

1 Day 料理教室 季節の家庭料理

季節の食材で食卓を豊かに彩るお料理1Dayレッスン

日 時: 3月13日(火)
10:00~13:00
Cooking Studio M

講師: 高橋美奈子
定員: 16名(抽選)
受講料: 1,500円



- メニュー
- ・ 鶏と豚バラの煮物
 - ・ おもてなし茶碗蒸し
 - ・ 大根とまぐろのタルタル

3 新発田名店料理教室 home made oyatrus wagoro- シフォンケーキ教室

日 時: 3月25日(日)
10:00~13:00
home made oyatrus wagoro- オーナー

講師: 五十嵐幸子
定員: 16名(抽選)
受講料: 1,200円



- メニュー
- ・ シフォンケーキ
 - ・ マドレーヌ

2 Day 料理教室 ペア参加 ふっくらおいしいパン教室

ご夫婦・親子・ご友人・恋人同士等ペアでパンをこねて焼いてみませんか

日 時: 3月20日(土)祝
10:00~13:00

講師: 笹川知意子
定員: ペア8組 16名(抽選)
受講料: 2,000円 (2人分)



- メニュー
- ・ スイートロール
 - ・ キャロットポターージュ
 - ・ リンゴサラダ

4 カルチャー教室 プリザーブドフラワー又はアーティフィシャルフラワーで作る「コサージュ」レッスン

卒業・入学式シーズンはもちろん、日常のアクセサリーとしても使えるコサージュを作ってみませんか

日 時: 3月4日(日)
10:00~12:00
Heart in nose

講師: 市川往世
定員: 12名(先着)
受講料: 2,000円



A プリザーブドフラワー

B アーティフィシャルフラワー(造花)

⑥ピンク
⑦グリーン

①~⑦の7種類から1つ選択してください

※サイズ: 直径約10cm

3月の実演試食会 割烹店主が作るプロの味

日時/ 3月11日(日)
1回目/ 11:00~12:00 (1時間)
2回目/ 14:00~15:00 (1時間)



割烹 さざ波
講師/ 栗原 武

- ・ まぐろのタタキと春野菜サラダ仕立て
- ・ ふきみそ
- ・ ふきのとうのおろしあえ

午後8時まで 修理サービスやってます。土、日、祝日は除きます。

ガス器具の調子が悪い時など、ご遠慮なくお電話ください。



「ガス衣類乾燥機」や「ガス温水式浴室暖房乾燥機」で節電上手



お申し込み・お問い合わせは

「くらすテージ」まで電話にてお申し込み下さい。

☎0254-20-2525

「くらすテージ」営業時間/AM9:30~PM6:30 ※定休日/水曜日

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。※①~③に限る。

※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。

①~③のお申し込みメ切り
2/28(木)まで

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)