



nikotan news ニコタンニュース  
11月号  
令和元(2019)年

**1 DAY 料理教室**

**フランスの家庭料理**

日時: **12月8日** 10:00~13:00  
Cooking Studio M

講師: **高橋 美奈子**

定員: 16名(抽選)

受講料: 1,500円

メニュー  
・旬魚のグリル  
牛蒡とキノコのソース  
・季節のチーズ  
・みかんとチョコレートのXmasタルト



※写真はイメージです

**3 DAY 料理教室**

お味噌を仕込んでみませんか

**奈美先生の手作りお味噌教室**

日時: **12月21日** 11:00~13:30  
新潟調理師専門学校

講師: **吉田 奈美**

定員: 12名(抽選)

受講料: 2,000円

メニュー  
・具だくさんお味噌汁とご飯



※作ったお味噌はお持ち帰りいただけます。

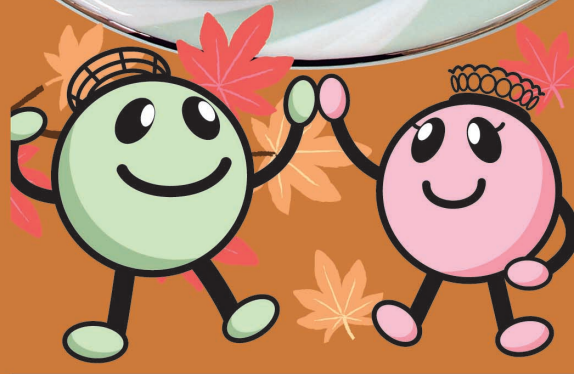
**豚肉のビール煮**

材料・分量(4人分)

- 豚肩ロース(塊又はとんかつ用)…600g (下味: 塩…小さじ1、砂糖…小さじ1/2)
- 玉ネギ(大)……………1個(250g)
- セロリ・人参……………各1/3本
- 油……………適量
- ビール(ミニ缶)……………1缶(135ml)
- 砂糖(黒糖)……………小さじ2
- ローリエ……………1枚
- 粒マスタード……………小さじ2~
- 塩・コショウ……………適宜

作り方

- ①豚肉は5cm角に切り、下味をまぶし30分~ひと晩おく。
- ②玉ネギは薄切りにし耐熱皿に入れラップをし、電子レンジ(600w)で約5分加熱する。鍋に油小さじ2を入れ玉ネギがきつね色になるまで炒める。
- ③セロリと人参は粗みじん切りにし、②に加えて軽く炒める。
- ④①の汁気をふき取り、コショウをふる。フライパンに油小さじ1を入れ、中央で豚肉の表面に焼き色を付け、鍋に加える。ビールを加え、ひたひたになる位の水(約200ml)を加える。煮立ったらアクを取り、砂糖とローリエを加え、落とし蓋ととき蓋をして弱火で1時間~1時間半煮る。
- ⑤煮汁にとろみがついたら、マスタードを加え、ひと煮立ちしたら、味をみて塩・コショウで味を調える。



**2 DAY 料理教室**

アンコール企画

**手作り食べるウスターソース**

日時: **12月15日** 10:00~13:00  
味育協会プロフェッショナル  
ジャパンハーブソサエティ  
ハーブインストラクター

講師: **横山しのぶ**

定員: 16名(抽選)

受講料: 1,500円

メニュー  
・ウスターソースで作る豚のしょうが焼き



※作ったウスターソース(200cc程度)はお持ち帰りいただけます。

**4 カルチャー教室**

**雛の一段お重**

来年の桃の節句に向けてかわいい飾り重を作るコースです。プレゼントにもいいですね♪

日時: **12/7・1/11・2/1** (いずれも土曜日)  
各13:00~16:00  
※初回は重箱を作ります。2回目、3回目では中の小物を作ります。

(一)人形美術協会 総務

講師: **田中 雪子**


定員: 8名(抽選)


受講料: 4,500円 (サイズ 11×11×5cm)



ニコタンにが絵コンテストの発表は

**12月号のニコタンニュースで発表いたします。**





**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)

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、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。  
お申し込みメ切り **11/28(木)まで**  
※このチラシは、全て税込表示となっております