

ショールームくらすページ よりお知らせ

ご来館いただく際は感染症予防にご理解・ご協力のほどお願い申し上げます。

ご来館いただくお客様へのお願い

- 少人数様でのご来館
- マスクのご着用
- ご来館、お帰りの際の手指のアルコール消毒
- 来場受付記録簿のご記入
- 体調不良がある場合はご来館をお控えください

ショールームくらすページの対策



スタッフのマスク着用を
実施しています



館内消毒用アルコール
を設置しています



定期的に換気を
おこなっています

また、新型コロナウイルス感染症の状況を踏まえ、料理教室並びにフリースペース貸出は引き続き当面の間中止いたします。

ご不便やご迷惑をおかけしておりますが、ご理解下さいますようお願い申し上げます。

また皆様と笑顔でお会いできますよう再開にむけて準備を進めてまいりますので、どうぞ楽しみにお待ちくださいませ。

再開につきましては弊社ホームページ・チラシ等でお知らせ致します。

10月に開催予定しておりました恒例の『第46回ニコタン&モモタン大感謝祭(ガス展)』は、このたびご来場者様および関係者の健康・安全を第一に考慮し、開催の中止を決定いたしました。これに代わり特設サイトでのバーチャルガス展を開催いたします。

ニコタン&モモタン バーチャルガス展 新発田ガス大感謝祭



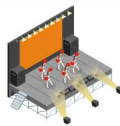
最新機器販売コーナー

最新のガス機器をお得に!



お料理実演コーナー

動画で楽しむお料理教室、
人気先生のメニューを
おうちで!



ステージコーナー

ガス展でおなじみの
人気ステージを動画
で楽しもう!

ほかにも、
楽しいコンテンツが
もりだくさん、お楽しみに!

新発田ガス株式会社

本社 ☎(0254)22-4181

中条支店 ☎(0254)43-4181

村上出張所 ☎(0254)53-4132

ショールーム
くらすページ ☎(0254)20-2525

西新発田駅前 営業時間/9:30~18:30 定休日/毎週水曜日



ニコタンニュースに使っている紙は、紙を白くする漂白剤として、塩素を使用しない環境に優しい無塩素漂白の「エコパルプ」を使用しています。

nikotan news

ニコタンニュース

9月号

令和2(2020)年

ニコタン&モモタン バーチャル ガス展

新発田ガス大感謝祭



SHIBATA GAS

<http://www.nikotan.com>

facebookにて
レシピ動画公開中



こちらから
チェック

くらすページの料理教室は現在お休みしておりますが、かわりにスタッフ作成のレシピ動画を配信しております。随時公開しますのでぜひご覧ください。公開中のレシピをひとつご紹介いたします。

とろ〜りなめらか マンゴー プリン



材料(カップ4個分)

[マンゴープリン]	[ヨーグルトクリーム]
マンゴーピューレ… 200g	プレーンヨーグルト… 90g
グラニュー糖… 45g	生クリーム… 35g
水… 100cc	グラニュー糖… 12g
粉ゼラチン… 5g	[飾り]
水… 25ml	ドライマンゴー… 適量
生クリーム… 55g	ミント… 適量

作り方

- 1 <マンゴープリンを作る>
鍋に水・グラニュー糖を入れ沸騰させる。戻しておいたゼラチンを加え溶かす。
- 2 ポウルにマンゴーピューレを入れ、①のシロップを加えホイッパーでムラの無いように静かに混ぜる。氷水で冷やす。
- 3 別のポウルに生クリームを入れ、6分立てに泡立てる。②が冷めたら生クリームの方へ3回位に分けて入れ、ホイッパーで底からすくいあげるように混ぜる。
- 4 器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- 5 <ヨーグルトクリームを作る>
ポウルにすべての材料を入れホイップする。
- 6 マンゴープリンが固まったら上にヨーグルトクリームをかけ、飾りを添える。