

1 1DAY 料理教室
オレンジのレアチーズケーキづくり

日時: **5月22日(金)**
10:00~13:00
新潟調理師専門学校

講師: **瀬賀 智映子**

定員: 16名(抽選)
受講料: 1,000円



4 カルチャー教室
~これからの時期に最適~
布ぞうり教室

日時: **5月23日(土)**
12:30~(3時間半程度)

講師: **田中 雪子**

定員: 8名(抽選)
受講料: 1,000円



鶏手羽のスパイシーグリル

材料・分量 (4人分)

- 鶏手羽先……………12本
- くず野菜……………適宜 <A>
- ナムプラー……………大さじ2
- レモン汁……………大さじ2
- サラダ油……………大さじ2
- おろしにんにく……………小さじ1
- 砂糖……………小さじ1
- 唐辛子粉……………少々

<つけあわせ>

- アスパラガス……………1わ
- ミニトマト……………8個
- パクチーの葉……………1~2本

作り方

- 鶏手羽先の先に切れ目を入れて、身を骨からはがすようにくると丸め、チューリップ型に形を整える。<A>をからめて20分置く。
- オープンシートを敷いた天板に、くず野菜と①の鶏肉を並べ、250度のオーブンで10~15分焼く。
- アスパラガスは3cm長さに切り、<A>にからめ、②のオーブンで焼く。
- 器に鶏肉を盛り、アスパラガスとトマトを添え、パクチーの葉を飾る。



**4月から当社のお客様になられた皆様
よろしくお願ひします**
ニコタン・モモタンより

2 1DAY 料理教室
ハーブ・スパイスを家庭料理に

日時: **5月24日(日)**
10:00~13:00

料理研究家
ハーブインストラクター

講師: **石田 恭子**

定員: 16名(抽選)
受講料: 1,000円

メニュー
・ハーブグリルチキンと野菜サンド
・たことデイルのポテトサラダ
・フルーツグラタン
・ハーブティー

ハーブの持ち帰りあり



5月の実演試飲会
家庭でできるアイスコーヒーの作り方

日時: **5月10日(日)**
10:30~12:00

株式会社 鈴木コーヒー

講師: **阿部 聡**

定員: 20名(抽選)
受講料: 無料



3 1DAY 料理教室
親子で楽しくキャラ弁作り

日時: **5月31日(日)** 10:00~13:00

家庭料理教室 さちこ

講師: **園田 幸子**

定員: 親子8組(抽選)
(小学生以上)

受講料: 1,000円

メニュー
・キャロットライス
・チキングリル・コーンスープ



お申し込み・お問い合わせは
「くらすステージ」まで電話にてお申し込み下さい。

☎0254-20-2525
「くらすステージ」営業時間/AM9:30~PM6:30 ※定休日/水曜日

受講対象者
新発田市、胎内市、村上市、聖籠町、阿賀野市にお住まいの方であれば、どなたでもお申込みできます。

お申し込みメ切り
4/28(火)まで

午後8時まで
修理サービスやってます。
土、日、祝日は除きます。

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。




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
くらすステージ ☎(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)