

受講生募集



4
1DAY
料理教室

大好評企画!

横山先生の 手作り白菜キムチ教室

・日時: 11月17日(日)

または

12月2日(月)

10:00~13:00

毎月協会プロフェッショナル

・講師: 横山 しのぶ

・定員: 各16名(抽選)

・受講料: 1,500円

当日はめ生が用意したキムチごはんと一緒にご試食。作ったキムチはお持ち帰りいただきます。



※お申し込み時に希望の日にお名前をお知らせください。

5
カルチャー
教室

木目込みで来年の
干支を作ろう

今年で
最後!

招福子作り

・日時: 12月1日(日)

12:30より3時間半程度

(一財)人形美術協会総務

・講師: 田中 雪子

・定員: 8名(抽選)

・受講料: 2,500円

※初めての方は、別途
1,650円がかかります。
(ハラとソリバサミ代)

サイズ:横12cm×高さ10cm



お申し込み・お問い合わせは

「くらすてージ」まで電話にてお申し込み下さい。

☎0254-20-2525

【くらすてージ】営業時間/AM9:30~PM6:30 ※定休日/水曜日

受講対象者

新発田市、岩内市、村上市、聖徳町、
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。

お申し込み&切り
10/31(木)
まで

※このチラシは、全て税別表示となっております

今月のレシピ

よだれ鶏(口水鶏)

材料・分量(4人分)

- 鶏もも肉……1枚 (たれの調味料)
- 葱・生姜……少々 ●醤油……大さじ3
- 酒……大さじ1 ●黒酢……大さじ2
- きゅうり……1/2本 ●砂糖……小さじ2
- 長芋……適量 ●豆板醤……適量
- 茄子……2本 ●ごま油……小さじ2
- ごま……適量 ●鶏茹で汁……大さじ2
- ナッツ……適量 ●花椒……適量
- 香菜……適量 ●ラー油……適量

作り方

(茹で鶏の作り方)

- ①鶏もも肉は水洗いして皮をよくのばして常溫にする。
- ②鍋にお湯をたっぷり沸かして酒・葱・生姜を叩いて入れて、鶏もも肉を入れて再び沸騰したら火から鍋を下ろしてラップをして40分位おく。
- ③鶏肉に火が通ったら氷水に入れる。※冷めたら水気を拭き取る。
※茹で汁に塩・胡椒を入れて薄く味付けをして、一晩茹でた鶏もも肉を漬け込むとよりしっとりする。

(仕上げ)

- ①茄子は縦に1cm厚さのスライスにして、フライパンに油をしいて両面焼く。
- ②きゅうりは皮をむいて縦半分にして叩いてから1口大に切る。
- ③長芋は1cm厚さの半月に切る。
- ④調味料を合わせる。ナッツを粗く砕く。
- ⑤皿に①・②・③をして、その上に蒸し鶏を1口大に切って盛り付ける。
- ⑥たれをかけて、ごま・ナッツをふりかけ、香菜を飾る。

台所のレンジフードの 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 ※休日/毎週水曜日
新発田市富塚町1-17-6 (四軒先発田駅前)

http://www.nikotan.com

新発田ガス Kurastage ショールーム

1
1DAY
料理教室

発酵食料理教室 ～甘麹(甘酒)・塩麹を使った レシピをご紹介～

・日時: 11月16日(土)
10:00~13:00
新潟調理師専門学校

・講師: 小林 歩

・定員: 16名(抽選)

・受講料: 1,500円

- メニュー
- ・鯖の味噌煮・卵焼き
 - ・きのこ人参の白和え
 - ・甘麹のパンケーキ・クリーム添え



2
1DAY
料理教室

冬を楽しむ フランス風〜サンセバスチャンより〜 冬の魚介を楽しむ

・日時: 11月19日(火)
10:00~13:00
Cooking Studio M

・講師: 高橋 美奈子

・定員: 16名(抽選)

・受講料: 1,500円

- メニュー
- ・3種ピンチョス
 - ・鶏と白栗の煮込み
 - ・バスクチーズケーキ



3
1DAY
料理教室

「ブッシュ・ド・ノエル」 作り

・日時: 11月29日(金)
10:00~13:00

THE HOKKAIDO HARAGUGE

トラットリア・オラ・ハラクチェ

・講師: 長澤 彩子

・定員: 16名(抽選)

・受講料: 1,500円



・ブッシュ・ド・ノエル