

# 鶏のテリヤキ丼 ～新玉添え～

## 材料・分量

- 鶏もも肉……………2枚
  - 醤油……………大さじ3
  - 味醂……………大さじ2
  - 酒……………大さじ2
  - 砂糖……………大さじ2
  - サラダ油……………大さじ1
  - 新たまねぎ……………1個
  - ごはん……………適宜
- お好みで  
● マヨネーズ ● 七味唐辛子

## 作り方

- ① 鶏肉は筋を切り、身の厚い部分は切り込みを入れて平らにして皮目をフォークで穴をあける。④の調味料に10分程度漬ける。
- ② 新玉葱は薄くスライスにする。
- ③ フライパンにサラダ油を入れ、②の鶏肉の汁気をきり先に皮から焼き、返して両面焼く。
- ④ 焼き色がついたら中火にして蓋をして4～5分位蒸し焼きにする。
- ⑤ 火が通ったら、ペーパータオル等でフライパンの余分な油をふきとり強火にし、残った漬け汁を加え照りよくからめて焼く。食べやすい大きさに切る。
- ⑥ ご飯を盛り、鶏肉をのせて新玉葱を添える。お好みで、マヨネーズや七味唐辛子などをかける。

# nikotan news ニコタンニュース



平成23(2011)年 4月号

3月11日に発生した『東北地方太平洋沖地震』で被害を受けた皆様に心よりお見舞い申し上げます。  
ガス業界も被災地のガス供給の早期復旧に全力を上げております。



## 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)

# くらすテージ

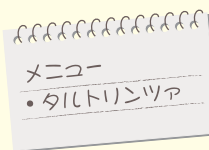
1

1Day 料理教室

## 焼き菓子教室

～本格的なウィーン菓子を作ってみませんか～

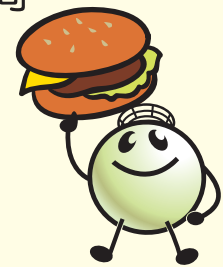
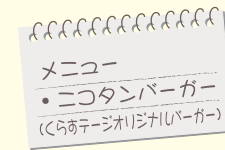
- 日 時: 5月13日(金) 10:00～13:00
- 講 師: 焼き菓子専門店コムツーミーア 宮田 優子 (新潟市)
- 定 員: 16名
- 受講料: 1,200円(ちょっとしたお土産付)



2

## ワンコインチャレンジ! ケッキング 500

- 日 時: 5月29日(日) 10:00～(2時間程度)
- 講 師: 新潟調理師専門学校 山井 英司
- 定 員: 16名
- 受講料: 500円



# 受講生募集

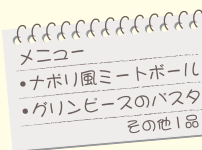
3

1Day 料理教室

## イタリアン料理教室

～本格的なイタリア料理を学んでみませんか～

- 日 時: 5月8日(日) 10:00～13:00
- 講 師: イタリア料理研究家 横山 しのぶ
- 定 員: 16名
- 受講料: 1,500円



4

## 絵手紙教室

あなたの思いを絵手紙で送ってみませんか?

- 日 時: 5月15日(日) 13:30～15:30
- 講 師: 日本絵手紙協会公認講師 澁谷 泰子
- 定 員: 16名
- 受講料: 500円



親子での参加大歓迎!!

5月の実演試飲会

## 新茶の季節! お茶の淹れ方講座

よりおいしく、うま味を引き出すコツを学びませんか?

日時/5月22日(日)

1回目 10:00～11:00

2回目 15:00～16:00

参加費無料  
申込み不要

講師/松屋茶舗 飯沼 龍平



## マイコンメーター 復帰操作手順QRコード

携帯電話からアクセスして下さい

## ①～④の教室について

＜お申し込み・お問い合わせ＞  
ショールーム くらすテージ

☎0254-20-2525

## ＜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。(①～③のみ)  
※④はどなたでも受講できます。

## ＜申込みメチ＞

4月30日(土)

※定員を超えた場合は「抽選」とさせていただきます。  
※定員に満たない場合は開催しない場合もございます。