

受講生募集

4 クリスマスディナー教室

日時 12月12日(日)
10:00~13:00

- 講師 坪井 康雄
- 定員 16名(抽選)
- 受講料 ¥2,000



- メニュー
- ・ホロホロのかりー6スーフXmas風
 - ・簡単クリスマスローズチキン
 - ・シャルロット・オ・ショコラ

お申し込み・お問い合わせ等
連絡先はくらすページまで

②・③・④の申込み締切り... 11月29日(火)

ニコニコ
☎0254-20-2525
営業時間 AM9:30~PM6:30(定休日/水曜)

ガスで節電 冬 一口メモ

電気カーベットのよう
に、使いたい時に手軽にガスの
温水暖房ができる

「簡易温水マット」

新登場

電気カーベットと比べ
1ヵ月あたり
約70kW*
節電!



*算出条件...8時間/日使用。温水マット(リンナイ試験値)と電気カーベット2畳用との比較。

※このチラシは全て税込表示となっております。

表紙のレシピ

レンコンと豚肉の重ね蒸し

材料(3~4人分)

- ・レンコン.....200g
- ・豚バラ肉.....200g
- ・酒.....大さじ2
- ・A
 - ・テンメンジャン.....大さじ2
 - ・豆板醤.....小さじ1/2~
 - ・しょう油.....小さじ2
 - ・ニンニク(すりおろし).....小さじ1
 - ・しょうが(すりおろし).....小さじ1
 - ・ゴマ油.....小さじ1
- ・万能ネギ(小口切り).....2~3本
- ※黒酢(お好みで).....少々

作り方

- ①レンコンは皮をむき3~4mmの厚さに輪切りし、水にさらす。
- ②豚バラ肉は4cmの長さに切り、酒をふり軽くもみこむ。
- ③Aを合わせ、②をもみこみ、約10分おく。
- ④器にレンコンと豚バラ肉を交互に重ねて並べ、蒸気の立った蒸し器に入れ強火で約10分蒸す。
- ⑤仕上げに万能ネギを散らし、お好みで黒酢をかけていただく。

12月の実演会 上手なガスコンロの使い方 セミナー

どんなコンロを買っていいかわからない方や、すでにご購入された方で最新のガスコンロの便利な機能を習得したい方、お待ちしております。お気軽にお越し下さい。

日時/12月4日(日) 申し込み不要 参加費無料

- ①10:00~(1時間程度)
- ②14:00~(1時間程度)



ニコタンニュースは再生紙を使用しております

nikotan news

ニコタンニュース

平成23(2011)年 11 月号



今年もガス展に多くの方に
来ていただきました。
ご来場ありがとうございました。

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

くらすページ

1 木目込みで来年の干支を作る 「寿龍」づくり

日時 12月4日(日)
13:00~(3時間程度)

- 講師 田中 雪子
- 定員 12名(先着)
- 受講料 ¥2,500



楽しく作って
開運招福!



2 お正月のおもてなし料理

~ほんのり温まる冬の食材満載!!~

日時 12月6日(火)
10:00~13:00

- 講師 cooking studio M
高橋 美奈子
- 定員 16名(抽選)
- 受講料 ¥2,000

- メニュー
- ・韓雑煮
 - ・里芋豆腐の蕨あじかけ
 - ・ほつこらのお寿司
 - ・里豆
 - ・なまぐ



3 お正月のおもてなし 中華 オードブル 教室

日時 12月11日(日)
10:00~13:00

- 講師 渡辺 篤
- 定員 16名(抽選)
- 受講料 ¥2,000

- メニュー
- ・鶏の唐揚げ
 - ・エビチリ
 - ・もち米シチュー
 - ・白菜の甘酢漬け

