

受講日 9/10 全国味巡り 新潟編

【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
•4種のミックス新潟たれカツ
•ポッポ焼き(蒸気パン)

受講日 9/12 まるでお肉 大豆ミートで作るタコス&唐揚げ

【講師】CHIE'S KITCHEN CHIE 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
•大豆ミートのひき肉(お持ち帰り用)
•大豆ミートで作るタコス •豆腐の唐揚げ

受講日 9/16 定番にしたい! 食欲そそるおそうざい

【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
•もち麦入り照り焼き肉だんご
•もち麦と大豆のサラダ(各4人分)

受講日 9/21 季節の和ごはん

【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
•かぼちゃと鶏肉の唐揚げ みょうが酢がけ
•高野豆腐となすのオランダ煮

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。



基本的におひとり様調理、お持ち帰りとなります。

受講日 9/23 簡単 ハーブとエディブルフラワーのアイシングデコレーションスイーツ作り

アイシングシュガーを作り、市販のお菓子(クッキー・カヌレ)に食べられるお花とハーブをデコレーションしていただきます。

【講師】ゆるりナチュラルライフ 溝口 美代子 先生
【時間】10:00~11:30
【定員】8名(抽選)
【参加費】1,200円



※写真はイメージです。

受講日 9/25 フロランタンサブレ

【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。

受講日 9/28 新発田の名産 いちじくを使っていちじくタルト

【講師】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
•いちじくのタルト(18cmワンホール)

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 8月30日(月)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、当選者のお名前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。

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。

タイ王国の伝統工芸

カービング



タイカービングについて

カービングは、14世紀からタイに伝わる伝統工芸です。小さなナイフ1本で果物や野菜にお花などをかたどります。

もともとは宮廷の子女たちが王様に捧げる食事を美しく飾ることから始まりました。そのおもてなしの心は現代にいたるまで受け継がれ、近年では芸術性も研ぎ澄まされ、食卓のみならず、ホテルやレストランのエンターランスなどに彩られています。



ショールームで以前開催された実演会で作っていただきました高橋 美奈子講師の作品です。

ガス料金のお支払いに

ウォレット請求書支払い
がご利用いただけます



家で支払いできて
便利でラクチン!



ホームページに詳しいご案内がございます



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
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。