

受講生募集

1 Day料理教室

1 ひなまつり 飾り巻き寿司教室

日時: **3月3日** 日
10:00~(1時間半程度)
飾り巻き寿司
インストラクター

講師: 狩野 希代子
定員: 16名(先着)
(小学生以下は保護者同伴要)
受講料: 500円



1 Day料理教室

2 あつたかふんわり 手作り肉まん教室

日時: **3月17日** 日
10:00~13:00
梅入り

講師: 渡辺 篤
定員: 16名(抽選)
受講料: 1,000円



お申し込み・お問い合わせは
「くらすてージ」まで電話にてお申し込み下さい。

☎ 0254-20-2525
「くらすてージ」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、②に限る。
※定員を超えた場合は、抽選とさせていただきます。(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抽選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。
※このチラシは、全て税込表示となっております

②、③のお申し込みが切
2/28(木) まで

3 カルチャー教室

プリザーブドフラワー又は
アーティフィシャルフラワーで作る
「コサージュジュレツェン」

卒業・入学式シーズンはもちろん、日常のアクセサリとしても使えるコサージュを作ってみませんか

日時: **3月10日** 日
10:00~12:00
Heart in rose

講師: 市川 往世
定員: 12名(抽選)
受講料: 2,000円

A プリザーブドフラワー
①イエロー ②白 ③ライトグリーン ④ピンク

B アーティフィシャルフラワー(造花)
①~④の7種類から1つ選択してください ⑤白 ⑥ピンク ⑦ライトグリーン

※サイズ: 直径約10cm



3月の 実演試食会

体に優しい* 豆料理

日時/ **3月24日** 日
1回目/11:00~12:00
2回目/14:00~15:00
ゆるりナチュラルライフ

講師/ 溝口 美代子
定員/ 16名
お電話による先着順受付

参加費/ 無料

メニュー
レンズ豆とチキンの煮込み
ひよこ豆のディップ



表紙のレシピ


メープル風味の カスタードプリン

材料・分量 (プリンカップ約6個分)

- 牛乳.....200g
- 生クリーム.....50g
- 全卵.....2個
- グラニュー糖.....15g
- メープルシロップ.....50g
- バナラビーンズ.....1/8本

作り方

- ①鍋に牛乳・生クリーム・バナラのさやを入れて火にかけ、沸騰直前まで温める。
- ②ボールに全卵・グラニュー糖・バナラの種・メープルシロップを入れ、混ぜる。
- ③②に①を少しずつ加え、混ぜる。
- ④こして、表面の泡をとる。
- ⑤プリンカップに流し、160℃のオーブンで20分位湯せん焼きにする。
- ⑥焼いたら冷蔵庫で冷やし、型から抜く。
- ⑦好みでメープルシロップ・カラメルソース・生クリームなどで仕上げる。



今のガスコンロってこんなにスゴイ!
その1

ガスコンロの安全・便利機能をご紹介します。

安全機能1 立ち消え安全装置
煮こぼれや吹きこぼれ、風などで火が消えた時、自動的にガスを止めます。




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。



新連載「今のガスコンロってこんなにスゴイ!!」
くわしくは裏表紙をご覧ください。



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)