

募集期間・詳細につきましては3/6(木)折込みチラシをご覧ください。

月曜日 **本格スイーツ** 初回Xデー

- 講師：瀬賀 智映子
- 受講日：4/21・5/26・6/23
- 定員：16名

メニュー：ホワイトチョコマフィン、レモンクッキー

火曜日 **アジアのごはん** 初回Xデー

①タイ編②ヴェトナム編③韓国編

- 講師：高橋 美奈子
- 受講日：4/15・5/13・6/3
- 定員：16名

メニュー：豚肉と筍の漢方煮〜ジャスミンライス添え〜、スパイシーチキンのハーブサラダ、タイのヘルシー野菜スープ

木曜日 **手作りパンと手軽な料理** 初回Xデー

- 講師：笹川 知子
- 受講日：4/17・5/22・6/26
- 定員：12名

メニュー：小型フランスパン(ブリッヂパン)、グリーンピースのポタージュスープ、トマトとモッツアレラチーズのサラダ

土曜日 **旬の食材まるごとクッキング** 初回Xデー

- 講師：吉田 奈美
- 受講日：4/5・5/17・6/7
- 定員：16名

メニュー：新じゃがり入り肉のオムレツ、春キャベツのザワークラフト風、新たまごのまるとスープ

お菓子 **簡単美味しい手作りお菓子** 初回Xデー

- 講師：佐藤 友子
- 受講日：4/12・5/10・6/14
- 定員：8名

メニュー：春のフルーツクッキーシュー 他1品

メンズ **男性料理教室** 初回Xデー

- 講師：小林 歩
- 受講日：4/19・5/24・6/21
- 定員：16名

メニュー：春キャベツの旨煮あんかけ丼、あざりと春雨のスープ煮、春かぶの和え物

夜間料理教室 18:30~21:00 お料理教室

イタリアン **お助けイタリアン 春料理** 初回Xデー

- 講師：横山 しのぶ
- 受講日：4/22・5/20・6/17
- 定員：16名

メニュー：ピクリンジンゴロク、マスタード風味の鶏肉料理、簡単卵スープ、春のメンゲイチゴケーキ

中華 **おうち中華** 初回Xデー

- 講師：渡辺 篤
- 受講日：4/8・5/27・6/24
- 定員：16名

メニュー：野菜たっぷり中華風オムライス黒胡椒ソース、トマトのワンタンスープ、乾麩きゅうりの甘酢漬け

申込み締切日：3月27日(木)

上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) 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がございます。 ※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

受講対象者 電話又はホームページにてお申し込み下さい。 ニコニコ 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。(ただしカルチャー教室を除く) **0254-20-2525** http://www.nikotan.com

1 DAY 料理教室 ベトナム風春巻き教室

日時：4月25日(金) 10:00~13:00

講師：**小林 貴史** (店長) Little Cafe & Bar

定員：16名(抽選)

受講料：1,000円

メニュー：ベトナム風春巻き、ベトナム風揚げ春巻き、バナナとあずきの揚げ春巻き〜バナナライス添え〜

2 DAY 料理教室 home made oysters wagoro- シフォンケーキ教室

日時：4月27日(日) 10:00~13:00

講師：**五十嵐 幸子**

定員：16名(抽選)

受講料：1,000円

メニュー：シフォンケーキ

【バナナ&紅茶】

3 DAY 料理教室 親子で作ろう! キャラ弁作り

日時：4月20日(日) 10:00~13:00

講師：**園田 幸子**

定員：親子8組(小学生以上)(抽選)

受講料：1,000円

参加者にはキャラ弁レシピ本プレゼント

メニュー：いなり寿司・鶏肉の塩唐揚げ、かぼちゃの茶巾、ちくわのチーズロール

4 カルチャー教室 春の知っておきたい 畑の基礎知識

日時：4月13日(日) 13:00~15:00

講師：**仁木 久美子**

定員：18名(抽選)

受講料：500円

種権種苗店 店長

種まき管理のやり方、夏野菜の準備など、野菜づくりの基礎・基本が学べるセミナー

4月の実演試飲会 エスプレッソ ラテアートを楽しもう

日時：4月20日(日) 1回目/10:30~12:00 2回目/14:00~15:30

講師：**小野 明日香**

定員：12名(抽選)

参加費/無料

新潟バリスタ協会認定バリスタ

「消費税」および「地球温暖化対策のための税」の税率引き上げに伴う ガス料金の改定のお知らせ

日頃より、新発田ガスをご愛顧いただきまして厚く御礼申し上げます。新発田ガス株式会社は、平成26年4月1日より「消費税」および「地球温暖化対策のための税」の税率が引き上げられるに伴い、ガス料金の改定の変更を内容とした一般ガス供給約款等の変更(新発田地区・中条地区)について平成26年2月21日、経済産業局長へ届出いたしました。

「消費税」の税率引き上げに伴う改定につきましては、消費税法および地方税法の改正により消費税が5%から8%へ引き上げられるに伴い、平成26年4月1日より実施いたします。

また、従来から都市ガスの原料となる液化天然ガスならびに国産天然ガスには地球温暖化対策のための税(以下、石油石炭税という)が現在も課税されておりますが、この石油石炭税が平成26年4月1日から増税されます。今回の値上げは、石油石炭税の増税分だけをガス代に上乗せさせていただくもので、1mあたり0.17円(税抜)のご負担増をお客様にお願いするものでございます。

実施日は、平成26年4月1日とさせていただきますが、3月31日以前からご利用いただいているお客様の4月分のガス料金は値上げ前の旧料金表で算定させていただきます。新料金表は5月検針分から適用させていただきますので宜しくお願いいたします。弊社といたしまして、増税による値上げとはいえ誠に心苦しく存じますが、何卒、お客様のご理解を賜りますようお願い申し上げます。

詳細につきましては、後日、改めてお知らせ申し上げます。

お問い合わせ
新発田ガス株式会社 総務部 料金係
0254-22-4181(平日8:30~17:00)

平成26(2014)年 3月号



表紙のレシピ ホタルイカと菜の花のネギソース

材料・分量(4人分) ・ごま油……大さじ1 ・菜の花……1わ ・サラダ油……大さじ1 ・ホタルイカ……70g ・塩……小さじ1/3 ・細ネギ……5本 ・しょうゆ……小さじ1 ・みりん……小さじ1 ・塩……少々 ・おろしにんにく……少々

作り方 ①菜の花は熱湯でゆでてザルにとり、冷まして水分をしぼりAをかける。 ②ホタルイカは目と軟骨を取る。細ねぎは小口切にする。 ③小鍋にサラダ油とごま油を熱し細ねぎを炒め火を止め塩とにんにくを混ぜる。 ④③の中で菜の花とホタルイカを和え、器に盛る。

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)