

1 ワンコイン料理教室 **500**
皮から作る本格餃子作り

～手作り餃子でオウチで“ギョーザパーティー”してみませんか～

・日時: **5月14日** 10:00～(2時間程度)

・講師: **渡辺 篤**

・定員: 16名(抽選)

・受講料: 500円

メニュー
・焼きギョーザ
・スープ



2 新発田名店料理教室
平飼い卵の洋菓子専門店 **くらすテージ特製**
ロールケーキ教室

日時: **5月20日** 10:00～13:00
とりたま工房

・講師: **鈴木 潤**

・定員: 16名(抽選)

・受講料: 1,500円 (おみやげ付)

メニュー
・レアチーズロール (ブルーベリー入り)



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がございます。※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。

①～④のお申し込みメ切り
4/30まで

受講生募集

3 今話題の「塩麴」作り & 簡単料理

日時: **5月10日** 10:00～13:00

講師: **吉田 奈美**

定員: 16名(抽選)

受講料: 1,200円

メニュー
・塩麴豚のソテー
・水菜とかりかり油揚げの塩麴和え
・野菜たっぷり塩こうじスープ



※作った塩麴はお持ち帰りできます。

塩麴とは?
こうじに塩、水を混ぜて熟成させる家庭で手軽に作ることができる万能調味料。和洋問わず食材のうま味を引き出すことができます。

4 カルチャー教室 **布ぞうり教室**

～足に馴染む、履き心地の良い 室内履きぞうりを作りましょう～

日時: **5月13日** 13:00～16:00

講師: **田中 雪子**

定員: 12名(抽選)

受講料: 1,000円



※このチラシは、全て税込表示となっております

表紙のレシピ

ホイソロー
(豚肉と春キャベツの味噌炒め)

材料・分量 (4人分)

- 豚バラスライス200g
- キャベツ………200g
- ピーマン………2個
- 赤パプリカ………1/4個
- 長ネギ………1/2本
- ニンニク………1片
- 甜麺醤………大さじ2
- 醤油………大さじ1
- 酒………大さじ1
- 豆板醤………小さじ1

作り方

- ①キャベツを一口大にちぎる。
- ②豚肉を5センチの長さに切り、ほくしておく。
- ③長ネギは厚さ1cmの斜めに切る。ピーマン、パプリカは一口大に切る。ニンニクはスライスしておく。
- ④①のキャベツを水洗いして、パプリカと一緒に沸騰したお湯でサッと茹でる。
- ⑤フライパンに豚バラ肉を入れて炒める。豚肉が白くなったらニンニク、長ネギ、ピーマン、豆板醤を入れて炒める。
- ⑥⑤に甜麺醤を入れて炒めて、肉に味が浸みこむように炒める。
- ⑦長ネギがしんなりしたら⑥に④を入れて調味料を入れて味が全体になじむように炒め最後に味を調べて盛り付ける。

5月の 新茶の季節!
実演試飲会 **お茶の淹れ方講座**

日時/ **5月26日** 1回目/10:00～11:00 2回目/14:00～15:00

講師/ 松屋茶舗 **飯沼 龍平**

参加費無料 申込み不要



午後8時まで

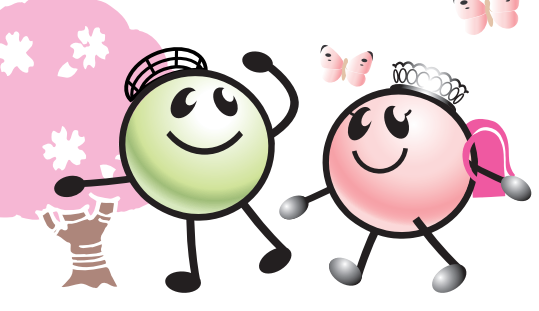
ガス器具の調子が悪い時など、ご遠慮なくお電話ください。

修理サービスやってます。
土、日、祝日は除きます。



ニコタンニュースは再生紙を使用しております

nikotan news ニコタンニュース
平成24(2012)年 **4**月号

コンロのゲリルは 万能調理器

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)