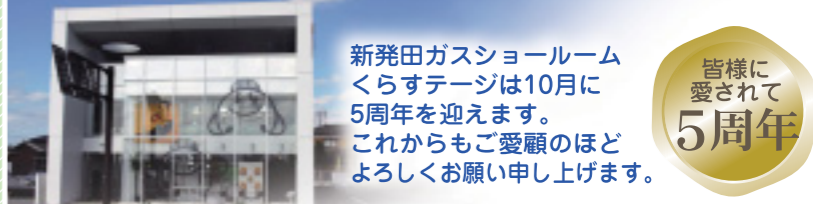


料理教室 4期 (10・11・12月生) 受講生募集

料理教室受付期間
 9月8日(木)～9月25日(日)
 ※切日以降定員に満たない場合は先着順でひきつづき受け付け致します。



新発田ガスショールーム
 くらすステージは10月に5周年を迎えます。
 これからもご愛顧のほどよろしくお願ひ申し上げます。

皆様に愛されて
5周年

中華料理 おうちで中華

●講師：渡辺 篤
 ●受講日：10/3 11/7 12/5
 ●定員：16名

初回メニュー
 ・海鮮焼きビーフン
 ・ふわふわカニ玉きのこソースがけ
 ・きのこのスーラータン

アラカルト 旬の食材まるごとクッキング

●講師：吉田 奈美
 ●受講日：10/1 11/5 12/3
 ●定員：16名

初回メニュー
 ・秋刀魚の照り焼き
 ・さつまいもの炊き込みご飯
 ・かきのもとときのこの和え物

パン教室 ふっくら手作りパン

●講師：笹川 知意子
 ●受講日：10/22 11/26 12/24
 ●定員：12名

初回メニュー
 ・りんごパンヨーグルト風味
 ・グリーンサラダソーセージ添え

お菓子 本格スイーツ

●講師：瀬賀 智映子
 ●受講日：10/24 11/14 12/19
 ●定員：16名

初回メニュー
 ・かぼちゃマフィン
 ・りんごタルト

お菓子 簡単美味しい手作りお菓子

●講師：佐藤 友子
 ●受講日：10/8 11/12 12/10
 ●定員：8名

初回メニュー
 ・オレンジ風味のニンジンケーキ

夜間料理教室 18:30～21:00 お料理教室

料理上手への第一歩
 すぐに使える基本の家庭料理
 ～和食・洋食・中華～

●講師：Cooking studio M 高橋 美奈子
 ●受講日：10/11 11/8 12/13
 ●定員：16名

初回メニュー
 10月～和食編～
 ・お刺身～魚の下ろし方～
 ・ふっくら厚焼き卵
 ・味噌汁

イタリアン みんな大好きイタリア料理

●講師：横山 しのぶ
 ●受講日：10/18 11/15 12/20
 ●定員：16名

初回メニュー
 ・カプリのニョッキ オープン焼き
 ・詰め物をしたサラダ菜
 ・セリナ粉のプリンチョコレートソースがけ

男性教室 男性料理入門

●講師：小林 歩
 ●受講日：10/15 11/19 12/17
 ●定員：16名

初回メニュー
 ・秋刀魚竜田揚げ
 ・きのこのちらし寿司
 ・けんちん汁

西洋料理 楽しい洋食づくり

●講師：山井 英司
 ●受講日：10/27 11/17 12/8
 ●定員：16名

初回メニュー
 ・きのこの和風スパゲティ
 ・サケのカレームニエル
 ・スイートポテト

共通事項 開講時間／10:00～13:00
 (土曜お菓子は13:00～16:00まで)
 定員／12～16名 受講料／各コース 4,500円
 (土曜お菓子は8名)

料理教室を初めてご利用の方
 特別割引料金 各コース
 初めの方は特別料金で参加できます。
3,000円

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。
 ※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。
 ※お1人様3コースまでのお申し込みとなります。

5周年 特別企画 野菜ソムリエ 佐藤智香子の「料理教室」&「野菜セミナー」

①料理教室

●日時：10月16日(日) 10:00～13:00
 ●受講料：2,000円
 ●定員：16名(抽選)

メニュー
 ・豚肉とセロリのチンジャオロースライス
 ・春菊とタコの柚子胡椒サラダ
 ・トマトのワインゼリー 他1品

②野菜セミナー

知っているようで知らない野菜の選び方、保存法、調理法などのセミナーの後、特製ソースで試食します。

●日時：10月16日(日) 14:00～15:00
 ●受講料：1,000円
 ●定員：20名(抽選)

メニュー
 ・パーニャカウダソース 他1品

※①、②共申込み〆切日 10月2日(日)

講師プロフィール

●料理教室「waioli kitchen (ワイオリキッチン)」主宰
 ●野菜ソムリエ

旬の野菜をたくさん取り入れたレシピを得意とし、料理教室「ワイオリキッチン」のほか、各イベントでの料理教室、食のセミナー、雑誌など各媒体でのレシピ提案、料理制作、CMスタイリング、執筆など、食を通して常に新しいライフスタイルを提案。

【テレビ】テレビ新潟「新潟1番 タカレレシピ」出演中 月曜日洋食担当
 【ラジオ】fmポート「中越グループ ハートデリバリー」日曜日18時～ナビゲート
 【雑誌】月刊新潟komachi「毎日のごちそうレシピ」連載中 ほか

ワンコイン料理教室 オリーブオイルで作るスイーツ

オリーブオイルセミナーの後、ケーキを作ります。

●日時：10月23日(日) 10:00～(2時間半程度)
 料理教室「ラクチーナ・ツピナ」主宰 オリーブオイルソムリエ
 ●講師：横山 しのぶ ※くらすステージ料理教室講師
 ●定員：16名(抽選)
 ●参加費：500円

申し込み〆切日：10月2日(日)

イベント案内 リフォームフェア 2011

9月10日(土)・11日(日) AM10:00～PM5:00

会場案内図
 新発田ガス くらすステージ
 イオン新発田ショッピングセンター

フェア2日間 特価にて現品処分品有 (コンロのみとなります)

2会場スタンプラリーで ティッシュBOXをサイコロの出目数分プレゼント!

タカラ × Kurastage くらすステージ

フェア中のイベント

くらすステージ 新発田ショールームにて!!
「プロが作るイタリア料理」実演会開催

●場所：くらすステージ
 ●時間：午前の部 10:00～11:00(各日共) 午後の部 14:00～15:00(各日共)
 ●内容：10日 パスタ&リゾットのコツ 11日 簡単おもしろデザートを紹介
 ●料理人：山田 清人 イタリア料理の実演試食会で、お気軽にお越しください。
 ●お問合せ：新発田ガスショールーム くらすステージ TEL 0254-20-2525

タカラ新発田ショールームにて!!
お見積の方に選べるグルメ引換券プレゼント
 (2,000円相当)
 ※システムキッチン・システムバス 見積りの方に限ります。

※詳しくは10日(土)の新聞折込みチラシをご覧ください