

料理教室受講生募集

くらすてージ



秋の味覚たっぷり!

期間：2008年10月～12月

大好評のお料理教室を新発田ガスショールームくらすてージ2Fで開催します。  
新発田市富塚町1-17-6 (西新発田駅前) 営業時間 AM9:30～PM6:30 (定休日/水曜)

受付期間 **9月8日(月)～9月19日(金)** (※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。)  
 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。  
 お申し込み方法 電話又は、ホームページにてお申し込みください。☎0254-20-2525 <http://www.nikotan.com>  
 ※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。)\*各コース複数申し込み可能です。\*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。\*お一人様3コースまでのお申し込みとなります。

旬の食材まるごとクッキング



- 受講日 第1土曜日 (10/4, 11/1, 12/6)
- 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 吉田 奈美 先生

初回menu  
・カリカリ鶏のサラダ湯え  
・ごぼうとこんにゃくの洋風きんぴら  
・たっぷりきのこのスープ

スイーツ教室 Let's Baking!



- 受講日 月曜日 (10/27, 11/17, 12/8)
- 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 恭子 先生

初回menu  
・がほちゃのソフトクッキー  
・フルーツいっぱい ワインゼリー

簡単楽しい手作りお菓子



- 受講日 第2土曜日 (10/11, 11/8, 12/13)
- 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

初回menu  
・いちじくのタルト

男子厨房に入ろう!

メンズクッキング



- 受講日 第3土曜日 (10/18, 11/15, 12/20)
- 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 小林 歩 先生

初回menu  
・秋刀魚の時雨煮  
・豚の白酢和え  
・きのこのごはん

おうちで洋食



- 受講日 月曜日 (10/20, 11/10, 12/15)
- 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 平山 愛 先生

初回menu  
・ビーフストロガノフ  
・きのこのサラダ  
・さつまいもプリン

季節の和食



- 受講日 第3火曜日 (10/21, 11/18, 12/16)
- 受講時間 AM10:00～PM1:30
- 定員 16名
- 受講料 4,500円



講師 高橋 美奈子 先生

初回menu  
・秋の佃煮と新発田鮭入り筑前煮  
・かきあえなます 他

おうちde中華

夜間料理教室



- 受講日 木曜日 (10/23, 11/27, 12/18)
- 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  
・ほろわたのスパイス煮  
・大きなえびの甘酢ピリ辛炒め  
・小籠包とベーコンの黒めし

手作りパン教室



- 受講日 第1回: 10/25(土) 第2回: 11/22(土)
- 受講時間 AM10:00～PM1:30
- 定員 各12名
- 受講料 各1,500円



講師 笹川 知恵子 先生

第1回menu  
・監修パン  
・揚げナスのサラダ  
・卵のスープ  
第2回menu  
・オニオンブレッド  
・チキンのクリル焼き  
・きのこのスープ

新発田市名店料理教室

パティスリー ロレーヌ

～ぜひいたく美味いレシピを贈ります～  
新発田市御幸町にあります、「パティスリー ロレーヌ」のオーナーSuwaパティシエをおまねし、お菓子教室を開催致します。

- 受講日 10/19(日)
- 受講時間 AM10:00～PM1:30
- 定員 12名
- 受講料 1,500円
- 講師 Suwaパティシエ



※こちらのコースのみ先着順となります。

**タカラ & Kurastage**  
ショールーム くらすてージ

**リフォームフェア開催**  
9月20日(土)、21日(日)

期間中、特別販売価格にてご奉仕いたします!

**スタンプラリーを開催します!**  
タカラショールーム、くらすてージ 双方ご来場の方には、**お好みのおかき3袋プレゼント!**  
※数に限りがあります。必ずお買い物をください。

カルチャー教室のごあんない

親子で作ろう  
**フリザーフード  
フラワーレックス**

受講日 **10月26日(日)** PM1:00～(1時間半程度)

- 講師 フラワースタジオ アウラ Flower studio Aura 柳澤 絵里先生
- 定員 親子8組(小学校3年生以上)
- 材料費 3,000円(1組) ※親子で2つ作ります。

プリザーブドフラワーとは?

食品加工用の保存料や着色料を吸わせて、美しい姿を保つことが出来るようになった「生花」の変化した姿です。  
※お水をあげる必要がなく、保存状態がよければ半年～2年は楽しめます。

※料理の写真は、前回教室で調理したものもあります。