ガス？ 電気？ お悩み中のあなたへ

ガスと電気の厨房比較ショー

ためしてキッチン

体験料無料!

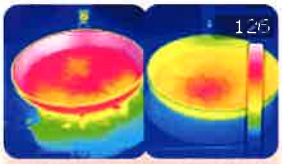
ガスと電気、おいしいのは？使いやすいのは？安全なのは？どっち？
ためしてキッチンでは最新のガスコンロとIHクッキングヒーターを使い、
機能性や使い勝手、おいしさを徹底比較！
コンロアドバイザーが、あなたの疑問を丁寧に解決します。

ガスvsIH 徹底比較！

よ〜いドンで煮比べ。
煮え具合や食感に注目です。

魚焼きグリルで
焼き比べ。
焼き時間や
仕上がりの
違いは
果たして･･･？

加熱の仕方やしくみなど、機器の基本から分かりやすくご紹介。同じ食材、同じ条件での調理比べで味のしみ込みや火の通り方、食感の違いをご実感ください。



サーモ映像が鍋肌温度を
リアルにキャッチ！

ドライアイス実験で、
気流の違いが一目瞭然！

ガスコンロは
“危ない”？“汚れる”？
最新情報で概念がかわる！

Siセンサーコンロ活用内容

自動炊飯機能	温度調節機能	グリル活用術	グリル活用術	ダッチオーブン
直火炊きご飯	オーブンオムレツ	ごまサブレ	蒸しかぼちゃ	フルーツケーキ
ボタンひとつで自動炊き。炊飯の速さも美味しさも自慢です。	温度調節機能の裏技で簡単・失敗いらず！	グリルでお菓子!?その他活用術を多数ご紹介！	グリルでかぼちゃもホクホクに！	話題のダッチオーブンの魅力に迫る！

コース一覧

30分コース

お急ぎの時もOK。
要点を逃さずに
テンポよくご説明します。

実演内容

- 大根の煮物
- ドライアイス実験
- グリルで蒸しかぼちゃ

60分コース

基本のコース。
比較とガスコンロの実力を、
バランスよくご紹介。

実演内容

- 大根の煮物
- ドライアイス実験
- グリルで蒸しかぼちゃ
- グリルチキン
- 直火炊きご飯
- ごまサブレ

90分コース

さらに
ダッチオーブン機能について
ご説明・ご試食いただけます。

実演内容

- 大根の煮物
- ドライアイス実験
- グリルで蒸しかぼちゃ
- フルーツケーキ（ダッチオーブン）
- グリルチキン
- 直火炊きご飯
- オーブンオムレツ

お申込方法

予約制　申込締切▶ご希望日の1週間前まで

ガストピアセンター **TEL (082) 240-8888**

◎休 館 日／水曜日（5/1〜5、8/11〜16、12/28〜1/4） ◎開館時間／9:00〜17:30

ガストピアセンターに、下記の店舗の中からご希望の店舗と日時をご連絡ください。

ガストピアセンター　ガストピア五日市　ガストピア祇園　ガストピア安芸　ガストピア呉

会場は裏面へ！