

月曜	秋の味覚でクラシカルスイーツ 講師：瀬賀 智映子 受講日：10/22 11/19 12/17 定員：16名	初回Xメニュー モンブラン
火曜	美食の韓国料理 Cooking Studio M 講師：高橋 美奈子 受講日：10/9 11/13 12/11 定員：16名	初回Xメニュー 雑穀の栗おこわ 韓国風牛肉と茸の煮物 3種の彩りナムル
木曜	旬の魚で日本食を楽しむ ～月替わりで様々な魚料理を紹介～ 講師：仁科 誉広 受講日：10/25 11/22 12/20 定員：16名	初回Xメニュー 鯖のしょうが煮 秋刀魚ときのこの炊き込みご飯 秋刀魚と巨峰のおろし和え
土曜	旬の食材まるごとクッキング 講師：吉田 奈美 受講日：10/6 11/3 12/1 定員：16名	初回Xメニュー きのこと鶏肉のトマト煮込み くるくるサンドイッチ 根菜たっぷり和風スープ
	簡単美味しい手作りお菓子 講師：佐藤 友子 受講日：10/13 11/10 12/8 定員：8名	初回Xメニュー 紅茶といちぢくのケーキ
	レポートを広げよう!! 基本から学ぶメンズクッキング 講師：小林 歩 受講日：10/20 11/17 12/15 定員：16名	初回Xメニュー 秋刀魚甘辛蒲焼 秋刀魚のつみれ汁 きのこのつくだ煮 おろし和え
	絶品ぷくら手作りパン ～手軽に作れるサイドメニュー付き～ 講師：笹川 知恵子 受講日：10/27 11/24 12/22 定員：12名	初回Xメニュー セサミブレッド 帆立とチキンのグリル焼き きのこのスープ

夜間料理教室 18:30～21:00 お料理教室

あったかマンマのイタリアオープン料理
～イタリア縦断まるごと欲ばりレッスン～

講師：横山 しのぶ
受講日：10/16 11/20 12/18
定員：16名

新米!!ごはんがすすむ中華料理
講師：渡辺 篤
受講日：10/18 11/8 12/13
定員：16名

初回Xメニュー
ジャガイモのお菓子
仕立てオープン焼き
トロトロパプリカ
メディチ家の林檎サラダ

初回Xメニュー
ふわふわ卵と豚肉と
きくらげの炒めもの
海鮮と春雨の旨塩煮込み
やまいものすり流し
蒸しスープ

上記お申込み切り日：9月27日(木)

1 Day 料理教室 食材の美味しい季節 肉&ケーキにチャレンジ

家で簡単
ダッチオーブン料理

日時：10月14日(日) 10:00～13:00
料理研究家
講師：園田 幸子
定員：16名(抽選)
受講料：1,000円

メニュー
・はちみつレモンチキン
・ガトージョウロ
・かぶのスープ・パセリごはん

1 Day 料理教室 「香り」と「うま味」を味わう

中華なべでおつまみ薫製づくり

日時：10月28日(日) 10:00～13:00
講師：渡辺 篤
定員：16名(抽選)
受講料：1,000円

メニュー
・ホタテ・鴨肉 等

イベントのお知らせ リフォームフェア2012

9月22日(土)・23日(日) 2会場 スタンプラリー 開催

会場案内図

1 ガスコンロの現品特価有
2 2会場スタンプラリーで ティッシュBOXプレゼント
3 さらに、スタンプラリー 各日先着30名様にWagoroの 焼き菓子詰め合わせプレゼント
4 各日「ハーブの楽しみ方」講座開催

※詳しくは22日(土)の新聞折込みチラシをご覧ください。

左記の料理教室について

開講時間/10:00～13:00 (土曜お菓子は13:00～16:00まで)
定員/12～16名 (土曜お菓子は8名)
受講料/各コース 4,500円

※料理教室を初めてご利用の方3,000円
※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コースまでのお申し込みとなります。

お申し込み・お問い合わせ

電話又はホームページにてお申し込み下さい。

くらすてージ ☎0254-20-2525
http://www.nikotan.com

※このチラシは、全て税込表示となっております

きのこのリゾット

材料・分量 (4人分)

- 米.....240g
- 玉葱.....40g
- しめじ.....1/2ヶ
- しいたけ.....2枚
- まいたけ.....1/2パック
- オリーブ油.....適量
- 白ワイン.....40cc
- ブイヨンスープ.....適量
- バター.....40g
- 粉チーズ.....20g
- 塩・コショウ.....少々

作り方

- ①玉葱はみじん切り、きのこ類は小さめに切る。
- ②フライパンにオリーブ油をあたため、きのこ類を炒めて塩・コショウをして取り出しておく。
- ③②のフライパンにオリーブ油を少々足し、玉葱のみじん切りを透き通るまで炒める。
- ④洗っていない米を入れてオリーブ油が米全体になじむように炒める。
- ⑤白ワインを加えて蒸発させる。
- ⑥温めたスープをひたひたに入れ、米を煮ていく。水気がなくなってきたら注ぎ足すを繰り返す。
- ⑦少々歯応えが残るくらいまでいったら②・バター・粉チーズを加えてよく混ぜ合わせる。
- ⑧塩・コショウで味を調えて器に盛りつける。

10月の実演試飲会 村上紅茶を味わう

～県産紅茶の美味～

日時/10月21日(日)
1回目/11:00～12:00
2回目/14:00～15:00
紅茶コーディネーター
講師/平野 広幸
定員/各回16名(お電話による先着順受付)
参加費/無料

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!!



ガス展はもうすぐ!楽しみに待っててね

ニコタン・モモタンのガス展2012 新発田会場・コモプラザ 10/20(土)～22日(日)

・第2回コロッケさみっと開催 おいしいコロッケ販売
・スマイルプリキュアショー・ゴージャスショー 他

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
くらすてージ ☎(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)