

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 12/21(火)
こっくり濃厚
イタリアンプレート

お肉、パスタ、野菜をワンプレートで盛り付けると、
なんだかお店で食べているような特別感♪

【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

- 豚肉のサルティンボッカ(写真参照)
- 野菜のホワイトソース焼き(写真参照)
- ナポリのカルボナーラ
- チーズのサラダ



受講日 12/24(金)
ノエルレッスン
~フランス地方菓子の旅~
アルザス編

タルトにキャンドルを灯して
穏やかなクリスマスを迎えましょう。

【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

- 聖夜のリンツァートルテ ~キャンドル付き~
(直径18cmのタルト型1台分)

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 11月29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、当選者の方に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(水曜日定休日)

http://www.nikotan.com

※このチラシは、全て税込表示となっております

新発田ガスショールーム Kurastage

2021 December 12月 料理教室

受講日 12/9(木)
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

- 鶏手羽元の
和風ローストチキン
(3~4人分)
- フライパンで作る
スフレパンケーキ
(2枚)



受講日 12/13(日)
色合い鮮やか+
カラフル水餃子

野菜ピューレを練りこんだ皮でつくる
見た目も楽しい水餃子。
年末年始の食卓を華やかに彩ります。

【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



※2人1組で調理いたします。
(2人で別色を作り、分けます)

Menu メニュー

- カラフル水餃子2種(2~3人分)

受講日 12/17(金)
世界味巡り~Ireland~

第3回目はアイルランドへ旅気分♪
代表料理のひとつ、ギネスビールで煮込んだシチューと
クリーム系リキュールを使った大人な絶品スイーツを作ります。

【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

- ギネスシチュー
- アイリッシュ
クリームチーズケーキ



今月のレシピ!

南瓜まんじゅうの
葛あん

材料・分量(4人分=4個)

- カボチャ……………120g(正味量)
 - 白玉粉……………60g
 - 砂糖……………大さじ2
 - 水……………適量(カボチャの水分量による)
 - あんこ(固めのもの)……………80g
- 〈葛あん〉
- 水……………1カップ
 - 葛粉(片栗粉でも可)……………10g
 - 砂糖……………大さじ2

作り方

- カボチャは種をとって皮をむき、電子レンジにかけてやわらかくしたらしっかりと潰す。
- 白玉粉は丈夫な袋に入れて麺棒などで砕いてできるだけ細かくする。ボールに白玉粉①、砂糖、水を入れてしっかりとこねる(水は様子を見ながら少しずつ入れること)。全体がまとまり、耳たぶより少し柔らかめになったら4等分にして丸める。
- あんこは4等分にして丸める。
- 葛あんの材料を鍋に入れ、葛粉が水に溶けたら火にかける。とろみがつくまでよく混ぜ、さらに2~3分練り混ぜたら冷す。
- ③を②で包み、熱湯から茹でる。6~8分茹でて冷水に落とし、冷えたら器に盛り、上から④をかける。

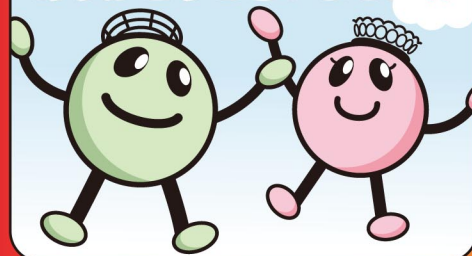
nikotan news 11月号

令和3(2021)年11月号



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 2021

WEB ガス展にたくさんのアクセス
ありがとうございました!!



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
くらすテージ ☎(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。

http://www.nikotan.com