

お肉を食べよう

ガスでおいしさ引き出す！
料理をもっと楽しく、
もっとおいしく♪

おいしく学んで
もっとお肉が
好きになる

いろいろな部位を 少しずつ食べくらべ

牛助先生が教えてくれるよ！



いろいろな部位の
特徴や、おいしい
食べ方を楽しく
学べます！

焼き立てを
みんなで
いただきます！

日時

2026年 **6月20日(土)**
10:30~12:30

参加費

≧ **500円** ≦

お肉の他、**野菜**と**ご飯**がつきます。

ガスの火力でお肉はもっとおいしくなる！

強火で焼き上げると、外は香ばしく中はジューシー
ガスならではの火力と安定した温度で、おいしさがぐんとアップします。

講師

とちぎ和牛専門店 焼肉 牛助/田村 俊介

とちぎ和牛専門店
焼肉 **牛助**

和牛一筋の目利きが、部位ごとの
特徴やおすすめの食べ方、焼き方の
コツをわかりやすくお伝えします！
お肉の魅力を一緒に
楽しみましょう！



頼れる暮らしのパートナー！
快適で安心な暮らしを
サポート！



📍 **ガスの生活体験館** 〒327-0028 佐野市万町58

お問合せ

ガスの生活体験館 イベント準備室

お申込みはこちら

TEL: **070-2803-4138**

