

ちゃんと火が 使えるようになってね

～ 注目される「火」の効用 ～

当社では子どもたちに火を使った調理などの体験を通して豊かな心を育む「火育」に取り組んでいます。生活の中でガスコンロは、子どもたちに「火」の正しい扱い方を教えるのに最適です。親子で調理することで、子どもをほめる機会が増え、親子のコミュニケーションが深まる相乗効果もあります。



夏休み 親子料理教室

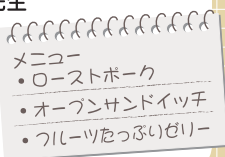
タッチオープンで

日時 8月8日
10:00～13:00

- 定員：8組16名
- 参加費：1組 1,500円
- 講師：新潟調理師専門学校
吉田 奈美 先生
- 〆切り：8/2(月)まで



※定員を超えた場合は、
抽選とさせていただきます。



ガス機器の修理訪問いたしております。
お気軽にお電話ください

午後
8時まで



全、日、視目は除きます。

※詳しくは「くらすページ」まで

カルチャー教室

おうちの包丁を 研いでみま専科

日時 8月1日
10:00～(2時間程度)

- 定員：8名
- 参加費：1,500円
- 講師：石塚刀物店
店主 石塚達雄様、石塚直也様
- 〆切り：7/26(月)まで



もれなく
当日使用する
砥石を進呈!!

※定員を超えた場合は、抽選とさせていただきます。

布ぞうり教室

足に馴染む、履き心地の良い
室内履きぞうりを作りましょう。

日時 8月22日
13:00～16:00

- 定員：12名
- 参加費：1,000円
- 講師：田中 雪子 様
- 〆切り：8/10(火)まで

今回作成する
ぞうりは
大人用です



※定員を超えた場合は、抽選とさせていただきます。

お問合せください

※このチラシは、全て税込表示
となっております

表紙のレシピ

中華風ステーキ(中式牛排)

材料・分量 (2人分)

- サーロイン(ステーキ用) ……2枚(約300g)
- ニンニクの茎 ……100g
- 生しいたけ ……3枚
- 玉ねぎ ……1/2玉
- 牛脂
- タレ
- しょうゆ ……大さじ3
- 酒 ……大さじ2
- 砂糖 ……大さじ1
- スープ ……大さじ2
- 塩・コショウ ……少々

作り方

- ①ステーキ用の肉は筋切りをして、塩、コショウを振っておく。常温にしておく。
- ②ニンニクの茎は3センチ位の長さに切る。生しいたけは1センチの太さに切る、玉ねぎは厚さ1センチに切る。
- ③タレの調味料を合わせておく。
- ④鍋に油を大さじ1入れて玉ねぎを炒める、しんなりしてきたらニンニクの茎、生しいたけの順に炒めて塩、コショウで薄く味を付け皿に盛りつける。
- ⑤フライパンを熱して熱くなったら牛脂をしき、脂がまわったら1の肉を塩、コショウした面を下に入れる。焼き色がついたら火を弱め肉汁が浮いてくるのを待つ。
- ⑥肉をひっくり返して好みの焼き加減に焼く。
- ⑦④の炒めた野菜の上に⑤の肉を食べやすい大きさに切り乗せる。
- ⑧肉を焼いたままのフライパンにタレを入れて沸かして肉にかける。

7月の 試食会

実演試食会

本場の韓国料理

日時/7月25日
11:00～15:00

実演/ユン・ミンヨンさん



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。

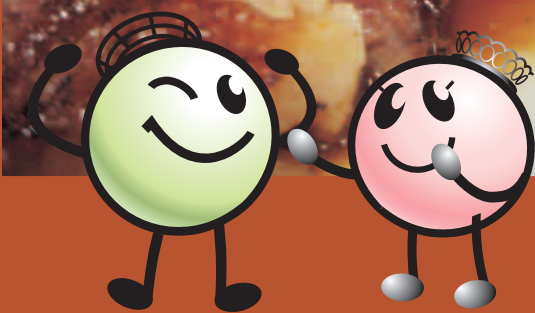


ニコタンニュースは再生紙を使用しております

nikotan news

ニコタンニュース

平成22(2010)年 7 月号



- 太陽のエネルギーを利用してECOな暮らし
- 受講生募集
- 実演試食会
- 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
くらすページ ☎(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