



●ガス展はもうすぐ!
楽しみに待っててネ

●冬の暖房はお早めに!
「暖房機早期予約セール」

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)

抹茶のパンパオ

材料・分量(15cmリング1個分)

- 卵黄……………2個
- 牛乳……………200ml
- 上白糖……………70g
- 生クリーム…150ml
- 抹茶…大1と1/2(6g)
- 仕上げ用
- 牛乳……………50g
- 小豆(缶)……………適量
- 粉ゼラチン…9g
- 抹茶……………少々
- 水……………45ml
- サラダ油

準備

- ☆型に薄くサラダ油を塗しておく
- ☆ゼラチンを分量の水でふやかしておく

作り方

- ①ボウルに卵黄を入れ溶きほぐす。上白糖と抹茶を合わせたものを加えて白っぽくなる様に泡立て、更に牛乳(50g)を加え混ぜる。
- ②鍋に牛乳(200ml)を入れ沸騰寸前まで温め、①へ少しずつ加えながら手早く混ぜ合わせ鍋の方へ戻す。中火にかけ、絶えず混ぜながらとろみをつける。
- ③火を止め、ふやかしたゼラチンを加えてから、裏ごししてボウルへ入れ、氷水にあててとろみをつける。
- ④生クリームを氷水で冷しながら7分立てにする。(③のとろみと同じ位にした方が混ぜやすい)
- ⑤混ぜ合わせ、型で冷し固める。型から抜き小豆を添え抹茶を振り掛ける。

10月の 実演試食会

食欲の秋コンロで ダッチオーブン

日時/10月9日①
 1回目 10:00~(1時間)
 2回目 14:00~(1時間)

参加費無料 申込み不要

『waiwai steel band』がやってくる

スチールバンドというドラム缶から作られた音階のある打楽器が奏でる迫力満点の生演奏。ぜひご期待ください。

ニコタン大感謝祭 10月15日(土)~17日(月)

ガス展2011 予告

コロッケをみっと開催

オリジナルニコタンコロッケ・モモタンコロッケの実演販売

コロッケ学会 会長登場

くらすテージは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い申し上げます。

皆様に愛されて5周年

5周年特別企画 『料理教室』&『野菜セミナー』

①料理教室

日時:10月16日①
 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②
 14:00~15:00

- 受講料:1,000円
- 定員:20名(抽選)

※①、②共申込み切日 10月2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 夕方レシピ」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】月間新潟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①
 10:00~(2時間半程度)

料理教室「ラクチーナ・ソムリエ」主宰
 オリーブオイルソムリエ

- 講師:横山 しぶ
- ※くらすテージ料理教室講師
- 定員:16名(抽選)
- 参加費:500円

申し込み切日:10月2日(日)

左記の料理教室について

開講時間/10:00~13:00(土曜お菓子13:00~16:00まで)

定員/12~16名(土曜お菓子は8名)

受講料/各コース 4,500円

※料理教室を初めてご利用の方3,000円

※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ことがございますのでご了承下さいませ。

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。

くらすテージ ☎0254-20-2525
<http://www.nikotan.com>

おうちで中華

講師:渡辺 篤

受講日:10/3 11/7 12/5

定員:16名

メニュー
 ・海鮮焼きビーフン
 ・ふわふわカニ玉きのこのソースかけ
 ・きのこのスーラータン

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

メニュー
 ・かぼちゃマフィン
 ・りんごタルト

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

メニュー
 ・カブリのニョッキオープン焼き
 ・詰め物をしたサラダ菜
 ・セモリナ粉のプリン
 ・チョコレートソースかけ

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

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

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

メニュー
 ・オレンジ風味のニンジンケーキ

男性料理入門

講師:小林 步

受講日:10/15 11/19 12/17

定員:16名

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

ふっくら手作りパン

講師:笹川 知恵子

受講日:10/22 11/26 12/24

定員:12名

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

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

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

講師: 山井 英司

受講日: 10/27 11/17 12/8

定員: 16名

メニュー
 ・きのこの和風スバケティ
 ・サクのカレームニエル
 ・スイートポテト

上記お申込み切日:9月25日(日)

ニコタンニュースは再生紙を使用しております



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9月号