

1 1DAY 料理教室 **旬の食材**
まるごとクッキング

・日時: **3月1日** 10:00~13:00
新潟調理師専門学校講師

・講師: **吉田 奈美**

・定員: 16名(先着)

・受講料: 1,500円

メニュー
・鶏手羽先の甘辛揚げ
・新じゃがとカッテージチーズのサラダ
・春キャベツとあさりのスープ



2 1DAY 料理教室 **苺のロールケーキ**
づくり

・日時: **3月8日** 13:00~15:00

・講師: **佐藤 友子**

・定員: 8名(抽選)

・受講料: 1,000円

メニュー
・苺のロールケーキ



3 1DAY 料理教室 **春のお祝い**
~彩りのお寿司教室~

・日時: **3月11日** 10:00~13:00
Cooking Studio M

・講師: **高橋 美奈子**

・定員: 16名(抽選)

・受講料: 1,500円

メニュー
・メダカの手鞠ずし
・稲荷ずし
・韓国風の巻き



受講生募集

4 1DAY 料理教室 **本格スイーツ**

・日時: **3月17日** 10:00~13:00
新潟調理師専門学校講師

・講師: **瀬賀 智映子**

・定員: 16名(抽選)

・受講料: 1,500円

メニュー
・レアチーズケーキ
・紅茶のフィナンシェ



5 1DAY 料理教室 **初心者向け**
パン作り教室

・日時: **3月22日** 10:00~13:00

・講師: **笹川 知意子**

・定員: 16名(抽選)

・受講料: 1,500円

メニュー
・テーブルパン
・スペイン風オムレツ



3月の実演試食会 **本場韓国の味**
~ビビンバの作り方実演します~

日時/ **3月9日**
1回目/11:00~12:00
2回目/14:00~15:00

講師/ **ユン・ミンヨン**

定員/ **16名(先着順)**
お電話による申込み制

参加費/ **無料**

メニュー
・ビビンバ



お申し込み・お問い合わせ

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。

★電話又はホームページにてお申し込み下さい。

0254-20-2525
http://www.nikotan.com

上記お申込みみ切り日: **2月27日(木)**
※このチラシは、全て税込表示となっております

表紙のレシピ

チョコレートの
ブッセ

材料・分量(約10組分)

<ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール>

- 卵黄.....2個
- グラニュー糖.....20g
- 卵白.....2個
- グラニュー糖.....30g
- 薄力粉.....50g
- ココア.....10g
- 粉砂糖.....適量

<チョコチップ入りクリーム>

- 生クリーム.....100g
- グラニュー糖.....10g
- チョコレート.....30g
- ココヤック.....適宜

作り方

- <ビスキュイ・ア・ラ・キュイエールを作る>
卵黄とグラニュー糖は白っぽくなるまですり混ぜる。卵白とグラニュー糖でメレンゲを作り、すり混ぜた卵黄を加えて合わせる。次にふるった粉類を入れてさっくり合わせる。絞り袋に入れ、紙を敷いた天板にハート形になるように絞る。粉砂糖を2回ふり、190度のオーブンで10分位焼く。紙からはがし2個1組にして、1個は裏返しにしておく。
- <チョコチップ入りクリームを作る>
チョコレートを刻む。ボールに生クリーム・グラニュー糖・ココヤックを入れ、氷水にあてながら泡立てる。刻んだチョコレートを加えて合わせる。
- 仕上げる。
①の生地を②を絞り、サンドする。

nikotan news ニコタンニュース
平成26(2014)年 **2**月号

おいしそう〜
食べよ! 食べよ!

チョコレートの
ブッセ作ったの〜




給湯器はエコジョーズ
タイプがお勧めです。

毎日使うお湯を見直して
エコライフをはじめてみませんか!

株おくら商店様展示会に
出展します!

日時/平成26年 **3月1日(土)~2日(日)**
場所/胎内市中条体育館(東本町)

特価・在庫処分
コンロ有り!!



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)