

salute

withgas 通信

vol.3

ホームページ

Salute HP 開設!

<http://www.tottorigas.co.jp/salute/>

最新のイベントスケジュールや、
スタッフ紹介など様々な情報をご提供しています。



TOTTORI GAS GROUP



Event Information "salute"

ショールーム「サルデー」イベント情報

2007

10月



第17回 なるほど!!生活塾 「教育シンポジウム」 (A)

- 10月6日(土)
- 15:00~16:30
- イベントホール
- ¥500 ■ 100名

なるほど!!生活塾とは、昭和中期高度経済成長期を向かえ、人々の暮らしが豊かになるにつれ失われた、古き良き生活習慣や、関心が薄れつつある時事問題などをタイムリーに採り上げて、面白く・楽しく・コミカルに聞いて学べる催しです。

第3回 炉辺談義 「とっとりふるさと文化を語る」 (B)

- 10月6日(土)
- 18:00~19:30
- 古民家ゾーン
- ¥1,500 ■ 30名

炉辺談義とは、サルデーの文化活動の一環として古民家の囲炉裏部屋を中心に軽い食事をしながら、ゲストにスロライフ実践者や、自然愛好家や、更には創造的な活動家や、人として素朴に生きる人々をお招きして経験豊富なお話を聞き、且つ議論をしていただく催しです。

第9回 カントリーマーケット鳥取 (C)

- 手作り物販販売会
- 10月12日(金)・13日(土)
- 10:00~18:00
- イベントホール



※写真はイメージです

第46回 リフォーム&ガス展 (D)

- 10月26日(金)~11月12日(月)
- 10:00~18:00
- ショールーム「salute」全館



※写真はイメージです

More Information

スタッフおすすめの

ひとしな



手間と時間をかけた鹿児島県福山町特産黒酢 まるしげげんきっす

二百年前から続く伝統の製法
鹿児島県の桜島東部に位置する福山町。ここで「まるしげげんきっす」の原料となる玄米黒酢が、二百年前から続く伝統の製法によって作られています。黒酢は古くから伝わる「アマンつぼ」と呼ばれる薩摩焼きのつぼの中で、玄米と麹、地下水を材料に一年以上じっくり発酵・熟成してできあがります。熟成の過程で酢が深みのある琥珀色に変わり、まろやかさとコクが出てきます。このまろやかさ、味、そしてこの黒酢の栄養素は、地元鹿児島県の原材料だけを使い、手間と時間をかけるからこそできるのです。

さらに「まるしげげんきっす」にはおなかの調子を整えるキシロオリゴ糖、梅果汁、ハチミツをブレンドしました。コクがあり、まろやかな仕上がりで、疲労回復や成人病予防などに効果的です。そのままでも、水で薄めても、牛乳で割っても、お好みの方法で毎日おいしくお飲みいただけます。

まほろばの壺印 まるしげげんきっす

- ・内容量：900ml
- ・厚生労働省許可特定保健用食品

定価：5,250円(税込み)
salute 価格：4,500円(税込み)



salute HP OPEN!

ショールーム「salute」の専用HPがOPしました。
ショールームで開催されるイベント情報や、スタッフの紹介など、様々な情報をスピーディーに発信しています!

<http://www.tottorigas.co.jp/salute/>

お問い合わせはお電話で
(0857)30-2020

- ・各イベントは予告なく変更になる場合があります。
- ・各販売物等の掲載価格は予告なく変更になる場合があります。

S	M	T	W	T	F	S
	1	2	3	4	5	6 (A)(B)
7	8	9	10	11	12 (C)	13 (C)
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26 (D)	27 (D)
28 (D)	29 (D)	30 (D)	31 (D)			



Cooking Studio おへそ

鳥取ガスグループ料理教室

2007

10月



Bread and Sweets

■10月2日(火)・3日(水)
 ■10:30~13:30
 ■2,000円
 ■16名

- menu -
 アップルパイ
 ワンプレートランチ

講師>>橋口文子

※写真はイメージです



「家族の喜ぶ定番のアップルパイ」

ビギナーズ 夜コース

■10月19日(金)
 ■18:30~21:00
 ■2,000円
 ■16名

- menu -
 定番!やわらかハンバーグ
 コーンスープ
 キャロットサラダ
 ヨーグルトアイス
 (ブルーベリーソース)

講師>>竹中真理子



料理で差をつける
「女の子のためのお料理講座〜洋食編〜」

キッズクッキングクラブ

～はじめてのいっぽ～

■10月6日(土)
 ■10:30~13:30
 ■700円
 ■5才~小学6年生
 ■12名 講師>>竹中真理子

- menu -
 おいものごはん
 鮭のホイル焼き
 えのきのすまし汁



「秋はおいしいものいっぱい!」

ビギナーズ 昼コース

■10月20日(土)
 ■10:30~13:30
 ■2,000円
 ■16名

- menu -
 定番!やわらかハンバーグ
 コーンスープ
 キャロットサラダ
 ヨーグルトアイス
 (ブルーベリーソース)

講師>>竹中真理子



料理で差をつける
「女の子のためのお料理講座〜洋食編〜」

キッズママベシック

■10月11日(木)・12日(金)
 ■10:30~13:30
 ■1,300円
 ■16名

- menu -
 鶏肉ときのこのとろ〜りパイ
 きのこのピラフ
 エリンギと白ねぎのスープ
 焼きイチジク

講師>>竹中真理子

※写真はイメージです



「きのこの季節です」

ヘルシークッキング

■10月24日(水)・25日(木)
 ■10:30~13:30
 ■1,500円
 ■16名

- menu -
 豆乳エビグラタン
 ホタテとサーモンのタルタル
 ガーリックトースト
 グリーンサラダ

講師>>橋口文子



※写真はイメージです
「おっおっグラタンめしおがれ」

もっこらコース

■10月15日(月)
 ■10:30~13:30
 ■1,300円
 ■16名

- menu -
 鶏肉ときのこのとろ〜りパイ
 きのこのピラフ
 エリンギと白ねぎのスープ
 焼きイチジク

講師>>竹中真理子



デザートは
焼きイチジクだよ!
「きのこの季節です」

サルーテコース

■10月26日(金)
 ■10:30~13:30
 ■1,800円
 ■16名

- menu -
 パワーストーン
 和風ランチ
 (鉄火ちらし、お吸い物)

講師>>橋口文子



「手作りアクセサリーで運氣上昇」

米粉パンコース

■10月18日(木)
 ■10:30~13:30
 ■2,000円
 ■16名

- menu -
 お米のソーセージパン
 大山紅茶のメロンパン
 サラダ

講師>>塩見剛史



「おへそ」で始めるおいしい時間

「おへそ」で始めるおいしい時間

■10月28日(日)
 ■10:30~13:30
 ■1,000円
 ■16名

講師>>竹中真理子



「おへそ」の
Policyも読んでね!



Policy

おへそは、わたしたちの生命が誕生し、この世に生まれ落ちるまでの間、母のおなかの中で、唯一の栄養を選んでくれた生命の源。しっかりとした根っこ「ぶれないおへそ」をつくるには、たくさん愛情と、そして愛情のこもった食事が必要です。

わたしたちは流行に流されない、芯ある料理教室を目指しています。

お申し込みはお電話で

(0857)30-2020

- ・各料理教室への参加は、**開催10日前**を目安にお申し込み下さい。
- ・各料理教室は予告なく変更になる場合があります。
- ・お申し込み多数の場合は抽選となります。

S	M	T	W	T	F	S
	1	2	3 (A)	4 (A)	5	6 (B)
7	8	9	10	11 (C)	12 (C)	13
14	15 (D)	16	17	18 (E)	19 (F)	20 (G)
21	22	23	24 (H)	25 (H)	26 (I)	27
28 (J)	29	30	31			



日常英会話 (初級)

■ 毎週火曜日
10月2日・9日・16日・23日
■ 15:30~16:20
■ 大人700円 学生500円 ■ 8名



(A)

英語には興味があるけどあまり自信がない…そんな初心者向けレッスンです。外国人講師とコミュニケーションをとりたいなど、英語に興味のある方にお勧めしたいレッスンです。

旅行英会話 (初級)

■ 毎週木曜日
10月4日・11日・18日・25日
■ 15:30~16:20
■ 大人700円 学生500円 ■ 8名



(B)

海外旅行で頻繁に使用される英語に特化したレッスンです。「街で道を聞く」「お店で買い物をする」など海外旅行へ行った時頻繁に使う英語を学べるコースです。

英語発音・単語練習

■ 毎週木曜日
10月4日・11日・18日・25日
■ 16:30~17:20
■ 大人700円 学生500円 ■ 8名



(C)

簡単な英語小説を読みながら「正しい発音」「単語力」を身に付けていくレッスンです。楽しい英語本を読みながら創造性を高めましょう。

基礎英会話 (初級)

■ 毎週日曜日
10月7日・14日・21日
■ 13:30~14:20
■ 大人700円 学生500円 ■ 8名



(D)

日常会話を中心としたレッスンです。文法・発音・海外留学・旅行などで使える気軽な英会話を学べます。講師も日本人なので気軽に参加いただけます。

つかえる英会話 (中級)

■ 毎週日曜日
10月7日・14日・21日
■ 14:30~15:20
■ 大人700円 学生500円 ■ 8名



(E)

英語の基礎は大丈夫！しかし会話に自信がない…そんな方にお勧めのレッスンです。外国人講師の英会話と日本人講師による文法の説明など、英語をもっと学びたい方にお勧めするレッスンです。

Only English (上級)

■ 毎週日曜日
10月7日・14日・21日
■ 15:30~16:20
■ 大人700円 学生500円 ■ 8名



(F)

英語のエキスパート対象のレッスンです。レッスンのルールは“Only English”留学経験者・英語教師等、英語が得意な方向けのスペシャルコースです。

※ 各英会話教室へ初めて参加されるお客さまからは、別途教材費をいただきます。(1,500円程度)



Special Service

One Drink Service

各英会話教室へ参加されたお客さま全員に、お飲み物のサービスを行っております。お好きなドリンクをお選び下さい。

- ・saluteブレンドコーヒー
- ・アイスコーヒー
- ・紅茶(ダーズリン・マンゴー・ブルーベリー)
- ・アイスティ(レモン・ミルク)

お申し込みはお電話で
(0857)30-2020

担当：佐々木

- ・各英会話教室への参加は、**開催1週間前**を目安にお申し込み下さい。
- ・各英会話教室は予告なく変更になる場合があります。
- ・お申し込み多数の場合は抽選となります。

S	M	T	W	T	F	S
	1	2 (A)	3	4 (B,C)	5	6
7 (B,C,E)	8	9 (A)	10	11 (B,C)	12	13
14 (B,C,E)	15	16 (A)	17	18 (B,C)	19	20
21 (B,C,E)	22	23 (A)	24	25 (B,C)	26	27
28	29	30	31			

English Cafe "Abroad"

・ Drink	salute ブレンドコーヒー	¥ 350
	紅茶 (ダーズリン・マンゴー・ブルーベリー)	¥ 350
	アイスコーヒー	¥ 350
・ Sweets	アイ스티 (レモン・ミルク)	¥ 350
	レアチーズケーキ	¥ 350
	アイスクリーム	S ¥ 200
	(バニラ・ストロベリー・クッキー&クリーム)	L ¥ 400
	ケーキセット	¥ 500
・ Lunch(12:00 ~ 14:00) (数量限定)	マンゴーヨーグルト	¥ 400
	今月のお昼ごはん	¥ 500
	小腹がすいた時のごはん	¥ 200
・ おすすめメニュー	ゆずハニーソイ	¥ 400
	緑の野菜ジュース	¥ 400
	100%オレンジジュース	¥ 400
	トリプルかんきつソーダ	¥ 400

メニューは予告なく変更になる場合があります。

salute コーナー利用料金

・ イベントホール	全スペース	1時間: ¥1,000	全日: ¥6,000
	半スペース	1時間: ¥500	全日: ¥3,000
・ 古民家ゾーン	全スペース	1時間: ¥700	4時間: ¥2,000
	半スペース	1時間: ¥400	4時間: ¥1,300
・ クッキングスタジオ「おへそ」		1時間: ¥2,000	全日: ¥10,000
・ English Cafe [Abroad]		1時間: ¥2,500	全日: ¥12,000
	※オープンデッキ同時使用の場合	1時間: ¥3,000	全日: ¥15,000
・ オープンデッキ		1時間: ¥1,000	全日: ¥6,000

各コーナーの利用料金は予告なく変更になる場合があります。

Access Map



	鳥取市片原5丁目503
	年中無休 (但し、盆・正月除く) 10:00 ~ 18:00 (カフェ、イベント期間中除く)
	(0857)30-2020
	(0857)23-3131

