

料理教室の

★募集期間・詳細につきましては★
12/8(木)折込みチラシをご覧ください。

ごあんない

旬の食材 まるごとクッキング

●受講日:1/7 2/4 3/3
●講師:吉田 奈美
●定員:16名
初回メニュー
・白菜しゅうまい
・オータムボエムとあさりの炒めもの
・鶏ねぎそば



簡単美味しい 手作りお菓子

●受講日:1/14 2/休講 3/10
●講師:佐藤 友子
●定員:8名
初回メニュー
・干し柿と松の実のパウンドケーキ
・苺大福



料理男子になろう メンズクッキング

●受講日:1/21 2/18 3/17
●講師:小林 歩
●定員:16名
初回メニュー
・節分にむけて恵方巻き
・粕汁



ふっくら 手作りパン

●受講日:1/28 2/25 3/24
●講師:笹川 知恵子
●定員:12名
初回メニュー
・テーブルパン
・スペイン風オムレツ



おうちで中華

●受講日:1/休講 2/6 3/5
●講師:渡辺 篤
●定員:16名
初回メニュー



楽しい 洋食作り

●受講日:1/16 2/13 3/19
●講師:山井 英司
●定員:16名
初回メニュー



・トマトソーススパゲティ
・豚ひれ肉のセージ風味ソテー
・リンゴとくるみのサラダ

本格スイーツ

●受講日:1/23 2/27 3/26
●講師:瀬賀 智映子
●定員:16名
初回メニュー



・ブラウニー
・マドレーヌ

和食料理教室

●受講日:1/10 2/14 3/13
●講師:Cooking Studio M
高橋 美奈子
●定員:16名
初回メニュー



・冬の煮魚
・鴨汁
・落花生くず餅

オープンで冬の あったかイタリア料理

●受講日:1/17 2/21 3/27
●講師:横山 しのぶ
●定員:16名
初回メニュー



・鶏肉のカチャロー
・ホウレン草のスパルマート(ホワイトソース焼き)
・生ハムのバルサミコ炒めサラダ

表紙のレシピ

りんごのタルト

材料・分量 (15cm タルト型2台分)

〈クッキー生地〉2台分

●バター100g
●粉砂糖125g
●卵1個
●薄力粉250g

〈アーモンドクリーム〉

●バター80g
●粉砂糖80g
●卵80g
●アーモンドパウダー80g
●ラム酒大さじ1
●りんご

〈仕上げ〉

●アンズジャム適量

作り方

①〈クッキー生地を作る〉

室温に出しておいたバターをボールに入れ、粉砂糖とすり混ぜる。なめらかな状態になったら溶いた卵を2〜3回に分けて加え合わせる。ふるった粉を入れ、少し粉気を残した状態でラップに包み冷蔵庫で30分以上寝かせる。

②〈アーモンドクリームを作る〉

室温に出しておいたバターをボールに入れ粉砂糖とすり混ぜる。そこへ卵を数回に分けて加え混ぜる。混ざったらふるったアーモンドパウダーを一気に入れ合わせる。最後にラム酒を加え混ぜる。

③ ①を麺棒で3〜4mm にはばし、型にはめる。②を詰めて、スライスしたりんごを並べ170℃のオーブンで焼く。

④ 仕上げをする

③が焼けたら、表面にアンズジャムを塗る。

1月の
実演試食会

旬の食材を使った
簡単料理

日時/平成24年

1月15日(日)

① 11:00〜 (1時間程度)

② 14:00〜 (1時間程度)

講師/園田 幸子



参加費無料
申し込み
不要

共通事項 開講時間/10:00~13:00
(土曜お菓子は13:00~16:00まで)

受講料 通常 各コース/4,500円
(土曜お菓子、中華は3,000円)

料理教室を初めてご利用の方 特別割引料金 各コース 3,000円
(土曜お菓子、中華は2,000円)

※詳しくは「くらすステージ」までお問合せください
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・お問い合わせ 電話にてお申し込み下さい。

0254-20-2525 申し込み締切 12月24日(土)

※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。)※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くださいませ。※お1人様3コースまでの申し込みとなります。
「くらすステージ」営業時間/AM9:30~PM6:30 ※定休日/水曜日

ニコタンニュースは再生紙を使用しております



ガスで
節電
年末あったか
セール開催中

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
くらすステージ ☎(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

※料理の写真は、前回の教室で調理したものもあります。

※このチラシは、全て税込表示となっております