

ニコタン&モモタンのガス展 2012

おかげさまで 80年

くらし Waku 沸く エコライフ

10/20土・21日・22日 am9:30~pm5:00 新発田コモタウン・コモプラザ

ステージイベント

観覧・参加は全て無料ですが、会場には東日本震災復興への募金箱を用意しています。ご協力をお願いいたします。

20土

21日

22日

アルビレックスチアリーダーズ

ALBIREX
Cheerleaders
開催時間
1回目 am 10:00~
2回目 pm 1:30~
©ALBIREX CHEERLEADERS

スマイルプリキュア! ショー

開催時間
1回目 am 11:00~
2回目 pm 3:00~
©ABC・東映アニメーション

pm 4:00~ ビンゴゲーム

よさこいソーラン

(場所:ピオ21とウオロクの間)
開催時間 am 11:00~

特命戦隊ゴーバスターズショー

開催時間
1回目 am 10:30~
2回目 pm 3:00~
©2012 テレビ朝日・東映AG・東映

pm 1:30~ コロケ学会 長岡会長

第2回コロケさみ
コロケとデザインの話
時代や地域を超えて誰にでも愛されてきた「コロケ」。実はコロケの奥は深いのです。
~コロケも当たるビンゴゲーム

pm 4:00~ ビンゴゲーム

めずらしい楽器・ハンマータルシマ

高橋一馬コンサート
ヨーロッパで生まれピアノのルーツとも云われる打弦楽器のハンマータルシマで世界の名曲を演奏します。中世ルネッサンスの響きをお楽しみください。

笛人・本宮宏美 コンサート

この上なくせつなくも癒され、そして希望の持てるフルートの音色と、成成概念を超えた前出をも予感させます。2010年、米国開催のThe National Flute Association コンベンションにフルートオーケストラの一員として出演。2011年12月9日、ファーストCD「息吹」をリリース。

1回目 am 11:00~ 2回目 pm 2:00~
各回とも引き続きビンゴゲーム

pm 4:00~ クイズラリー

公開大抽選会
3DSなどがその場で当たる!
お客様全員参加
大じゃんけん大会

同時開催 第2回 コロケ・さみつと

各チームの創作コロケと総菜、スイーツなどをお楽しみ下さい!!
20土 21日 am 11時~pm 4時

ホーム食品 チキンカツ串 フランク 新発田かつバーガー たれカツコロケ 新発田かつバーガー	清水フード 今川店川東店 フルーツゼリー 味メンチカツ どろ焼き お弁当コロケ お弁当コロケ	コロケ学会 長岡会長 新潟県北さんい屋 コロケ コロケ コロケ コロケ コロケ コロケ	新潟調理師専門学校 クリームコロケ シフォンケーキ マドレーヌ フィナンシェ	神林通の駅 穂菜味亭 カレーパン メンチカツ 村上牛コロケ	らーめん竜胆 コロケ コロケ コロケ コロケ コロケ コロケ
---	--	--	---	---	---

Momotan's Kitchen ~料理実演 モモタン・キッチン~

3日間・随時 ガスコンロ体験! ニコタン・モモタンの だら焼き を焼いてみよう!!

20土

コンミン
11:40~ 尹民永さんの韓国料理
1:00~ 園田先生の秋の食材を使った簡単料理
2:00~ 管理栄養士 食生活アドバイザー 笠原恭子さんの魅とパワーリーフの料理

21日

12:30~ 2:30~
新潟調理師 専門学校 渡辺篤先生 中華料理

22日

12:00~ 管理栄養士 食生活アドバイザー キッチンココロ 笠原恭子さんの魅とパワーリーフの料理
1:30~ ジュニア野菜ソムリエ 石濱里奈さんのヘルシー料理

表紙のレシピ

かぼちゃのマフィン

材料・分量 (マフィン型6個分)

- バター.....60g
- クリームチーズ.....30g
- グラニュー糖.....45g
- かぼちゃ.....80g
- 卵.....1個
- 薄力粉.....80g
- 強力粉.....20g
- ベーキングパウダー.....小さじ1
- シナモンパウダー.....小さじ1/2
- 牛乳.....50cc
- かぼちゃの種.....適宜
- グラニュー糖.....適宜

作り方

- ①かぼちゃは皮をむいて角切りにし、蒸し器で蒸す。竹串が通るくらいになったらボールにあげ、つぶす。
- ②室温に戻しておいたバターとクリームチーズをボールに入れ、クリーム状にする。
- ③グラニュー糖を入れ、白っぽくなるまですり混ぜる。
- ④①を入れ混ぜる。
- ⑤溶きほぐした卵を少しずつ加え、混ぜる。
- ⑥合わせてふるっておいた粉類を入れて、ゴムベラで混ぜる。粉類が半分くらい残っている状態で牛乳を加え、混ぜる。
- ⑦型に入れ、上にかぼちゃの種・グラニュー糖をふり180℃のオーブンで25分位焼く。

11月の
実演試食会

ガスオープンで
簡単お菓子作り

日 時/ 11月18日(日)
1回目/ 10:00~11:00
★シフォンケーキ
2回目/ 14:00~15:00
★マフィン

wagoro-
講師/ 五十嵐 幸子



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います。
土、日、祝日は除きます。



nikotan news ニコタンニュース

平成24(2012)年 10月号



おかげさまで 80年 ニコタン&モモタンの

ガス展 2012

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
くらすページ ☎ (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