

開催内容

イタリアンシェフによる料理実演

- ・メニュー (試食もあります)
 - ☆アスパラガスの生ハム巻きフライ
 - ☆地魚のアクアパッツア
 - ☆丸エンピツ茄子のグラタン
- ・日時: 8月16日(火)
- ・定員: 6名
- ・参加費: 無料
- ・会場: 『ガステラス』上越市ガス水道局1F

定員を超えた場合は抽選となります。
結果は、郵送にてご連絡します。
当日の様子は後日動画配信の予定です。



ガスコンロの良さ
上越産食材のおいしさを堪能

- ・新型コロナウイルスの感染拡大状況によっては、中止する場合がございます。
- ・都合により、メニューを変更する場合がございます。

ガステラスレストラン

【講師】 osteria sakazume オステリアサカツメ

開催日
8月16日(火)
10:30~
申込み締切
8月3日(水)

お申込み・お問い合わせ

ガステラスホームページ
又はお電話でお申込み下さい。
☎ 025-512-0016



ガステラス
お申込みフォーム
はこちら

上越市ガス水道局 ショールーム ガステラス

〒943-0807 新潟県上越市春日山町3-1-63

営業時間: 平日10:00~18:00
土日祝10:00~17:00

[毎月第1・第3土曜日・年末年始休館]



ガステラス 感染症対策の取り組みと お客さまへのお願い

＜調理体験会での対策＞

- ・ クッキングルーム・テーブル・備品のアルコール消毒を実施
- ・ 職員の検温、マスク着用の徹底
- ・ こまめな手洗い、アルコール消毒の実施
- ・ 会場内の常時換気
- ・ お客さま同士の距離確保のため、少人数制での開催



＜参加されるお客さまへのお願い＞

- ・ 入館時の検温にご協力ください。37.5℃以上の発熱がある場合は、参加いただけません。
- ・ 参加されるお客さま本人またはご家族に発熱や風邪症状があるときは、参加をご遠慮ください。
- ・ 密集を避けるため少人数制で開催しますので、お付添いはご遠慮ください。
- ・ 飲み物の提供は行いませんので、必要に応じて各自ご用意ください。(自動販売機あります)
- ・ 必ずマスクを着用し、咳エチケットにご協力ください。
- ・ アルコール消毒液での手指の消毒をお願いします。
- ・ 入館時、調理前、試食前にはハンドソープでしっかりと手を洗ってください。
- ・ お持ち帰りはご遠慮ください。

＜その他＞

- ・ 新型コロナウイルス感染者が確認された場合、保健所等にお客さまの個人情報を提供する場合がございます。
- ・ また、個人情報には伏せたくうえで、該当の方が参加していた体験会の日時をガステラスホームページに公開する場合がございます。
- ・ 今後の新型コロナウイルス感染状況によっては、中止にさせていただく場合がございます。

すべてのお客さまに安全に参加していただくため、何卒ご理解、ご協力のほど、よろしく願いいたします。

