

募集期間・詳細につきましては12/15(木)折込みチラシをご覧ください。

月曜日	<b>本格スイーツ</b>	1月 きなこプリン 2月 チョコタルト 3月 イチゴ大福 ●講師: 瀬賀 智映子 ●受講日: 1/23・2/13・3/13 ●定員: 16名
	<b>おうちで中華 ～飲茶でほっこり～</b>	1月 海鮮クリーム春巻き 2月 中華ちまき 3月 ニラまんじゅう ●講師: 渡辺 篤 ●受講日: 1/30・2/27・3/27 ●定員: 16名
火曜日	<b>1から作る ワンランク上の イタリア・タルト料理</b>	1月 ハーブ香る カリフラワーのタルト 2月 ジャガイモと トレビスの大人のタルト 3月 幸せ濃厚チョコタルト ●講師: 横山 しのぶ ●受講日: 1/17・2/21・3/21 ●定員: 16名
	<b>旬食でカジュアルランチ</b>	1月 魚介入り味噌鍋 2月 豚肉とカボチャの 重ね蒸し葱ソース添え 3月 あさり入りフライパン DEパエリア ●講師: 吉田 奈美 ●受講日: 1/20・2/24・3/24 ●定員: 16名
土曜日	<b>簡単美味しい手作りお菓子</b>	1月 抹茶のチーズケーキ 2月 フランポワーズの チョコレートケーキ 3月 黒胡椒と クリームチーズの パウンドケーキ ●講師: 佐藤 友子 ●受講日: 1/14・2/11・3/11 ●定員: 8名
	<b>季節の和食</b>	1月 鰯のおろしあかけ 2月 鶏つくね鍋 3月 豚肉の竜田揚げ ●講師: 小林 歩 ●受講日: 1/21・2/18・3/18 ●定員: 16名

申込み締切日: 12月29日(木)

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**  
電話又はホームページにてお申し込み下さい。  
**0254-20-2525**  
<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、どなたでもお申込みできます。

**1 DAY 料理教室**  
**あったか美味しい冬の家庭料理**

●日時: **1月12日(木)** 10:00~13:00  
Cooking studio M  
●講師: **高橋 美奈子**  
●定員: 16名(抽選)  
●受講料: 1,000円

**メニュー**  
・冬のごちそう  
～鶏肉と大根のポトフ～  
・烏賊の丸ごとオープン焼き  
～青大豆を添えて～  
・柚子マーレレードのケーキ



**2 DAY 料理教室**  
**新春お笑い和菓子道場**

●日時: **1月26日(木)** 10:00~13:00  
新柳本店  
●講師: **渡辺 裕介**  
●定員: 16名(抽選)  
●受講料: 1,000円

**メニュー**  
・煉切  
「菓名」  
・牡丹・玉菊  
・さくら・みかん



**3 カルチャー教室**  
**ローチョコレート講座**

虫歯予防・エイジングケア! ?もできるローチョコレートを食べながら、基礎知識&作り方が学べるセミナー  
※料理教室ではございません。

●日時: **1月15日(日)** 10:30~12:00  
ローチョコレート教室・販売 Oguro  
●講師: **小黒 小百合**  
●定員: 16名(抽選)  
●受講料: 1,000円

**ローチョコレートとは……**  
加熱せずに天日干しで作られた「ローカカオ豆」から作られるチョコレートです。カカオが持つ本来の約300種もの栄養価を損なわずに食べられます。



※画像はイメージです。

**表紙のレシピ**

**ミニクリスマスケーキ**

**材料・分量 (4個分)**

〈土台になるスポンジ〉  
ケーキ(26×14cm) (トッピング)  
●卵……………2個 ●いちご……………8粒  
●グラニュー糖…40g ●ホイップクリーム 適量  
●水……………大さじ1 ●ミント……………適量  
●薄力粉(ふるう) 35g ●粉砂糖……………適量

**作り方**

〈土台になるスポンジケーキ〉  
①コピー用紙等で型を作り、天板にのせる。鍋に湯せん用の湯を沸かす(70~80℃)。オーブンを180℃に温める。  
②ボウルに卵を入れ、ハンドミキサーで泡立てる。軽く泡立ったらグラニュー糖の1/3量を加える。湯せんにかけて更に泡立て、残りのグラニュー糖を2回に分けて加える。  
③湯せんをはずし、水を加えて泡立て器で混ぜる。  
④ふるった薄力粉を一度に加えて泡立て器で混ぜる(ボウルの底から生地を持ち上げる)。粉が見えなくなっても更に約30回混ぜる。  
⑤型に流し入れ180℃のオーブンで約7分焼く。焼き上がったケーキクーラーにのせて冷ます。  
〈仕上げ〉  
セルクルで型抜きし、お好みでトッピングする。

**チャリティ収益金の活用のご報告**

今年の「ニコタン&モモタンのガス展2016」での屋外食のイベント出展者様、建築業組合様、駄菓子屋コーナーなどにおけるチャリティの収益金は

■新発田地区……349,650円  
■中条地区………63,652円  
■村上地区………28,122円 となり、

新発田市、胎内市、村上市を通じて東日本大震災の義援金として寄付させていただきました。  
ご協力ありがとうございました。

**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。



**nikotan news** ニコタンニュース  
平成28(2016)年 **12**月号



**新発田ガス**

本社 ☎(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  
くらすページ ☎(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)

<http://www.nikotan.com>