

# 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

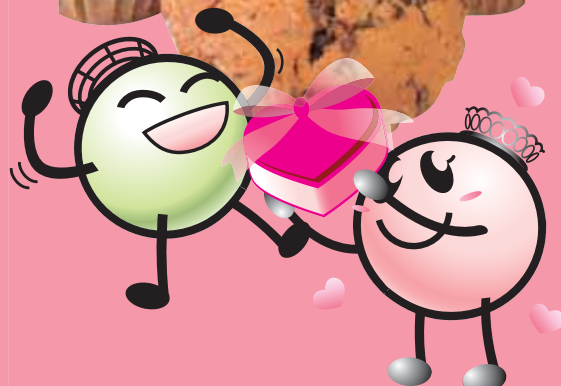
- ① 室温に戻しておいたバターをボールに入れ、ホイッパーでクリーム状にする。
- ② グラニュー糖・溶いた卵・チョコチップの順で混ぜ合わせ、一緒にふるっておいた粉類〈A〉を加える。
- ③ 半分位粉気が残っている状態で牛乳を加えてさっくりと混ぜ合わせる。
- ④ ③を型に詰める。180℃のオーブンで20~25分位焼く。

# 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

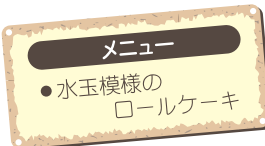


## 1 春休み 親子料理教室

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)

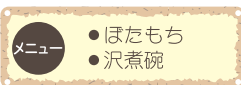


※写真はイメージです。

## 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



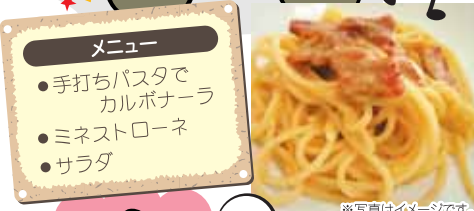
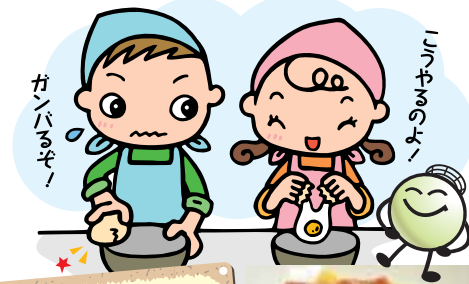
お子様同伴可

## 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)



※写真はイメージです。



※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頂けます。  
※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!!

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)

- ① 10:00~(1時間程度)
- ② 14:00~(1時間程度)

参加費無料  
申込み不要



## (株)おくむら商店様展示会に出展します!

日時/平成23年 3月5日(土)~6日(日)

場所/胎内市中条体育館(東本町)

特価・在庫処分  
コンロ有り!!



テーブルコンロ パロマ PA-38P  
定価 44,940円  
特価 19,800円(税込)

## 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  
くらすてージ ☎(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)

①~③のお申し込み・お問い合わせは「くらすてージ」まで電話にてお申し込み下さい。

☎0254-20-2525

「くらすてージ」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