

月曜日

本格スイーツ

● 講師
新潟調理師専門学校
瀬賀 智映子
● 受講日
1/23・2/13・3/13

定員
16名

メインメニュー

- 1月 きなこプリン
- 2月 チョコタルト
- 3月 イチゴ大福

金曜日

旬食でカジュアルランチ

● 講師
新潟調理師専門学校
吉田 奈美
● 受講日
1/20・2/24・3/24

定員
16名

メインメニュー

- 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

火曜日

おうちで中華～飲茶でほっこり～

● 講師
新潟調理師専門学校
渡辺 篤
● 受講日
1/30・2/27・3/27

定員
16名

メインメニュー

- 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

土曜日

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

メインメニュー

- 1月 抹茶のチーズケーキ
- 2月 フランボ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

**1から作る
ワンランク上のイタリア・タルト料理**

● 講師
イタリア料理研究家
横山 しのぶ
● 受講日
1/17・2/21・3/21

定員
16名

メインメニュー

- 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 幸せ濃厚チョコレート

季節の和食

● 講師
新潟調理師専門学校
小林 歩
● 受講日
1/21・2/18・3/18

定員
16名

メインメニュー

- 1月 鱈のおろしあんかけ
- 2月 鶏つくね鍋
- 3月 豚肉の竜田揚げ

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
コース並びに
1DAY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。



「くらすてージ」では、先進のキッチンシステムや暖房機器などを実際に手で触れてご覧いただくことができます。また、料理教室やスポーツイベントなども定期的に開催しております。



新発田ガス・ショールーム **くらすてージ**
新発田市富塚町1-17-6 (西新発田駅前) 営業時間 9:30～18:30
TEL (0254) 20-2525 定休日 毎週水曜日
ホームページアドレス <http://www.shibatagas.co.jp>

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** 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～
・鳥賊の丸ごとオープン焼き
～青大豆を添えて～
・柚子マーマレードのケーキ

2 DAY 料理教室

**お笑い
新春和菓子道場**

● 日時: **1月26日** 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** 10:30～12:00
ローチョコレート教室・販売
Oguro
● 講師: **小黑 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種の栄養価を損なわずに食べられます。

予告 ニコタンニュース1月号で
**第10回 ニコタン
にがお絵コンテスト**
最優秀賞を発表します!

※価格はすべて税込価格です。