


料理教室のごあんない

★大好評のお料理教室を
新発田ガスショールーム
くらすページ2Fで
開催します。

募集期間に
つきましては
6/10(火)
折込みチラシを
ご覧下さい。


夏期限定

お手軽 ③ 回コース 

夏のアジアサロン **エスニック料理教室**



初回menu
・海老のすり身揚げトースト
・ココナツカレーヌードル
・ハワイヤの冷たいデザート

●受講日 火曜日
(7/15, 8/26, 9/16)
●受講時間
AM10:00~PM1:30
●定員 12~16名
●受講料 4,500円

講師 高橋 美奈子 先生

旬の食材まるごとクッキング

新発田で採れた旬菜を使います!



初回menu
・牛肉のサラダ
・にらのお好み焼き
・レタスのスープ

●受講日 第1土曜日
(7/5, 8/2, 9/6)
●受講時間
AM10:00~PM1:30
●定員 16名
●受講料 4,500円

講師 新発田調理師専門学校 吉田 奈美 先生

メンズクッキング



初回menu
・ポークハンバーグ和風ソース
・卵とチーズのスープ
・ヨーグルトゼリー

●受講日 第3土曜日
(7/19, 8/23, 9/20)
(8月はお盆中の為、第4週になります。)
●受講時間
AM10:00~PM1:30
●定員 12名
●受講料 4,500円

講師 新発田調理師専門学校 小林 歩 先生

おうちで洋食



初回menu
・野菜たっぷりパスタ
・冷たいスープ
・マフィン(フルーツポンチ)

●受講日 月曜日
(7/14, 8/25, 9/22)
●受講時間
AM10:00~PM1:30
●定員 16名
●受講料 4,500円

講師 新発田調理師専門学校 平山 愛 先生

イタリア料理教室 スッキリさっぱり夏を乗り切るピネガー料理



初回menu
・自家製ピネガー作り
・ピネガーを使った前菜
・パスタ

●受講日 第2火曜日
(7/8, 8/12, 9/9)
●受講時間
AM10:00~PM1:30
●定員 12名
●受講料 4,500円

講師 イタリア料理研究家 横山しのぶ 先生

お菓子教室 Let's Baking



初回menu
・パイナップルケーキ
・黒ゴマのブランマンジェ

●受講日 月曜日
(7/28, 8/11, 9/29)
●受講時間
AM10:00~PM1:30
●定員 16名
●受講料 4,500円

講師 新潟調理師専門学校 高橋 美奈子 先生

簡単美味しい手作りお菓子



初回menu
・レアチーズケーキ
・米粉を使った焼き菓子

●受講日 第2土曜日
(7/12, 8/9, 9/13)
●受講時間
PM1:00~PM4:00
●定員 8名
●受講料 4,500円

講師 佐藤 友子 先生

ブレッドコース **ガスオープンで本格的に!**



初回menu
・ブッチェ(仏風フランスパン)
・ミネストローネ
・ビーンズサラダ

●受講日 第4土曜日
(7/26, 8/30, 9/27)
(8月は第5週土曜日となります。)
●受講時間
AM10:00~PM1:30
●定員 12名
●受講料 4,500円

講師 桂川 知恵子 先生

カルチャー教室

アメリカンフラワー講座

ワイヤーとティップ液で作る
ガラスの様な光沢のあるお花です。

●講師 アトリエK 石川 久美子 先生
●受講日 8月3日(日)
●受講時間 AM10:00~
●参加費 2,000円
●定員 10名



※写真はイメージです。

布ぞうり教室

●講師 田中 雪子 先生
●受講日 7月6日(日)
●受講時間 PM1:00~
●参加費 ¥1,000
●定員 15名程度



※写真はイメージです。

1 day COOKING **親子de**

モチモチ餃子をつくりましょう!

●受講日 7/20(日)
●受講時間
AM10:00~PM1:30
●定員 8組
(お子様は小学校3年生以上)
●受講料 2,000円(1組)

講師 新潟調理師専門学校 渡辺 篤 先生
講師 新潟調理師専門学校 吉田 奈美 先生



餃子の皮から作るモチモチ水餃子
・杏仁豆腐、他

696969 おうちde中華 696969

夜間料理教室

●受講日 木曜日
(7/24, 8/21, 9/25)
●受講時間
PM6:30~PM9:00
●定員 16名
●受講料 4,500円

講師 新潟調理師専門学校 渡辺 篤 先生



初回menu
・アスパラの炒め物
・中華風ステーキ
・冷たい麺

※詳しくは「くらすページ」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。
「くらすページ」営業時間 AM9:30~PM6:30(定休日/水曜)
※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。

0254-20-2525
http://www.nikotan.com



※料理の写真は、前回教室で調理したものもあります。