

秋の味覚で クラシカルスイーツ
お菓子
 ●講師: 瀬賀 智映子
 ●受講日: 10/22 11/19 12/17
 ●定員: 16名
 初回メニュー
 ・モンブラン



旬の食材 まるごとクッキング
旬食
 ●講師: 吉田 奈美
 ●受講日: 10/6 11/3 12/1
 ●定員: 16名
 初回メニュー
 ・きのこ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



絶品ふっくら手作りパン
パン教室
 ~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



美食の韓国料理
韓国料理
 ●講師: Cooking Studio M 高橋 美奈子
 ●受講日: 10/9 11/13 12/11
 ●定員: 16名
 初回メニュー
 ・雑穀の栗おこわ
 ・韓国風牛肉と苜の煮物
 ・3種の彩りナムル


簡単美味しい手作りお菓子
お菓子
 ●講師: 佐藤 友子
 ●受講日: 10/13 11/10 12/8
 ●定員: 8名
 初回メニュー
 ・紅茶といちぢくのケーキ


夜間料理教室 夜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
イタリアン
 ~イタリア産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
 初回メニュー
 ・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


旬の魚で日本食を楽しむ
日本料理
 ~月替わりで様々な魚料理をご紹介~
 ●講師: 仁科 誉広
 ●受講日: 10/25 11/22 12/20
 ●定員: 16名
 初回メニュー
 ・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


レポートリーを広げよう!! 基本から学ぶメンズクッキング
男性教室
 ●講師: 小林 歩
 ●受講日: 10/20 11/17 12/15
 ●定員: 16名
 初回メニュー
 ・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


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


共通事項
 ●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
 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。
 初めの方は特別料金で参加できます。 **特別割引料金 各コース 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下さいませ。※お1名様3コースまでのお申し込みとなります。

イベント案内
リフォームフェア 2012
タカラ × Kurastage
 くらすステージ

9/22(土)・23(日) AM10:00▶PM5:00
2会場 スタンプラリー 開催
 タカラ新発田 ショールームにて!!
 新発田ガス くらすステージ
 イオン新発田 ショッピングセンター
 西新発田駅
 西バイパス
 N-1
 お見積の方に **選べるグルメ引換券プレゼント** (2,000円相当)
※システムキッチン・システムバス 見積りの方に限ります。

2会場スタンプラリーで ティッシュBOXをサイコロの出目数分プレゼント
 さらに **スタンプラリー 各日先着30名様 wagoro-の焼菓子プレゼント**

くらすステージ 新発田ショールームにて!!
フェア2日間 ガスコンロの現品特価有
 フェア中のイベント **「ハーブの楽しみ方」講座** (参加費無料 申込み不要)

	時間	メニュー
22日(土)	10:00~11:00	ハーブアイス
	14:00~15:00	ハーブクッキー
23日(日)	10:00~11:00	ハーブパウンドケーキ
	14:00~15:00	ハーブゼリー

 詳しくは22日(土)の新聞折込みチラシをご覧ください

申込み締切り: 9月27日(木) (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)

コンロの便利機能 **ダッチオーブンのある 美味しい生活をはじめましょう**
 屋外でのアウトドア料理にも使うダッチオーブンをを使った料理がご家庭のコンロ*で、できちゃうんです。
 グリル内の強火力で庫内の温度を一気にあげ、鍋がしっかりと加熱されたら、あとは火を消して余熱で調理が進みます。
※一部機種に限りです。


1Day 料理教室 **食材のおいしい季節 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 **園田 幸子**
 ●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
 ・ガトーショコラ
 ・パセリごはん
 ・かぶのスープ


1Day 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
