

くらすステージ

料理教室のごあんない



※詳しくは「くらすステージ」までご連絡ください。

お申し込み・お問合せ 電話又は、ホームページにてお申し込みください。「くらすステージ」営業時間 AM9:30~PM6:30(定休日/水曜)

☎0254-20-2525 ■http://www.nikotan.com

じっくりコース

■時間 AM10:00~PM1:30
■定員 各12名 ■受講料 各¥7,500

冬の北イタリア料理

●開催日/ きのこリノット
5回(第2・第4火曜日)
10/9、23 11/27 12/11、25



講師 横山しのぶ先生

あったかホッ♪和食おもてなし

●開催日/ 5回(第1・第3火曜日)
10/16 11/6、20 12/4、18



講師 高橋美奈子先生

高齢者のための やさしいお正月レシピ

お正月料理で楽しい新年を。

●開催日/ 12/14(金)AM10:00~
●定員/12名
●受講料/¥1,500



講師 新潟県調理師専門学校 吉田奈美先生

蕎麦打ち体験教室

年越し蕎麦は手打ち蕎麦

●開催日/ 12/2(日)AM10:00~
●定員/8名
●受講料/¥1,500



講師 田名部 定雄先生

親子DEクッキング

クリスマス料理レシピ

●開催日/ 11/23(祝日)AM10:00~
●定員 各8組 ※小学校3年生以上
●受講料 1組¥2,000



講師 新潟県調理師専門学校 吉田奈美先生

※日にちが過ぎているものに関しては、その分の受講料を差し引きます。

絵手紙教室

今回のテーマ
クリスマスとお正月

●開催日/ 12/9(日)PM1:00~
●定員/16名
●受講料/¥500

講師 日本絵手紙協会 公認講師 辻谷泰子先生



天然素材で作る アロマハンドクリーム講座

乾燥の気になる季節になりました。安心して使えるうえ 香りも楽しめるクリームを作ってみましょう。

●日時 11月18日(日) AM10:30~、PM1:30~
●定員 各10名(先着順)
●受講料 ¥1,500

講師 フラワースタジオ アウラ 柳澤絵里先生



キャンドル アレンジメント

器にセットしたキャンドルのまわりに、プリザーブドアロマフラワーをアレンジしていきます。

※写真はイメージです

●日時 11月30日(金) AM10:30~ PM 1:30~
●定員 各10名(先着順)
●受講料 ¥3,500



新発田ガス ショールーム Kurastage は、

おかげさまで **1周年** を迎えました。

これからもどうぞよろしくお願いたします。



1周年記念として展示品一部入替につき、
定価の半額にて販売致します。



セール期間中に ガス器具を予約、 成約していただいた お客様に 料理レシピ集を プレゼント 致します



セール期間 11/30(金)まで