愛いおはぎ作り。お抹茶と季節の和菓子を味わいながらほっこり時間を楽しもう。



## いっぺーまーさん沖縄料理

- 2021年6月14日(月)
- 時間: 10:30~13:30
- 定員: 6名
- 参加費: 1,800円
- 講師: 沖縄家庭料理 ハブとマンガース 仁道 尚子先生

### メニュー内容

ジュシー(沖縄風炊き込みご飯)  
ゴーヤーとポークのかき揚げ、はんだまの白和え  
高知にいながら沖縄へLet's Trip!! 多文化が入り混じった和食とは違う美味しさで多くの人に愛される沖縄料理を作ってみませんか。



お申込み・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!



阿讃山脈の稜線をイメージしたというならかな屋根が印象的なのは、広々としたスペースの「物産館」。館内には地元旬の農産物などがズラリと並び「産直コーナー」、香川県や四国のお土産を取り揃えた「お土産コーナー」などがあります。今年4月中旬には、焼きたてが手に入る「パン工房」のオープンを予定しています。

「美味しい」を探しにGO!

# 四国 道の駅めぐり

第8回

香川県三豊市道の駅 たからだの里さいた



のどかな景色が広がる三豊市財田町にあるこの道の駅は、地元産品の買い物や食事だけでなく、温泉や宿泊施設、パークゴルフなどを備えたレジャーゾーンとしても人気。遊んで、食べて、温泉でくつろいで。日帰りでも宿泊でも大満足できることうけあいです。

## 課長補佐 青野さんのおすすめの品

今回、商品をご案内してくれたのは、課長補佐の青野美和さんです。



物産館は3月下旬まで改装中ですが、通常営業していますので足を運んでください



純米酒 謹之丞(1,389円)  
大吟醸 たからだ(3,300円)  
1891年創業の老舗酒蔵・川鶴酒造の純米酒と大吟醸。財田川の伏流水で仕込んでいます



コシヒカリ(5kg 2,500円)  
清らかな水で育った地元産のコシヒカリは大人気



キウイといちご(各573円)レモン(746円)のジャム・マーマレード  
三豊市産のキウイやいちごのジャム、香川県産のレモンのマーマレードは程よい甘さが好評です



純粋ハチミツ(260g860円・600g1,850円)  
純粋ハチミツは、2軒の生産者さんの商品を扱っています(写真は山地養蜂)

SHOP DATA  
道の駅「たからだの里さいた」  
香川県三豊市財田町財田上180-6  
0875-67-3883  
物産館/8:00~18:00(館内施設により異なる)  
定休日/月曜日(祝日の場合は営業、館内施設により異なる)  
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。



## Check! たまき環の湯



立ち寄り温泉「環の湯」には鉄分を含んださっぱりとした肌触りの黄金の湯(小浴槽)、ナトリウムを多く含んだぬめりのある白銀の湯(大浴槽)の2種類のお風呂があるので、湯比べも気持ちいいですね。森林浴気分を満喫できる露天風呂でリフレッシュもおすすめ。

## Check! フレスコアイス売店 Fresco!



「アイス売店Fresco!」は、手づくりアイスのスタンド。レギュラーフレーバー10種に加えて、旬の果物を使った期間限定のアイスも随時登場しています。滑らかでリッチなミルク風味にいちごなどフルーツの味わいが溶け合い、やみつきになる美味しさ。

# 四国ガスショールーム・ピポットの教室



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！

## 楽うま！旬彩家庭料理

「毎日メニューを考えるのって大変」と悩みがちな方にオススメ！の講座。普段のお料理に彩りをプラスして、簡単でおいしい家庭料理を紹介していただきます。先生も気さくな方で、アットホームな雰囲気の楽しい教室ですよ♪



教えてくれるのはこの先生！

エコ・クッキングナビゲーター

山田 純子先生



## 自宅でできる本格イタリアン

普段のお料理をプロの味付けと盛り付けの技でワンランクアップ！(株)ときわ取締役総料理長を務める池内シェフによる、イタリアン料理が手軽に学べる講座です。自宅でも簡単に作れるので初心者にもおすすめ♪心躍るひと時をぜひお楽しみください。



教えてくれるのはこの先生！

ザ・パシフィックハーバー株式会社ときわ取締役総料理長

池内 渉先生



お申込み・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。

教室への参加お申込みは、お電話が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！



阿讃山脈の稜線をイメージしたというならかな屋根が印象的なのは、広々としたスペースの「物産館」。館内には地元のお土産物などがズラリと並び「産直コーナー」、香川県や四国のお土産を取り揃えた「お土産コーナー」などがあります。今年4月中旬には、焼きたてが手に入る「パン工房」のオープンを予定しています。



のどかな景色が広がる三豊市財田町にあるこの道の駅は、地元産品の買い物や食事だけではなく、温泉や宿泊施設、パークゴルフなどを備えたレジャーゾーンとしても人気。遊んで、食べて、温泉でくつろいで。日帰りでも宿泊でも大満足できることうけあいです。

### 第8回

## たからだの里さいた



# 「美味しい」を探しにGO! 四国 道の駅めぐり

## 課長補佐 青野さんのおすすめの品

今回、商品をご案内してくれたのは、課長補佐の青野美和さんです。



物産館は3月下旬まで改装中ですが、通常営業していますので足を運んでください



純米酒 謹之丞 (1,389円)  
大吟醸 たからだ (3,300円)  
1891年創業の老舗酒蔵・川鶴酒造の純米酒と大吟醸。財田川の伏流水で仕込んでいます



コシヒカリ (5kg 2,500円)  
清らかな水で育った地元産のコシヒカリは大人気



キウイといちご (各573円) レモン (746円) のジャム・マーレード  
三豊産のキウイやいちごのジャム、香川県産のレモンのマーレードは程よい甘さが好評です



純粋ハチミツ (260g 860円・600g 1,850円)  
純粋ハチミツは、2軒の生産者さんの商品を扱っています (写真は山地養蜂)

### SHOP DATA

道の駅「たからだの里さいた」  
香川県三豊市財田町財田上180-6  
0875-67-3883  
物産館 / 8:00~18:00 (館内施設により異なる)  
定休日 / 月曜日 (祝日の場合は営業、館内施設により異なる)  
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。



## Check! たまき環の湯



立ち寄り温泉「環の湯」には鉄分を含んださっぱりとした肌触りの黄金の湯 (小浴槽)、ナトリウムを多く含んだぬめりのある白銀の湯 (大浴槽) の2種類のお風呂があるので、湯比も気持ちいいですね。森林浴気分を満喫できる露天風呂でリフレッシュもおすすめ。

## Check! フレスコアイス売店 Fresco!



「アイス売店 Fresco!」は、手づくりアイスのスタンド。レギュラーフレーバー10種に加えて、旬の果物を使った期間限定のアイスも随時登場しています。滑らかでリッチなミルク風味にいちごなどフルーツの味わいが溶け合い、やみつきになる美味しさ。

おかげさまで**3周年**

会員数**3万人突破!**

ガ  
ス  
で  
ポ  
イ  
ン  
ト  
タ  
ま  
る



ご登録はお済みですか?

四国ガスグループ

会員登録無料! 年会費一切不要! 詳しくは「ガポタWEBサイト」をチェック!

※ガス契約者ご本人以外のご家族の方でも登録できます。

<https://www.gapota.jp> ガポタ 検索



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** (税込) × 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** (税込) × 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



超かんたん!

グリルdeめっちゃ楽スイーツ  
チョコパイ

材料3つでカンタン美味しい時短スイーツ!  
アルミホイルで後片付けもラクラク♪

ホイップクリームや  
アイスを添えて  
さらにおいしさアップ!

■作り方(両面焼グリルの場合)

- ①解凍した冷凍パイシートを縦長に半分に切る。
- ②一枚のパイシートをアルミホイルにのせ、フォークで数か所穴を開ける。
- ③②の上に板チョコを割ったものを並べる。
- ④もう一枚のパイシートに、縦に包丁で切れ目を入れ、③に被せる。
- ⑤フォークの背を使って四方に縦じ目をつける。
- ⑥水溶き卵黄をハケで薄く塗る。
- ⑦アルミホイルをかぶせて上下弱火で7~8分焼く。
- ⑧かぶせていたアルミホイルをはずし、さらに1~2分焼き、表面にこんがり焼き色がつけば完成。

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 約4切分

- 冷凍パイシート(18cm×18cm) ……1枚
- 板チョコ ……2/3枚
- 水溶き卵黄 ……少々

■事前準備

冷凍パイシートは  
冷蔵庫で解凍しておく

■用意するもの

- ・アルミホイル
- ・ハケ
- ・フォーク



ウィズガスライフ Vol.53 **プレゼントのご案内**

応募期間 2月1日(月)~ 3月15日(月)  
※はがきは応募締め切り日消印有効

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!

- ①香川県三豊市道の駅「たからだの里さいた」のコシヒカリ5kgパックを5名様に。  
※内容は変更になる場合があります。
- ②野菜ソムリエが厳選したその時期の柑橘詰め合わせセットを5名様に。  
※晚柑8~10玉を予定。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。

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今回分か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

四国ガスHP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] 検索 ※ご応募は一人さま1回限り
2. (くらしのサービス)をクリック
3. (ウィズガスライフ(プレゼント応募))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。

※当選者の発表は、厳正な抽選の上、商品の発送をもってか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定させていただきます。\*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り付!

“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)

# ガス生活館 ピポットのカルチャー教室



※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

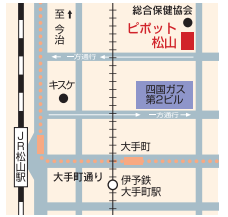
〒790-0814 松山市味酒町1丁目10-6 四国ガス第1ビル1階

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

各教室の応募締切日 ▶▶ **3月11日(木)**



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に! <b>中華料理</b> 西尾 正 赤坂 四川飯店 松山店 料理長	①4/9(金) ②5/14(金) ③6/11(金) 10:20~13:30	5,400円/3回 6名
人気店の味をおうちで再現☆ <b>イタリア料理</b> 久保 直史 トラットリア・ヴィオラ オーナーシェフ	①4/25(日) ②5/23(日) ③6/27(日) 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♪ <b>韓国料理</b> 朴 美樹 マイキムチ&コリアンデリ ハンアリ	①4/20(火) ②5/18(火) ③6/15(火) 10:20~13:30	5,400円/3回 6名
旬の野菜やフルーツをおいしく料理♪ <b>ベジフルキッチン</b> やの くにこ 野菜ソムリエ上級プロ	①4/23(金) ②5/28(金) ③6/25(金) 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☆ <b>パン教室(日曜)</b> 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(日) ②5/16(日) ③6/20(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☆ <b>パン教室(月曜)</b> 余吾 加代子 ジャパンホームベーキングスクール師範	①4/19(月) ②5/17(月) ③6/21(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♪ <b>スイーツ</b> 土居 健利 パティシエ	①4/8(木) ②5/13(木) ③6/10(木) 10:20~13:30	4,800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
<b>簡単!手作り梅干し教室</b> やの くにこ 野菜ソムリエ上級プロ 【メニュー】梅干し・おにぎり・サラダ・他	5/29(土) 10:20~13:30	1,800円 6名
<b>季節を彩る和食料理教室</b> 久保 昌司 道後温泉ふなや 和食料理長 【メニュー】穴子の柳川魚・夏野菜ごまだれソテー・他	6/3(木) 10:20~13:30	1,800円 6名
<b>コーヒーセミナー</b> ~基本のハンドドリップと応用編~ 児嶋 厚樹 カフェ クレマ オーナー 【ケーキ】キウイフルーツのタルト	5/21(金) 10:20~12:30	1,200円 6名
<b>フラワーレッスン</b> ~フォトフレームフラワー編~ 土居 有紀美 花勝(HANAKATSU)	4/24(土) 10:20~12:30	1,800円 6名
<b>フラワーレッスン</b> ~アナベルブリザードリース編~ 土居 有紀美 花勝(HANAKATSU)	6/22(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

各教室の応募締切日 ▶▶ **3月14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! <b>コーヒー教室</b> 白石 丈二 喫茶 アポニー 店主	①4/6(火) ②5/11(火) ③6/1(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☆ <b>土曜日のパン教室</b> 竹ノ内 妙 ジャパンホームベーキングスクール師範	①4/3(土) ②5/8(土) ③6/5(土) 10:30~14:00	3,900円/3回 6名
2種類のパンを作る☆ <b>木曜日のパン教室</b> 竹ノ内 妙 ジャパンホームベーキングスクール師範	①4/15(木) ②5/20(木) ③6/17(木) 10:30~14:00	3,900円/3回 6名
お菓子とパン1種ずつ♪ <b>ガスオープンでつくる教室</b> 亀尾 映里奈 ジャパンホームベーキングスクール師範	①4/9(金) ②5/14(金) ③6/11(金) 10:30~13:30	3,900円/3回 6名
おうちごはんをオシャレに♡ <b>洋風料理教室</b> 近藤 優美子 GRACE FACTORY オーナーシェフ	①4/12(月) ②5/10(月) ③6/14(月) 10:30~14:00	5,400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
人気カレー店エポックpresents! <b>スパイスカレー教室</b> 原田 佳代 咖喱屋cafeエポック オーナー	①5/15(土) 10:30~13:30	1,500円 6名
旬の食材で華やか☆ <b>春のイタリアン教室</b> 竹田 貴好 今治短期大学調理師専科 講師	①5/27(木) 10:30~14:00	1,800円 6名
人気パティスリーweekend café <b>お菓子教室</b> 河上 潤子 熊鷹子工房Quatre-quartsオーナー 【メニュー】クレームダンジュ・季節のコンフィチュール	①6/29(火) 10:30~14:30	2,000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3/21(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。

ウイズガスライフは年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。

“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



※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 <http://pipot.info/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お菓書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。**



3か月コース						
教室名	受講日	時間	受講料	講師	締め切り	
<b>小さなおもてなし料理</b> 桜色ごはんを春を味わうおもてなし 新緑を求めてお出かけお弁当 滋味のあるごはんを初夏のスタートを切る	4/9(金) 5/14(金) 6/11(金)	10:30～13:15	6,000円 8名	料理研究家 淡矢 智子	3/20(土・祝)	
<b>香川の食材を生かしたアレンジ料理クッキング</b> メバルの煮付け・藤の青煮オリーブ牛しくれ煮添え・さめぎねと抹茶のパパロフ コブ旨アヒーショ・海老とアスパラ(さめぎねめざめ)パスタ・新玉ねぎのマリネ 瀬戸内海鮮冷麺・新じゃがとピーマンのオイスターソース炒め・やわらか杏仁	4/13(火) 5/11(火) 6/8(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		
<b>山中 仁先生のお魚レポート</b> 鯛の木の芽焼き・たけのこの直がつお煮 かつおのごね寿司・茶碗蒸し 鱈(鱈)のおろし煮・梅ごはん	4/20(火) 5/18(火) 6/15(火)	10:30～13:15	6,000円 8名	ジュズヴィエーブ料理教室代表 山中 仁		
<b>炎の本格中華</b> アスパラガスと小海老の炒め・揚げ卵と椎茸の煮込み 両面焼きそば・レタスのあっさり炒め チンジャオロース・胡瓜とささ身の炒め	4/15(木) 5/20(木) 6/17(木)	10:30～13:15	6,000円 8名	中国酒家オーナーシェフ 関 克己		
<b>おうちで簡単イタリアン</b> カレー風味ポロネースソースパゲッティ・海の幸のインサラータ ピッツァピッコロ・桜エビのペペロンチーニ 豚肉のグリリア アンチョビと梅のソース・海の幸のクリームソースパスタ	4/22(木) 5/27(木) 6/24(木)	10:30～13:15	6,000円 8名	La Salute 主宰 中野 誠司		
<b>はじめての手作りパン</b> キッシュロレーヌ・ライブレッド あんパン・オニオンチーズパン 三色パン・モーレ	4/23(金) 5/28(金) 6/25(金)	10:30～13:15	6,000円 8名	パン・洋菓子教室「魂」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
<b>ラク家事クッキング～お菓子編～</b> 春色ときめく桜の和風カップケーキ	ピポットスタッフ エコ・クッキングナビゲーター 4/6(火) 14:00～16:00	500円・6名	3/20(土・祝)
<b>春を楽しむテラスランチ</b> クラブハウス&フルーツサンド マンハッタンクラムチャウダー	山中 美妃子 ジュズヴィエーブ料理教室主宰 4/24(土) 10:30～13:15	2,000円・8名	3/20(土・祝)
<b>初夏を楽しむほっこり和食</b> 鯉の梅和え・炊込みおこわ ・しんじょ汁・抹茶ムース	山中 美妃子 ジュズヴィエーブ料理教室主宰 5/22(土) 10:30～13:15	2,000円・8名	4/20(火)
<b>おひさまシフォン 初夏の常備菜ごはん</b> 牛肉のしくれ煮・洋風あっさりおから ・白味噌ドレッシング・他	吉田 美恵子 おひさまシフォン主宰 6/1(火) 10:30～13:15	2,000円・8名	5/20(木)
<b>ラク家事クッキング～お菓子編～</b> 簡単♪チョコバナナロールケーキ	ピポットスタッフ エコ・クッキングナビゲーター 6/18(金) 14:00～16:00	500円・6名	5/20(木)

親子1日教室			
<b>元気になる もりもりランチ</b>	ジャーマンポテト・ もりもりフルーツパフェ	山中 美妃子 ジュズヴィエーブ料理教室主宰	6/26(土) 10:30～13:15 2,000円・6組 5/20(木)

●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1日教室】は、親子1組2名でお子さまの対象は小学生です。

## 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)

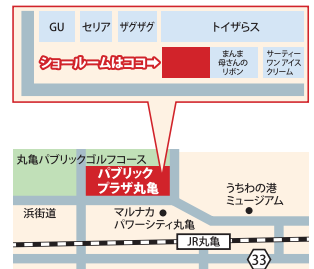
## 丸亀ショールーム

〒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。

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
<b>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</b>	3/19(金) 4/16(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



※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
<b>手ごねパン教室</b> 清水 明延 学校法人龍馬学園製菓・製パン学科長	4月2日(金)10:30~13:00	1,500円・4名	3月19日(金)
<b>女性のためのセルフお灸(女性限定)</b> 辻 恵子 鍼灸師・セルフケアもぐもぐ	4月11日(日)10:30~12:00	700円・6名	3月28日(日)
<b>手作りソーセージ教室</b> 佐竹 宣昭 デュロックファーム 代表	4月13日(火)10:30~13:30	1,500円・6名	3月30日(火)
<b>無添加の仕込み味噌教室</b> 宇田 卓生 「富士味噌」4代目	4月17日(土)10:30~12:30	1,800円・6名	4月3日(土)
<b>かしこのおはぎレッスン4月</b> 浜田 知子 あんこスイーツかしこ 店長	4月19日(月)10:30~13:00	1,800円・6名	4月5日(月)
<b>母の日に贈るサマーリース作り(小学生親子2名1組)</b> 井関 京子 flowershop 花いちご所属	4月24日(土)10:30~12:30	1,800円・6組	4月10日(土)
<b>はじめてのぬか床作り&amp;育て方 専用容器付き</b> 岡 円香 NPO発酵文化推進機構 認定 発酵食品ソムリエ	4月29日(木・祝)10:30~13:00	2,000円・6名	4月15日(木)
<b>大豆&amp;豆腐のアレンジごはん</b> 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	5月11日(火)10:30~13:00	800円・6名	4月27日(火)
<b>おうちで作るお洒落れフレンチ</b> 齋藤 健太 デトワール 総料理長	5月14日(金)10:30~13:30	1,800円・6名	4月30日(金)
<b>季節の和食料理</b> 大下 正治 高知県調理師連合会 会長	5月17日(月)10:30~13:30	1,800円・6名	5月3日(月・祝)
<b>手びねり陶芸教室</b> 森田 浩路 もりたうつわ製作所	5月20日(木)10:30~12:00	1,500円・10名	5月6日(木)
<b>ベビーリトミック教室(1歳未満の親子)</b> 澤村 千鶴 リトミック講師・あんじえれ音楽教室	5月28日(金)10:30~11:45	700円・5組	5月14日(金)
<b>美肌のためのセルフケアレッスン(女性限定)</b> 山崎 祐子 POLA THE BEAUTY 南国店	5月29日(土)10:30~12:00	500円・5名	5月15日(土)
<b>たっぷり野菜のピザ教室</b> 畑山 立子 畑山ガーデン オーナー	6月4日(金)10:30~13:00	1,500円・6名	5月21日(金)
<b>マクラメ編みで夏タペストリー作り</b> 井上 のどか マクラメワークショップ講師	6月8日(火)10:30~13:00	1,800円・6名	5月25日(火)
<b>父の日ギフトに♪レザークレープ作り(小学生親子2名1組)</b> 後藤 聖乃 PalmBeach レザークラフト	6月12日(土)10:30~13:00	1,800円・6組	5月29日(土)
<b>いっぺーまーさん沖縄料理</b> 仁道 尚子 沖縄家庭料理 ハブとマンガース	6月14日(月)10:30~13:30	1,800円・6名	5月31日(月)
<b>黄土よもぎ蒸しで温活~足蒸し体験~(女性限定)</b> Yayoi メンテナンスサロンササウラ	6月17日(木)10:30~12:30	1,500円・6名	6月3日(木)
<b>本格・お店のスペイン料理</b> 瀬川 大智 南欧バル アミスタ	6月22日(火)10:30~13:30	1,800円・6名	6月8日(火)
<b>かしこのおはぎレッスン 6月</b> 浜田 知子 あんこスイーツかしこ 店長	6月25日(金)10:30~13:00	1,800円・6名	6月11日(金)

1回限定コース

ウイズガスライフは年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。

- 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 <http://pipot.info> メールアドレス [pipot-kochi@shikoku-gas.co.jp](mailto: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



※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	<b>楽うま!旬彩家庭料理</b> 山田 純子 エコ・クッキングナビゲーター	①4/8(木)②5/13(木) ③6/10(木)10:30~13:15	1,800円/回 (5,400円)8名	3/24(水)
	～大塚製菓(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	①4/13(火)②5/11(火) ③6/15(火)10:30~13:15	1,800円/回 (5,400円)8名	3/24(水)
	<b>豆腐らぶらぶ講座</b> 田中 美和 フードコーディネーター	①4/19(月)②5/17(月) ③6/21(月)10:30~13:15	1,800円/回 (5,400円)8名	3/24(水)
	<b>自宅でできる本格イタリアン</b> 池内 渉 ザ・パシフィックハーバー株式会社とくしま 取締役総料理長	①4/20(火)②5/25(火) ③6/22(火)10:30~13:15	2,000円/回 (6,000円)8名	3/24(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	①4/23(金)②5/21(金) ③6/25(金)10:30~13:15	1,800円/回 (5,400円)8名	3/24(水)
1回限定コース	<b>春の苺スイーツ</b> 楠本 智美 kurikuriお菓子の会	4/6(火) 10:30~13:15	2,000円・8名	3/22(月)
	<b>パン&amp;スイーツ講座～もち麦クッペ&amp;チョコブラウニー</b> 片岡 良子 ジャパンホームベーキングスクール師範	4/10(土) 10:30~13:30	1,800円・8名	3/25(木)
	<b>パン&amp;スイーツ講座～編みパン&amp;クロッカンのオ・ダイヤモンド</b> 片岡 良子 ジャパンホームベーキングスクール師範	5/8(土) 10:30~13:30	1,800円・8名	4/22(木)
	<b>日本料理講座</b> 井内 昭次 ホテルサンシャイン徳島 和食料理長	5/18(火) 10:30~13:15	2,000円・8名	4/26(月)
	<b>ホテルの料理長直伝!フレンチ講座</b> 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	5/28(金) 10:30~13:15	2,000円・8名	5/13(木)
	<b>四川中華</b> 長尾 貴史 四川中華ながを オーナー 厨师	6/3(木) 10:30~13:15	2,000円・8名	5/19(水)
	<b>パン&amp;スイーツ講座～コーンパン&amp;ベークウェルタルト</b> 片岡 良子 ジャパンホームベーキングスクール師範	6/12(土) 10:30~13:30	1,800円・8名	5/27(木)
	<b>ガスにお任せ!ラクしておいしい幸せごはん</b> ピポットスタッフ	4/16(金) 10:30~13:15	1,000円・6名	4/1(木)
	<b>ガスにお任せ!ラクしておいしい幸せごはん</b> ピポットスタッフ	5/31(月) 10:30~13:15	1,000円・6名	5/16(日)
<b>ガスにお任せ!ラクしておいしい幸せごはん</b> ピポットスタッフ	6/8(火) 10:30~13:15	1,000円・6名	5/24(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。

ミニマウス/  
フォンダンショコラ

## 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

🔥ガス火でほかにほかに!  
スパイス香るエスニック

華やかなエスニックメニューを、コンロとグリルの裏技をフル活用でより手軽に作りましょう!

- ・ジンジャーキーマカレー
- ・じゃが芋とトマトのスパイス煮
- ・海老とセロリのペッパーマリネ
- ・チャイプリン～ごまのチュイル添え～の4品

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**

**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。

ウイスガスライフは年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。