



タカラ新発田 ショールームにて!!

お見積の方に 選べるグルメ引換券プレゼント (2,000円相当) ※システムキッチンシステムバス見取りの方に限ります。

新発田ガスショールーム くらすてージにて!!

みな来て見て食べてっ♪ 26日(土) 笠原恭子さんが作る 芋煮ふるまい

27日(日) チャミラさんが作る スリランカカレーライスふるまい

無料 各日共11:00~無くなり次第終了

ガス機器展示品現品特価にて販売いたします

2会場スタンプラリー特典

ポローニャのパンプレゼント



※スタンプラリー用紙は両ショールームにございます。詳しくは9/25(金)の新聞折込チラシをご覧ください。

本格スイーツ 定員16名

新潟調理師専門学校
●講師: 瀬賀 智映子
●受講日: 10/19・11/16・12/21

メインメニュー

10月 どんぶり焼き
11月 アップルパイ
12月 クリスマスショコラケーキ

おうちで中華 定員16名

新潟調理師専門学校
●講師: 渡辺 篤
●受講日: 10/26・11/9・12/14

メインメニュー

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

旬食でカジュアルランチ 定員16名

新潟調理師専門学校
●講師: 吉田 奈美
●受講日: 10/3・11/7・12/5

メインメニュー

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

簡単美味しい手作りお菓子 定員8名

●講師: 佐藤 友子
●受講日: 10/10・11/14・12/12

メインメニュー

10月 マロンタルト
11月 アップルパイ
12月 プッシュ・ド・ノエル

季節の和食 定員16名

新潟調理師専門学校
●講師: 小林 歩
●受講日: 10/17・11/21・12/19

メインメニュー

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

ふっくら手作りパンと手軽な料理 定員12名

●講師: 笹川 知恵子
●受講日: 10/24・11/28・12/26

メインメニュー

10月 ちぎりパン
11月 ピタパン
12月 塩バターパン

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 定員16名

Cooking StudioM
●講師: 高橋 美奈子
●受講日: 10/13・11/10・12/8

メインメニュー

10月 鮭のワートルゾイ
11月 鱈のバスク風
12月 豚肉のリースリング風味

みんなが集まる時のイタリア料理Part2 秋・クリスマス編 定員16名

イタリア料理研究家
●講師: 横山 しのぶ
●受講日: 10/20・11/17・12/15

メインメニュー

10月 リポリータ(黒キャベツのミネストラ)
11月 鶏肉のザクロ煮
12月 サルトゥ(ナポリのオープン焼き米料理)

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(コース数10DAY料理教室未経験の方) 特別割引価格 各コース **3,000円**

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。
※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。

1 DAY 料理教室 **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
食育インストラクター1級
●講師: 砂山 和子
●定員: 16名(抽選)
●受講料: 1,000円

メニュー
・渡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

1 DAY 料理教室 **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
PATELIN
●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

1 DAY 料理教室 **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
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
・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

1 DAY 料理教室 **秋の和菓子教室**

●日時: 10月27日(火) 10:00~13:00
美月堂 一般菓子製造技能士
●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(煉切)

カルチャー教室 **バーベキューを最高に楽しむコツ! ~用具・調理・マナー&試食付~**

●日時: 10月12日(日) 10:00~11:30
新潟バーベキュー協会
●講師: 須田 和行
●定員: 16名(抽選)
●受講料: 1,000円