

基本の
家庭料理
セミナー

味噌づくり

講座

ガス
ぽーと

いいじあれんじ ガスぽーと



講師
「祐子お料理教室」主宰
石黒 祐子さま

愛知県名古屋出身。
金沢在住 31 年目。
自宅でお料理を教え始め、
生徒数は延べ 850 名。
派手なメニューはなく、
日常の家庭料理の基本を
楽しく教えています。
栄養士・管理栄養士・
食育インストラクター。

日本の伝統的な発酵食品、
調味料の基本でもある味噌の作り方を
学びましょう。



講師からのお土産付き!



自宅レッスン用
味噌作りキット

お家で試して!

11月13日 土

① 10:30 ~ 11:30 ② 13:30 ~ 14:30

(所要時間 約 60 分)

金沢市企業局 ガスショールーム

ガスぽーと 3 階 クッキングスタジオ

定員

各回先着 **6** 名様

高校生以上の方

※付添い見学はご遠慮ください。

材料費

1 人 **500** 円(税込)

持ち物

マスク・ハンドタオル・
筆記用具

※おつりのないようにご準備ください。

事前予約制

2021 年 10 月 16 日 (土) 10:00 より

ガスぽーとまでお電話にてご予約ください。

TEL 076-220-2625

休館日/水曜日 (休日の場合は直後の平日)

お客様の調理実習や試飲・試食はございません。

【注意事項】ご参加にあたり下記の点をご確認の上、お申し込みください。

- ガスショールーム感染拡大防止対策を必ずお読みください。
- 写真はイメージです。材料は仕入れにより変更になる場合がございます。
- 当日、ご連絡なく欠席された場合は、次回からの参加をお断りする場合があります。

ガスショールームの感染症拡大防止対策にご協力願います



ご予約について



事前予約制



少人数制

ご入館・イベント参加についてお願い



ご体調優先



マスク着用



検温



手指消毒



熱中症対策



ハンドタオルご用意

マスク・ハンドタオル・飲み物は、ご持参ください。

- ・コロナウイルスの感染状況により急遽、中止になる場合がございます。
- ・体験教室及びセミナーは全て事前予約制です。お電話にてご予約ください。
- ・密集を避けるため少人数制で開催しますので、お付添はご遠慮ください。
- ・当日はマスク着用でご来館ください。また入り口で検温を行います。発熱症状がみられる場合は、ご参加をお断りします。
- ・館内では手指のアルコール消毒のご協力をお願いします。
- ・受付時にお伺いした個人情報とは万一の際、保健所等の公的機関へ提供する場合がございます。
- ・遅刻またはキャンセルの場合は、ご連絡をお願いします。
- ・開催内容は予告なく変更になる場合がございます。また、写真・イラストはイメージです。
- ・来場の際、お帰りの際の事故に関しては、ガスぽーとは一切の責任を負いません。
- ・検温等実施の為、イベント開始5分前までにご入館ください。