

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 フラワーレッスン



※写真はイメージです。

受講日 **10月26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。



フリザーフード 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。

nikotan news ニコタンニュース



平成20(2008)年 9月号

料理教室始まるよ!!

高橋恭子先生の
教室で作りました!
フォカッチャ



- 暖房器早期予約セール
- 料理教室のごあんない
- プリザーブドフラワーレッスン

Kurastage

くらすてージ

住所:新発田市富塚町1-17-6(西新発田駅前)

電話:0254(20)2525

定休日:毎週水曜日

nikotan.com

新発田ガス 本社 ☎22-4181 中条支店 ☎43-4181

http://www.shibatagas.co.jp

ニコタンニュースは再生紙を使用しております

新発田ガスショールーム

料理教室のごあんない

期間:2008年10月～12月

★募集期間につきましては9/8(月)折込み

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

- カリカリ鱈のサラダ蒸え
- ごぼうとじゃんしゃくの洋風きんぴら
- たっぴりきのこのスープ



講師
新潟調理師
専門学校
吉田 奈美
先生

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

- 鮫刀魚の時雨煮
- 麻の白酢和え
- きのこのほん



講師
新潟調理師
専門学校
小林 歩
先生

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

- がはちャのソフトクッキー
- フルーツいつぱい
ワインゼリー



講師
新潟調理師
専門学校
高橋 恭子
先生

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

- ビーフストロガノフ
- きのこのサラダ
- さつまいもプリン



講師
新潟調理師
専門学校
平山 愛
先生

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

- いちじくのタルト



講師
佐藤 友子
先生

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

- 豚の根菜と
新発田産入り漬物煮
- がきあえなます 他



講師
高橋 美奈子
先生

Kurastage ニュース

くらすてージ

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てージ2Fで開催します。
チラシをご覧ください。

おうちde中華

- 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

- ほたてのスパイス蒸し
大きなえびの
甘酢ピリ辛炒め
- 小籠煎と
ペーコンの煎めし



講師
新潟調理師
専門学校
渡辺 篤
先生

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

- 第1回 menu 豚肉パン
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
チキンのケトル焼き
きのこのスープ



講師
笹川 知恵子
先生

新発田市名店料理教室

パティスリー ロレーヌ

～ぜひ! たくな味わいレシピを贈ります～

新発田市御幸町にあり、
「パティスリーロレーヌ」のオーナー
Suwaパティンエをおまねし、
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パティンエ

※こちらのコースのみ先着順となります。



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

☎0254-20-2525

http://www.nikotan.com

※料理の写真は、前回教室で調理したのももあります。

※このチラシは全て税込表示となっております