

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。

本格スイーツ

●講師：瀬賀 智映子
●受講日：1/23・2/13・3/13
●定員：16名

**おうちで中華
～飲茶でほっこり～**

●講師：渡辺 篤
●受講日：1/30・2/27・3/27
●定員：16名

**1から作る ワンランク上の
イタリア・タルト料理**

●講師：横山 しのぶ
●受講日：1/17・2/21・3/21
●定員：16名

旬食でカジュアルランチ

●講師：吉田 奈美
●受講日：1/20・2/24・3/24
●定員：16名

簡単美味しい手作りお菓子

●講師：佐藤 友子
●受講日：1/14・2/11・3/11
●定員：8名

季節の和食

●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。(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～
・柚子マーメイドのケーキ

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。

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℃のオーブンを約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。

**年末大掃除、レンジフードの
入替も当社におまかせください。**

最新のレンジフードはお手入れラクラク。お気軽にお問い合わせください。



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
くらすてージ ☎(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)