

1 1DAY 料理教室 胎内からお届け **アイスランド風料理教室**

•日 時: **3月3日** 10:00~13:00

café Dal 遠藤 真由美

•定 員: 16名(先着) •受講料: 1,000円

メニュー
・アイスランド風スープ
・フィッシュボール
・スキール風カップデザート



2 1DAY 親子料理教室 食の循環のまち 新発田 **越後姫でうきうき春スイーツを作る!**

•日 時: **3月8日** 10:00~12:00

•講 師: 佐藤 ミネ

•定 員: 小学校3,4年生の親子12組(抽選)

•受講料: 1組500円

メニュー
・桜餅 ・クレープ



3 1DAY 夜間料理教室 **旬の食材まるごとクッキング**

•日 時: **3月20日** 18:30~21:00 新潟調理師専門学校

•講 師: 吉田 奈美

•定 員: 16名(抽選) •受講料: 1,000円

メニュー
・春野菜のキッシュ
・塩麹豚のソテー 人参サラダ添え
・アサリとトマトのスープ



※このチラシは、全て税込表示となっております

受講生募集

4 カルチャー教室 **フラワーブローチでコサージュ作り**

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7日** ①回目10:00~12:00 ②回目14:00~16:00 ※どちらかお選びください

•講 師: 日本フラワーアカデミー 認定講師 佐藤 薫

•定 員: 各回5名(抽選) •受講料: 1,200円



色・パターンは、当日お好きなものを選べます。

3月の実演試飲会 **スパイスから淹れるマサラチャイとオートミールクッキー**

•日 時: **3月15日** 10:30~11:30 喫茶室ひびや

•講 師: 山形 優

•定 員: 20名(抽選) •参加費: 無料

メニュー
・マサラチャイ……インド式の甘く煮出したスパイス入りのミルクティー



お申し込み・お問い合わせ

「くらすテージ」まで電話にてお申し込み下さい。

0254-20-2525

「くらすテージ」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。(ただしカルチャー教室を除く)

お申し込みメッキリ **2/27(金)まで**

表紙のレシピ

♡ハートパイ♡

- 材料・分量 (18個分)**
- 強力粉……………80g
 - 薄力粉……………70g
 - ココア……………10g
 - 塩……………2g
 - バター……………100g
 - 冷水……………80cc
 - 打ち粉(強力粉)……………適量
 - グラニュー糖……………50g

- 作り方**
- ① バターは細かくカットして冷蔵庫で冷やしておく。
 - ② フードプロセッサに粉類・塩を入れ混ぜ、①を加え合わせる。
 - ③ バターが細かくなったら冷水を加えまとめる。まとまったら取り出しラップに包み冷蔵庫で休ませる。
 - ④ ③を麺棒で伸ばす。(20cm×30cm位)水をふくませたはけで表面を塗り、グラニュー糖をふる。
 - ⑤ 両端から3つ折にして重ねる。外側全体にグラニュー糖をまぶす。固さをみて1cm厚さにカットして天板に並べる。200℃のオープンで途中ひっくり返しながら23~25分焼く。

nikotan news ニコタンニュース **2** 月号

平成27(2015)年



ヒートショックを防ぐ「浴室暖房のススメ」

詳細は中面をご覧ください。

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
くらすテージ ☎(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)