

受講日 3/8 日 美食の国 イタリアの郷土料理

【講師】Hiro Cooking Studio  
野股 正宏 先生  
【時間】10:00~12:00  
【定員】8名(抽選)  
【参加費】1,500円



Menu メニュー  
• ラグー・アツラ・ポロネーゼ(本格ミートソース) ※ソースのみ作ります  
• アランチーニ(ライスボールコロッケ)  
• ストロベリーソースのパンナコッタ [講師のデモのみ]

受講日 3/13 日 季節の和食~春の香り~

【講師】新潟調理師専門学校  
小林 歩 先生  
【時間】10:00~12:00  
【定員】8名(抽選)  
【参加費】1,500円



Menu メニュー  
• あさりと筍の混ぜご飯 • 変わり卵焼き  
• セロリの即席漬け

受講日 3/16 日 手軽に楽しむ ワンプレートランチ

【講師】家庭料理教室さちこ主宰  
園田 幸子 先生  
【時間】10:00~12:00  
【定員】8名(抽選)  
【参加費】1,500円



Menu メニュー  
• ポークビーンズ • メロンパン風トースト  
• キャベツと人参のサラダ

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。

お申込締切 2月28日(日)まで

お申込方法 電話またはホームページにてお申込ください。

※定員を超えた場合は抽選とし、当選者のみ後日郵送にてご連絡させていただきます。

※最小催行人数に満たない場合、開催しない場合がございます。

※新型コロナウイルスの状況をふまえ、開催を中止する場合がございます。

教室再開にあたりまして、感染症拡大防止に対する取組を徹底してまいります。詳しくは、弊社ホームページをご覧ください。



全メニューおひとり様で調理、お持ち帰りとなります。

受講日 3/19 日 春の韓国家庭料理

【講師】Cooking Studio M  
高橋 美奈子 先生  
【時間】10:00~12:00  
【定員】8名(抽選)  
【参加費】1,500円



Menu メニュー  
• 彩りの春ナムル御飯(サンチェビビンバ)  
• イカ大根(オジンオチョリム)

受講日 3/22 日 コスパ最強食材 豚ひき肉でつくる 美味しいおかず

【講師】新潟調理師専門学校  
渡辺 篤 先生  
【時間】10:00~12:00  
【定員】8名(抽選)  
【参加費】1,500円



Menu メニュー  
• 筍と豚肉のぼろぼろ炒め  
• フライパンで作る ふわふわジュシーしゅうまい

受講日 3/27 日 キャロットケーキ

常備野菜No.1の人参を使ったケーキです。すりおろして生地に入れて焼き上げます。焼いている間に飾りの「ミニ人参」を作りましょう。

【講師】笹川 知意子 先生  
【時間】10:00~12:00  
【定員】8名(抽選)  
【参加費】1,500円



Menu メニュー  
• キャロットケーキ 1ホールお持ち帰り ※写真はイメージです。

お申し込み・お問い合わせ

新発田ガスショールーム くらすテージ

TEL 0254-20-2525

[営業時間]9:30~18:30 (水曜定休日)

http://www.nikotan.com

※このチラシは、全て税込表示となっております

今月のレシピ

簡単 アップルパイ

材料・分量(4人分)

- りんご.....1個
- バター.....10g
- グラニュー糖.....20g
- レモン汁.....少々
- シナモン.....少々
- 冷凍パイシート.....2枚
- 卵.....適量

作り方

- ①りんごは皮をむき、1cm位の角切りにする。
- ②鍋にバターを溶かしりんごを炒める。グラニュー糖を加えて更に炒め水分をとばす。シナモンパウダーとレモン汁をからめてパットにあげ、冷ます。
- ③パイシートで包み200度に予熱したオーブンで20分焼く。

LINE Pay

請求書支払い始めました

ガス料金請求書兼払込書(ハガキタイプ請求書)をご利用のお客様は、「LINE Pay 請求書支払い」をご利用いただけるようになりました。

詳しくは弊社ホームページをご覧ください。



http://www.shibatagas.co.jp

nikotan news ニコタンニュース

令和3(2021)年 2 月号



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  
ショールーム ☎(0254)20-2525  
くらすテージ

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。

http://www.nikotan.com