

本格スイーツ

新潟調理師専門学校
●講師: 瀬賀 智映子
●受講日: 1/26・2/16・3/16
●定員: 16名

初回メニュー
・チョコレートのパウンドケーキ
・抹茶蒸しパン



初心者向け ぱん
ふくら手作りぱんと手軽な料理
~冬のあったかシリーズ~

●講師: 笹川 知恵子
●受講日: 1/29・2/26・3/26
●定員: 12名

★1月...チーズぱん~中はとろ~りチーズ入り~
★2月...パーカーぱんズ~色々サンドして食べましょ~
★3月...ペーコンエビ~シチューに合うぱん~



おうちで中華

新潟調理師専門学校
●講師: 渡辺 篤
●受講日: 1/19・2/9・3/23
●定員: 16名

初回メニュー
・白菜たっぷり焼き餃子
・白菜とかにのクリーム煮
・ラーマーツァイ(白菜の甘酢漬け)
・白菜と春雨のスープ



旬の食材まるごとクッキング
~冬のあったか献立~

新潟調理師専門学校
●講師: 吉田 奈美
●受講日: 1/10・2/7・3月休み
●定員: 16名

初回メニュー
・鱈のブイヤベース
・ホットな蒸しサラダ
・炊き込みチキンライス



冬の韓国料理
~あったかほっこり。
お鍋や焼き肉であたたまりませんか?~

Cooking Studio M
●講師: 高橋 美奈子
●受講日: 1/13・2/10・3/10
●定員: 16名

初回メニュー
・おぼろ豆腐チゲ
・豚キムチのチヂミ
・たこのナムル



簡単美味しい 手作りお菓子

●講師: 佐藤 友子
●受講日: 1/17・2/14・3/14
●定員: 8名

初回メニュー
・こしあんロール
他1品



あったかはふはふ イタリアン

イタリア料理研究家
●講師: 横山 しのぶ
●受講日: 1/20・2/17・3/17
●定員: 16名


初回メニュー
・レンズ豆のミネストラ
・鶏肉のアーモンドミルク煮
(タマネギのオープン焼き添え)
・インゲン豆とツナのサラダ



初心者大歓迎 男性料理教室

新潟調理師専門学校
●講師: 小林 歩
●受講日: 1/24・2/21・3/28
●定員: 16名

初回メニュー
・鱈の和風グラタン
・白菜のサラダ
・ひらひら大根のスープ



共通事項 ●開講時間/10:00~13:00(土曜お菓子は13:00~16:00まで)
●受講料/各コース 4,500円(但し、旬の食材は3,000円)


料理教室を初めてご利用の方 (コース並びに1DAY料理教室未経験の方)

初めての方はコースを 3,000円で受講出来ます。(旬の食材は2,000円)

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。
※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下さいませ。※お1人様3コースまでのお申し込みとなります。

レンジフードのお取り替えは新発田ガスにお任せください
最新のレンジフードはお手入れかんたん!

- 取り外しカンタン 整流板**
フラットだから汚れも軽く拭き取れます。
- レンジフード内部をカバー 一体クリーンパネル**
継ぎ目や凹凸を極力なくし、お手入れをスムーズに。
- 油煙をファンに誘導 インナーガード**
飛び散りを防ぎながら油を誘導するベルマウスと油をためるオイルトレイが一体化。パーツも減り清掃性が向上。
- 油をためる ベルマウス一体型 オイルトレイ**
- プッシュボタンを押すだけ ワンタッチ着脱ファン**
ファンは **お掃除不要!**



※従来製品での1年間相当の汚れが付着するまでの期間が、OGRでは10年相当となるため、レンジフードの設計上の標準仕様期間中は掃除をする必要がないとしています。

新発売! オイルスマッシャーユニット

新しいレンジフードは「汚さない」

NEW! コンロ連動タイプ LED照明

ここがポイント!!
汚れを従来機種の1/10に削減!
高速回転するディスクで煙の油分をキャッチ。
油汚れは水で洗い流すだけ!!

幅60cm OGR-REC-AP601SV 定価208,440円 **196,000円** (税込) 標準取付工事費込

幅75cm OGR-REC-AP751SV 定価219,240円 **204,000円** (税込) 標準取付工事費込

幅90cm OGR-REC-AP901SV 定価230,040円 **212,000円** (税込) 標準取付工事費込

油捕集率 **90%**
レンジフード内部に付着する油はわずか**2%** ファンは **お掃除不要!**



申込み締切り: 12月26日(金) (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※カルチャー教室を除く)

1DAY 料理教室 親子クッキング教室

●日時: 1月31日(土) 10:00~13:00
新潟調理師専門学校
●講師: 吉田 奈美
●定員: 親子8組(抽選) 小学生対象
●受講料: 1,000円

メニュー
・恵方巻き
・だしをつかってのお吸い物
・バナナオムレット



2DAY 料理教室 てがみの家庭和食

●日時: 1月21日(水) 10:00~13:00
てがみ 店主
●講師: 廣岡 雅志
●定員: 16名(抽選)
●受講料: 1,500円
※定休日ですが料理教室のみ開催

メニュー
・鱈と根菜の煮物
・炊き込みごはん



3DAY カルチャー教室 新春書き初めアート教室
~パステルアートで未を描こう~

●日時: 1月12日(月/祝) 10:00~12:00
アトリエ ブラン
パステルアートインストラクター
●講師: 若月 美蘭
●定員: 16名(抽選)
●受講料: 1,000円



1月の 実演試食会 土鍋でもっちり鶏団子のとろろ蒸しとふくらごはん

●日時: 1月18日(日)
1回目/10:30~11:30
2回目/14:00~15:00
管理栄養士
●講師: 笠原 恭子
●定員: 16名(抽選)
●参加費: 無料

