

# 米粉のピッツア



材料(直径15cm4枚分)

- パン用米粉ミックス 250g
- オリーブオイル 小さじ1
- 冷水……………180ml
- ※その他オリーブオイル…適量
- ドライイースト 小さじ1
- 市販のピザソース適量
- 塩……………小さじ1/2
- お好みの具材…適量
- 砂糖……………小さじ1/2

## 作り方

- ①ボウルにパン用の米粉を入れ、砂糖、塩、オリーブオイルを均一になるまで混ぜ込む。さらにドライイースト、冷水を加え、なめらかになるまでしっかりこねる。
- ②①を等分して10分くらい休める。
- ③オープンペーパーを天板に敷いておき、生地を円形に薄く作る。天板にのせる。
- ④生地にオリーブオイルを塗る。その上にソースを塗ると底がカリッとできる。
- ⑤トマトソースを塗り、ピーマン、ミニトマトの薄切り、ベーコン、玉葱、舞草、パジルなどのお好みの具材をトッピングし、チーズを散らし230℃(予熱なし)で9分焼く。

試してみ!

## ●ピザソースの作り方●

材料(出来上がり約300g)

- トマト……………1個
- チキンスープの素 1/2個
- トマトの水煮缶…1缶
- パジル・チリペッパー少々
- 玉ねぎ……………1/2個
- オリーブ油・塩・砂糖
- にんにく……………1片
- 白こしょう……………適量
- アンチョビフィレ 2枚

## 作り方

- ①生トマトはヘタを切ってざく切りにし、玉ねぎ、にんにくはみじん切りにします。
- ②フライパンにオリーブオイルを入れ、にんにく、玉ねぎ、アンチョビを弱火でよく炒め、生トマト、水煮トマト、スープの素、塩、こしょう、砂糖(小1/2)パジル、チリペッパーを入れて混ぜ弱火で20分~30分煮詰めてできあがり。

# nikotan news

ニコタンニュース

5月号

平成22(2010)年



- エネルギーをつかう
- 家からつくる家へ後編
- お知らせ
- レディースモニター募集
- ニコタン虹色スタンプ
- 表紙のレシピ



新発田ガス

新発田支店 ☎(0254)22-4181  
 中条支店 ☎(0254)43-4181  
 村上支店 ☎(0254)53-4132

新発田ガス・ショールーム  
 くらすテージ ☎(0254)20-2525  
 営業時間/9:30~18:30 定休日/毎週水曜日  
 新発田市富塚町1-17-6(西新発田駅前)

<http://www.nikotan.com>

# レディースモニター募集

第21回

弊社のガスをお使いの女性の皆様  
 レディースモニターになりませんか?

## 内容

- ガス機器の使用モニター(無料)
- 期間1年間(平成22年7月~平成23年6月)
- 一日料理教室への参加
- 2~3回のアンケート
- 募集人数 20名(5月末締切)  
(申し込み者多数の場合は、抽選とさせていただきます)

モニターになってくださった方には、謝礼として商品券10,000円分を差し上げます。  
 ※但し、過去にレディースモニターをされた方はご遠慮願います。

▼お申し込み・お問い合わせは

☎20-2525 「くらすテージ」スタッフまでお電話ください。

## お料理教室を貸し出ししています

最新のガス機器と調理道具が整ったお料理教室を格安で貸し出ししております。(1,500円~)ぜひお気軽にお友達同士でご利用ください。



### …… レストコーナー ……



明るく開放的な空間で、ご趣味を活かした教室などを開くのもOKです!(400円~)

### …… プレゼンルーム ……

ちょっとした講習会やサークル活動に最適な広さです。作ったお料理をここで試食するのもいいですね。(600円~)



午後8時まで

日中お勤めなどで時間の都合がつかない方や、急にガス機器が故障してしまった時など、ぜひお気軽にお電話ください。

修理サービス  
 やってます。

土、日、祝日は除きます。



※このチラシは、全て税込表示となっております

## ニコタンお楽しみ虹色スタンプ



3月号の台紙に貼って10月の「ガス展」にお持ち下さい。お持ちいただいた全ての方に《お楽しみニコタングッズ》、プレゼントいたします。

ニコタンニュースは再生紙を使用しております