

募集期間・詳細につきましては9/10(木)折込みチラシをご覧ください。

**本格スイーツ**

10月 どちら焼き  
11月 アップルパイ  
12月 クリスマス ショコラケーキ

講師：瀬賀 智映子  
受講日：10/19・11/16・12/21  
定員：16名

**おうちで中華**

10月 あさりとごぼうのスープ麺  
11月 きのことたっぷり スーランタン麺  
12月 ゴマ香る! 坦々麺

講師：渡辺 篤  
受講日：10/26・11/9・12/14  
定員：16名

**旬食でカジュアルランチ**

10月 さんまのひつまぶし風  
11月 根菜と鶏肉の甘酢あんかけ  
12月 ミートソースポテトグラタン

講師：吉田 奈美  
受講日：10/3・11/7・12/5  
定員：16名

**簡単美味しい手作りお菓子**

10月 マロンタルト  
11月 アップルパイ  
12月 フッシュ・ド・ノエル

講師：佐藤 友子  
受講日：10/10・11/14・12/12  
定員：8名

**季節の和食**

10月 手作り胡麻豆腐  
11月 鮭の変わり焼き  
12月 お正月料理

講師：小林 歩  
受講日：10/17・11/21・12/19  
定員：16名

**ふくら手作りパンと手軽な料理**

10月 ちぎりパン  
11月 ピタパン  
12月 塩バターパン

講師：笹川 知意子  
受講日：10/24・11/28・12/26  
定員：12名

**夜間料理教室 18:30~21:00 お料理教室**

**あったかほっこり フランスの家庭料理**

10月 鮭のワールトンイ  
11月 鮭のバスク風  
12月 豚肉のリースリング風味

講師：高橋 美奈子  
受講日：10/13・11/10・12/8  
定員：16名

**みんなが集まる時のイタリア料理Part2 秋・クリスマス編**

10月 リポリータ (黒キャベツのミネストラ)  
11月 鶏肉のザク肉煮  
12月 サルトゥ (ケボリのオーブン焼き料理)

講師：横山 しのぶ  
受講日：10/20・11/17・12/15  
定員：16名

**1 DAY 料理教室 10月11日(日) 10:00~13:00 食育インストラクター1級**

**メンズクッキング 休日腕まくりDE ご馳走メニュー**

日時：10月11日(日) 10:00~13:00

講師：砂山 和子  
定員：16名(抽選)  
受講料：1,000円

メニュー：  
・ぶり蟹のトマトクリームパスタ  
・ニース風サラダ  
・前菜  
・カスタードゼリー

お申込みに関しては裏表紙をご覧ください。

**2 1DAY 料理教室 10月18日(日) 10:00~13:00**

**キャラメルを使った 秋のお手軽おやつ**

日時：10月18日(日) 10:00~13:00

講師：大竹 直樹  
定員：16名(抽選)  
受講料：1,500円

メニュー：  
・キャラメルアップルケーキ  
・キャラメルポップコーン

**3 1DAY 料理教室 10月25日(日) 10:00~13:00**

**生地から手作り~ キッシュDEランチ**

日時：10月25日(日) 10:00~13:00

講師：吉田 奈美  
定員：16名(抽選)  
受講料：1,000円

メニュー：  
・ほうれん草とベーコンのキッシュ  
・れんこんとツナのサラダ  
・きのこスープ  
・りんごの赤ワイン煮

**4 1DAY 料理教室 10月27日(火) 10:00~13:00**

**秋の和菓子教室**

日時：10月27日(火) 10:00~13:00

講師：水沢 智和  
定員：16名(抽選)  
受講料：1,000円

メニュー：  
・胎内栗の栗きんとん  
・上生菓子(焼切)

**5 カルチャー教室 10月12日(月) 10:00~11:30**

**バーベキューを 最高に楽しむコツ!**

日時：10月12日(月) 10:00~11:30

講師：須田 和行  
定員：16名(抽選)  
受講料：1,000円

**ガス展 ステージイベント**

**GOプリンセスプリキア・ショー**

観覧・参加は全て無料です

**ヒルナンデス レシピの女王**

料理実演

第2代レシピの女王 柳川香織(Cho-coco)さん

**ALBIREX Cheerleaders**

アルビレックスチアリーダーズ + アルビレックスチアリーダーズスクール 新発田校

**Otonohako**

笛人・本宮宏美 音楽ステージ

佐藤ひらり 音楽ステージ

**ガス展**

CL5/YWP-TX

申込み締切日：9月28日(月)

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(コース並びに1DAY料理教室未経験の方)

※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もございます。

※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 ☎0254-20-2525

電話又はホームページにてお申し込み下さい。 http://www.nikotan.com

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、どなたでもお申し込みできます。

**9月号の問題**

ガスの温水床暖房は、ガスの熱であたためられた“あるもの”が、フローリングなどの床仕上げ材の下を循環するので、足元からポカポカ暖か! お部屋もムラなく暖かく快適です。

さて、この問題の中の“あるもの”とは何でしょう?

下の3つのヒントを参考に答えてね!

1. 空気 2. 温水 3. お酒

**nikotan news** ニコタンニュース

平成27(2015)年 9 月号

来て! 見て! 知って!

ガスの魅力 新発見 再発見



**ガス展**

10/10(土) 11(日) 12(月) 祝月

会場 am9:30~pm5:00 (12日は午後4:00まで) 新発田コモタウン・コモプラザ

**新発田ガス**

新発田支店 ☎(0254)22-4181  
中条支店 ☎(0254)43-4181  
村上出張所 ☎(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)