

教室再開にあたりまして、感染症拡大防止に対する取組み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 4/10(土) Springロールケーキ

春にぴったり☆フルーツの入ったロールケーキ。基本の作り方をマスターしてお菓子づくりを楽しみましょう！

【講師】佐藤 友子 先生  
【時間】11:00~13:00  
【定員】8名(抽選)  
【参加費】1,500円



※写真はイメージです。

Menu メニュー

- フルーツロールケーキ(1本お持ち帰り)

受講日 4/15(水) 台湾の定番屋台メシ お手軽ルーロー飯

【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

- お手軽ルーロー飯
- 台湾カステラ(18cmパウンド型1本お持ち帰り)

受講日 4/19(日) 全国味巡り 沖縄料理

おうちで旅気分♪日本の美味しい食を味わいましょう。【沖縄】からスタート!!

【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

- オムタコライス
- サーターアンドン

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 3月30日(火)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、開催しない場合もございます。

※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。

受講日 4/24(土) カスタードケーキ

カスタードクリームをスポンジで挟んだシンプルなケーキです。

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



※写真はイメージです。

Menu メニュー

- カスタードケーキ(1ホールお持ち帰り)

受講日 4/27(火) 越後名物 『笹団子』をつくりました

毎年人気の笹団子教室。今年をはじめから最後までおひとり笹団子づくりに挑戦しましょう！手作りの味は格別ですよ！

【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

- 笹団子(7個位お持ち帰り)
- かやく御飯(講師のデモのみ)

受講日 4/29(祝) 3種のチーズで作る ピエモンテ地方のチーズタルト

市販のパイシートを使って作ります。ランチにいただくもよし、ワインのお供としても相性抜群ですよ。

【講師】イタリア料理研究家 横山 しのぶ 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

- ピエモンテ地方のチーズタルト(1ホールお持ち帰り)
- チーズ&粒マスタードのさっぱりサラダ

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

材料・分量

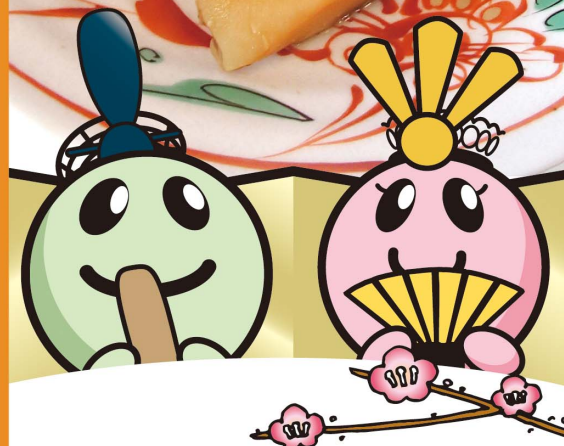
- 鶏挽き肉……………200g (a)
- 卵……………1個
- みりん……………大さじ1
- 酒……………大さじ1
- 醤油……………小さじ1
- 塩……………大さじ1/3
- 片栗粉……………大さじ1.5
- 水……………大さじ1

- 新玉葱……………1個
- 新じゃがいも……………200g
- 人参……………1/2本
- スナップエンドウ……………4枚

- だし……………2.5カップ
- 酒……………大さじ1
- 砂糖……………大さじ3
- 醤油……………大さじ3
- みりん……………大さじ1.5

作り方

- ①鶏挽き肉にaを入れてよく混ぜ合わせる。
- ②新玉葱はくし型切りにする。新じゃがいもは一口大に切る。人参は乱切りにする。
- ③スナップエンドウはゆでる。
- ④鍋にだしを入れて火にかける。①をスプーンで入れる。新じゃがいもと人参を入れて酒・砂糖を加える。3分位煮たら新玉葱を加え、醤油を半分入れる。3分位したら醤油を半分加え、煮汁が1/3量になるまで煮含める。最後にみりんとスナップエンドウを入れてさっと煮る。



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

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