

チョコレートマフィン

材料・分量(12個分)

- バター.....120g
- グラニュー糖.....170g
- 卵.....120g
- チョコチップ.....100g
- 牛乳.....120g
- 粉類(A)
- 薄力粉.....300g
- ココア.....8g
- ベーキングパウダー.....10g

作り方

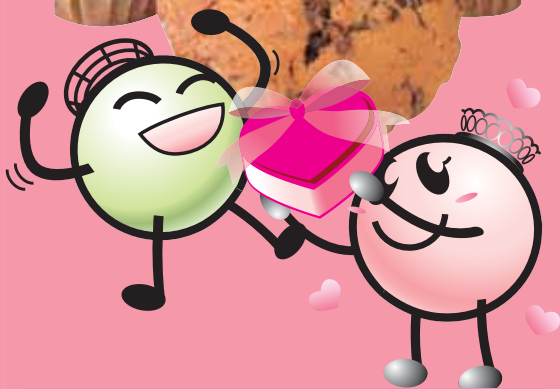
- ① 室温に戻しておいたバターをボールに入れ、ホイッパーでクリーム状にする。
- ② グラニュー糖・溶いた卵・チョコチップの順で混ぜ合わせ、一緒にふるっておいた粉類(A)を加える。
- ③ 半分位粉気が残っている状態で牛乳を加えてさっくりと混ぜ合わせる。
- ④ ③を型に詰める。180℃のオーブンで20~25分位焼く。

nikotan news

ニコタンニュース



平成23(2011)年2月号



●料理教室で友だちの輪を広げよう

→詳しくは内面をご覧ください



●雨の日、雪の日の強い味方「ガス衣類乾燥機」のススメ

→詳しくは内面をご覧ください

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

くらすステージ ☎(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)

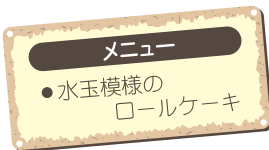
1

春休み 親子料理教室

親子のコミュニケーションを深めよう

日時 3月31日(木)
 AM10:00~PM1:00

- 講師：高橋 恭子先生
- 定員：8組(お子様は小学3年生以上)
- 受講料：2,000円(1組)



※写真はイメージです。

2

ワンコインチャレンジ!! クッキング 500

日時 3月13日(日)
 AM10:00~(2時間程度)

- 講師：吉田 奈美先生
- 定員：16名
- 受講料：500円



お子様同伴可

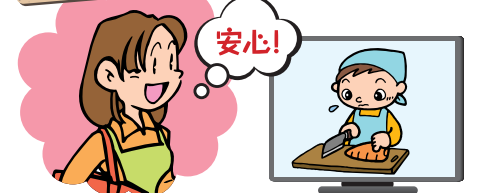
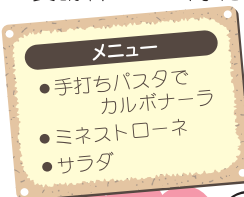
3

春休み 中学生限定料理教室

料理教室で友達の輪を広げよう

日時 3月27日(日)
 AM10:00~PM1:00

- 講師：山井 英司先生
- 定員：16名(中学生限定です)
- 受講料：600円(ちょっとしたおみやげ付)



※料理教室に入れるのは受講生だけですが、保護者の方は1Fのモニターにて料理教室の様子をご覧ください。
 ※受講の際には保護者の方の署名、捺印をいただきます。

春休みに「料理上手」になってお父さん、お母さんをビックリさせよう!!
 友達同志の参加もOKですよ!!



4

羊毛フェルト教室

裁縫が苦手でも大丈夫!フワフワの羊毛を専用の針でちくちくするだけでカワイイ作品が作れます。

日時 2月17日(木)
 AM10:00~(2時間程度)

- 定員：10名(先着順)
- 受講料：1,000円
- 講師：☆IORI☆felt IORI先生
- 作品：フワフワロールケーキのチャーム(サイズ約5cm)



3月の実演試食会 「フライパンで簡単スイーツ」

おいしいお菓子の作り方を実演します。
 日時/3月20日(日)
 ①10:00~(1時間程度) 参加費無料 申込み不要
 ②14:00~(1時間程度)

平日のガス器具修理は...

午後8時までに修理サービスやっています。

暖房機などガス機器を使う時が多いこの時期。お気軽にお電話ください。



①~④のお申し込み・お問い合わせは「くらすステージ」まで電話にてお申し込み下さい。

☎0254-20-2525

「くらすステージ」営業時間/AM9:30~PM6:30※定休日/水曜日

受講対象者

弊社の供給するガスをご利用いただいている方であればどなたでもお申し込みできます。

※定員を超えた場合は、抽選とさせていただきます。(後日、郵送にてご連絡させていただきます。)
 ※定員に満たない場合開催しない場合もございます。
 ※受付状況により、キャンセル待ちになる場合がございますのでご了承下さいませ。

①~③のお申し込みメ切り
 2/28日
 まで