

明るく清潔なキッチンで楽しく!美味しく!クッキング

くりっぴーの雑貨屋さん

7月のおすすめアイテムは、キッチンまわりのお掃除用品。美味しい料理は、清潔なキッチンから生まれます。くりっぴーの雑貨を知りつくした、ショールームスタッフいち押しのアイテムをご紹介します!

コップの底やふちまできれいに!

◎おさかなスポンジ (210円)

手になじむ大ききで、泡立ちもよく、見た目もキュート♪
コップの底まで届く長めのサイズで、折り曲げれば、コップのふち洗いもラクラクきれい!
使わないときは立てておけるので、水切れもよく衛生的です!



コンロの汚れがラクラク落とせる!

◎ガスブラシ (420円)

いつでも清潔なお料理作りを楽しみたいエプロンママの必需品。
天板の煮こぼれ、コゲ付き、サビ落としにピッタリです。
バーナーの目づまりも簡単に落とせるから、熱効率がアップして、省エネにもつながります!



納涼グッズはじめました!

保冷効果の高いタンブラー、ひんやりクールタオルなど、夏の暑さに負けないクールダウンアイテムが続々入荷中です!



Event Report

たくさんの似顔絵ご応募ありがとうございました!

『母の日』『父の日』企画として、お母さんとお父さんの似顔絵を募集しました。その結果100点にもおよぶ作品の応募をいただきました。誠にありがとうございました。ご応募いただいた作品はどれも、お母さんやお父さんへの愛情が伝わってくる力作ばかり!その中で、見事『くりっぴー賞』(お母さんの似顔絵)に輝いたのは、久保田朝日ちゃん(小学校6年生/藤枝市在住)。
数多くの作品の中で、唯一、お母さんと朝日ちゃんのふたりが描かれている点や、ガスコンロを使って仲よく料理をしている姿が微笑ましく感じられました。応募作品はショールームにて展示され、来館されたみなさんの目を楽しませていました。



「くりっぴー賞」を受賞した久保田朝日ちゃんと小柳館長。

お母さん&お父さんの似顔絵は、愛情いっぱい力作ぞろぞろ!

プロが教える料理教室

9/4 火 (2000円)

玄米菜食シェアリングランチ

地元で採れた旬のお野菜 シンプルクッキングいただきます♪

講師:自然食かふえ たろべえじゅ

(静岡県藤枝市瀬戸/各12317-1)

大きな土鍋で直火炊き玄米とオープン焼き、煮物、和え物、汁物など、この時採れる旬のお野菜を使ったお楽しみ料理4.5品。皆さんで食材本来のお味をシェアリングして楽しみましょう♪

※写真はイメージです。

参加者募集!

くりっぴープラザ

料理教室

ショールームの見学もかねて、料理教室に参加してみませんか?暮らしの夢も、料理の腕も、お友達の輪も、きっと広がります!

ご応募は添付のハガキに、各講座の開催日をご記入してご投函ください。また、東海ガスのホームページからお手軽にご応募できます。

【場所】東海ガスショールーム クッキングスタジオ
【時間】10:00~13:00
【定員】各回16名
【講師】食の学び舎くるみ 中野ヤスコ(管理栄養士・調理師) フードエデュケーションジャパン 望月幹生(調理師)
【応募締切】開催日の3週間前、消印有効

お友達やお知り合いの方とのペアでも参加いただけます!!

※ペア参加ご希望の方は添付ハガキにご同行の方のお名前とご住所、年齢、TELをご記入ください。

※時間、定員、料金については講座内容により異なりますので、下記をご確認ください。
※一定人数に達しない場合は開講することがあります。
※5日前からキャンセル料が発生します。
※お申し込み頂きました結果は、当選・落選いずれの場合も開催日の2週間前までにハガキでご連絡致します。
※ご不明な点は、お気軽にお問い合わせください。
※親子教室は幼稚園年長~中学3年生、一般教室は高校1年生以上が対象です。
※親子教室は保護者1名に対しお子様1名までのご応募となります。



8月の料理教室

8/3 金 19時 親子教室 (親子で3000円) フライパンで作る♪ バームクーヘンとパパッとカレーピラフ教室 親子のクッキングアルバム作り ◎フライパンで作るバームクーヘン ◎パパッとカレーピラフ ◎親子のクッキングアルバム作り (講師:中野ヤスコ)	8/4 土 2000円 からだの中からキレイごはん 塩麹の作り方と活用法~ ◎土鍋で炊く塩麹ごはん ◎塩麹の煮物 ◎塩麹でブチスウィーツ ◎手作り塩麹の小瓶お持ち帰り♪ (講師:中野ヤスコ)	8/7 火 2000円 洋ナシのフラン ~フランスのお菓子~教室 ◎洋ナシのフラン (BOX付き1ホールお持ち帰り) (講師:FEJ望月幹生)	8/10 金 17時 親子教室 (親子で500円) 親子で楽しむミニ講座 親子deデコ★焼きドーナツ教室 ◎デコ★焼きドーナツ (講師:ショールームスタッフ)
8/20 日 8/28 日 28日は夜の教室 [時間] 18:30~21:00 2000円 おうちでできる♪ おしゃれフレンチ教室 ◎ひよこ豆のカレー ~タメリックライス添え~ ◎フライドチキン ◎帆立貝柱のエスカパージュ (講師:FEJ望月幹生)	8/24 金 8/26 日 24日は夜の教室 [時間] 18:30~21:00 2000円 健康レシピ ~なぜ今、糖質OFF??~ ◎油揚げのグリルでピザ ◎イカとズッキーニのドライおからフリッター ◎ひよこ豆とソーセージのスープ ◎無糖こしあんの濃厚ガトーショコラ風 (プチ試食) (講師:中野ヤスコ)	8/31 金 9/1 土 2000円 ママのための子供が喜ぶごはん♪ ~スポーツをする子供へ~ 第1部 スポーツキッズのための食事学 第2部 料理教室 ◎元氣もりもりタコライス ~直火で炊くごはん~ ◎栄養たっぷりビスコッティ (講師:中野ヤスコ)	

7月「ショールームイベント」

7月 1日(日)	藤枝市男女共同参画課主催、東海ガス協賛 父親の育児参画支援 パパと子どもの「パパごはん」教室
8日(日)	静岡県経済産業部茶業農産課主催 「美味しいごはんの炊き方講習会」
~10日(火)	SBS学苑 「焼津シャツと帆前掛けバッグ作品展」 (展示期間:6/28~7/10)
12日(木)	SBS学苑 「韓国オモンの家庭料理」
13日(金)・14日(土)	リフォームフェア
16日(月)	SBS学苑 「[やさしい唇]のやさしいdeクッキング」
21日(土)・22日(日)	リフォームフェア
22日(日)	土と緑とふれあう「苔玉」づくり&太陽光で動く玩具「ソーラーパッタ」工作教室



<7月の休館日> 4日(水)、11日(水)、18日(水)、25日(水) <ショールーム営業時間> 10:00~17:30 (水曜日定休)

大人気!

お子様連れで楽しめるママのための特別講座

ママ友★ワンコインおしゃべりキッチン

クリ〜ミ〜ポテトグラタン 8/6 日 10:30~11:30 9/11 火 ①10:30~11:30 ②13:00~14:00	旬の野菜と Grill チキンのペペロンチーノ 9/24 日 ①10:30~11:30 ②13:00~14:00
--	--

30分程度のカンタン調理の後は、手作りランチを召し上がっていただきます。ブチスウィーツ、ドリンク付き。
【料金】1組2名 500円
【定員】各回8組
【講師】ショールームスタッフ
※2歳以下のお子様と保護者の方が対象です。ただし、調理は保護者の方のみに参加していただきます。※お子様用にベビーカーをご用意ください。

9月の料理教室

9/2 日 親子教室 (親子で500円) 親子で楽しむミニ講座 親子deデコ★焼きドーナツ教室 ◎デコ★焼きドーナツ (講師:ショールームスタッフ)	9/7 金 7日は夜の教室 [時間] 18:30~21:00 8/8 土 2000円 魚焼きグリルの活用法知りたい方必見!! まだまだ暑い! ビールに合う居酒屋メニュー教室 ◎グリルで直火焼き鳥と秋茄子の焼きびたし ◎本格だし巻き卵 ◎メの焼きおにぎり~梅と焼き鮭のお茶漬け仕立て~ (講師:中野ヤスコ)	9/15 土 2000円 手作りタルトをいから学びたい方に♪ お月見に★旬のきらきらタルト教室 ◎イチジクと旬の果物のタルト (BOX付き1ホールお持ち帰り) (講師:FEJ望月幹生)	9/16 日 親子教室 (親子で3000円) 親子で食の?を楽しみながら学べる教室♪ 親子でキッチン★科学館教室 ①食の実験(実験を踏まえた調理をします♪) ・水と油を混ぜるには?~マヨネーズを作ろう♪~ ・プロコラーを茹でるのになぜ塩が必要!? ②お手軽料理 ◎ダッチオーブンで簡単♪エコカレー ◎お鍋の直火炊きごはん (講師:中野ヤスコ)
9/17 月/祝 2000円 コンロ機能の有効活用も伝授します♪ 敬老の日♪家族で祝う おもてなしごはん教室 ◎ダッチオーブンではろほろ秋刀魚の梅煮 ◎秋野菜の天ぷら ◎季節のお吸い物 ◎土鍋で釜戸炊きお赤飯 ◎芋羊羹 (講師:中野ヤスコ)	9/18 火 18日は夜の教室 [時間] 18:30~21:00 9/22 土 2000円 ビギナーさん向け、お仕事帰りの方にも設定しました! ビギナーさんにもできる♪フレンチの基本教室 ◎白身魚のバイ包み焼き ◎ボーチドエッグのラタトゥイユ添え ◎かぼちゃの冷製スープ ◎パケット (講師:FEJ望月幹生)	9/25 火 2000円 ガスオープンと手捏ねパンを学びたい方に♪ ガスオープンで♪ 手捏ねのシナモンロール教室 ◎手捏ねのシナモンロール ◎焼きかぼちゃのリゾット添え (講師:中野ヤスコ)	9/28 金 2000円 意外と知らない身近な調味料の活用術知りたい方へ おうちでできる♪スパイス&ハーブの活用教室 ◎バジルペーストのバスタ ◎スパイスで仕上げた♪ごろっと野菜のスープカレー ◎ミルクティーケーキ (講師:FEJ望月幹生)