

申込み締切 **5月27日(日)**



1Day
料理教室

ほっかほっか 飲茶の定番
肉まん・あんまん教室

～生地から具までぜんぶ手づくり～

・日 時: **6月17日(日)**

10:00～13:00

・講 師: **渡辺 篤**

・定 員: 16名(抽選)

・受講料: 1,000円



カルチャー
教室

あなたの似合う色を探してみませんか **プチ**

パーソナルカラー診断

TVのスタイリストで活躍中のyumiさんが、カラー診断で似合う色を見つけてファッションやメイクについてのアドバイスをしてくれます。

・日 時: **6月3日(日)**

13:00～(2時間程度)

・講 師: スタイリスト **yumi**

・定 員: 12名(抽選)

・受講料: 1,000円

当日の流れ

- ①チェック表に基づきセルフチェック
- ②似合う色のグループ分け、解説
- ③最新のトレンド、ファッション、ヘアメイクのアドバイス 他



ニコタンニュースは再生紙を使用しております

表紙のレシピ

アスパラとトマトの炒めもの

材料・分量(4人分)

- アスパラ …… 1束
- えび …… 160g
- 塩 …… 少々
- 酒 …… 少々
- 長葱 …… 10cm
- 生姜 …… 1かけ
- 酒 …… 大2
- 砂糖 …… 小1
- 醤油 …… 大1
- 塩 …… 小1/2
- サラダ油 …… 大1
- 卵 …… 3個
- サラダ油 …… 大1
- トマト …… 1個

作り方

- ①アスパラは根元は皮をむいて斜めに切る。エビは背わたをとり、酒と塩で下味をつける。
- ②卵は割ほぐして調味料で味をつける。
- ③トマトは一口大に切る。
- ④フライパンにサラダ油をあたためて、長葱・生姜のみじんを炒める。香りがしたら①を入れて炒める。火が通ったらとりだす。
- ⑤④のフライパンをきれいにし、サラダ油大2を入れる。②を入れて半熟状態になったら、トマトと④を戻し入れてさっと炒める。

6月の 実演試飲会 **おいしい 紅茶の淹れ方講座**

日時 / **6月10日(日)**

1回目 11:00～12:00

2回目 14:00～15:00

※1回目、2回目では違う紅茶を試飲していただけます。

講師 / 紅茶コーディネーター **平野広幸**



nikotan 2012 PUZZLE ニコタンパズル

左のパズルシールを4月号の台紙に貼って、10月のガス展へお持ち下さい。
《お楽しみニコタングッズ》プレゼントします!!

nikotan news ニコタンニュース

5月号

平成24(2012)年



地球温暖化対策を推進します
エコジョーズ化宣言
2013
2013年、ガス給湯器はエコジョーズへ。

2013年3月までに、すべてのガス給湯器をエコジョーズに!

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)

<http://www.nikotan.com>

レディースモニター募集

第23回

弊社のガスをお使いの女性の皆様
レディースモニターになりませんか?

内 容

- ガス機器の使用モニター(無料)
※普段気になっているガス機器をこの機会にお使いいただけます
- 期間1年間(平成24年8月～平成25年7月)
- 一日料理教室への参加
- 2～3回のアンケート等
- 募集人数20名(6月20日締切)
(申し込み者多数の場合は、抽選とさせていただきます)

モニターになってくださった方には、謝礼として商品券10,000円分を差し上げます。
※但し、過去にレディースモニターをされた方はご遠慮願います。

▼お申し込み・お問い合わせは

☎20-2525 「くらすテージ」スタッフまでお電話ください。