

親子で コネコネして みませんか?

夏休み 親子パン教室

日時: **8月28日** 日

10:00~(2時間程度)
home made oysters
wagoro- オーナー

講師: **五十嵐 幸子**

定員: 親子8組(抽選)

※お子様は小学3年生~
6年生に限らせていた
だきます。

参加費: 1,500円(親子)

メニュー
・サンドペーガリ
・2h1chのホタージュスウ



※写真はイメージです

ワンコイン
料理教室

生地から作る

本格ピザ作り

日時: **7月31日** 日

10:00~(2時間程度)

講師: **山井 英司**

定員: 16名(抽選)

参加費: 500円



ワンディ
料理教室

簡単美味しい

手作りお菓子

日時: **8月11日** 木

13:00~16:00

講師: **佐藤 友子**

定員: 8名(抽選)

参加費: 1,500円

メニュー
・抹茶のレアチーズケーキ



 **韓国**の冷しそうめんの
作り方を実演します。

8月の
実演試食会
「**コングクス**」

日時/**8月6日** 土
10:00~11:00

講師/**ユン・ミンヨン**



参加費無料
申込み不要

ニコタンニュースは再生紙を使用しております

お申込締切日 **7月25日(月)**

お申し込み・お問い合わせ

電話又はホームページにてお申し込み下さい。

くらす **0254-20-2525**
ページ <http://www.nikotan.com>

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。(カルチャー教室を除く)
※全コース共、定員を超えた場合は、抽選とさせていただきます
のでご了承ください。(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。

ピリ辛トマトの クrostieニ

(ブチーニスト ピリ辛トマトのせ)

材料・分量(4人分)

- トマト缶(カット) 200g
- 生トマト 200g
- パン 適量
- 唐辛子 1本
- ニンニク 1片
- オリーブオイル 適量
- オレガノ 少々
- 塩 適量
- コショウ 適量

作り方

- ① トマト(生)の皮を湯剥きして、種を取り1cm角に切る。
- ② トマト缶は汁をきいておく。
- ③ フライパンにオリーブオイル・ニンニクを入れ香りが
してきたら、種をとった唐辛子を入れる。
- ④ トマト缶の果肉を入れて潰しながら加熱していく。(目
安として、ドロツとした状態になるまで)
- ⑤ オレガノ・塩・コショウをする。
- ⑥ 生のカットしたトマト(生)をくわえて軽く混ぜる。
- ⑦ 焼いたパンにのせ、オリーブオイルをふりかける。

午後
8時まで

ガス器具の調子
が悪い時など、
ご遠慮なくお電話
ください。



修理サービスやってます。
土、日、祝日は除きます。

nikotan news

ニコタンニュース

平成23(2011)年 7 月号



賢くガスを
使って
みませんか?



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>



nikotan
2011 PUZZLE
ニコタンパズル

左のパズルシールを4月
号の台紙に貼って、10月の
ガス展へお持ちください。
《お楽しみニコタングッズ》
プレゼントいたします!!

2011年7月号