

受講日 8/9 世界味巡り～France～

第10回目は食の王道フランスへ旅気分♪特別な調理法や素材は使わずに、ワンランク上のフレンチを作りましょう。

【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

- ポークソテーのオレンジマスタードソース
- 生トウモロコシでなめらかコーンポタージュ
- チュイル・ダンテル(カリカリ薄焼きクッキー)

受講日 8/18 定番にしたい! 食欲そそるおそうざい

夏の定番野菜トマトを使って、主役級のおかずをつくりましょう。

【講師】 家庭料理教室さちこ 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

- 鶏肉とトマトの中華風炒め
- 甘酒たまご蒸しパン(お一人5個)

受講日 8/20 新潟産アジの 香りと旨みを丸ごと!

おさかなを自分でおろして食べる贅沢さとおいしさは格別です★

【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

※一部の作業は、2名でおこないます



Menu メニュー

- アジ玉寿司
- アジ南蛮漬け

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 7月30日(土)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。

教室開催にあたりまして、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 8/23 野菜ソムリエと旬の果物を楽しもう!

新発田産の旬のブルーベリーをたっぷり使ったマーブルケーキをご紹介します! ケーキの焼き時間にはお菓子作りのコツについてお話しします。

【講師】 野菜ソムリエプロ 古川 浩子 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

- ブルーベリーマーブルケーキ(パウンド型1台分)

受講日 8/27 フルーツのレアチーズケーキ

クリームチーズにフルーツのピュレを加えて作ります。夏にぴったりな冷たいスイーツです。

【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

- フルーツのレアチーズケーキ(18cm型1台分)

※写真はイメージです。

受講日 8/30 旨辛! ビビン麺

【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

- ビビン麺ソース
- ビビン麺の具にもなる野菜のナムル2種(いずれも3～4人分)

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!

水ようかん

材料・分量【流し函1個分/600ml】

- 寒天(寒天パウダー).....3.5g
- 水.....400ml
- 砂糖.....50g
- あん(こしあん).....350g
- 塩.....少々

作り方

- ①寒天は水に10分浸しておく。
- ②鍋に①と400mlの水を入れ、火にかけ、煮とかす。砂糖を加え、溶けたら裏ごし、鍋にもどす。
- ③②にあんを少しずつ加え、混ぜていく。
- ④③を火にかけ塩を入れ、少し練ったら、火からおろし、粗熱を取り、ぬらし型に入れ、冷やし固める。

抹茶かん

材料・分量【流し函1個分/600ml】

- 寒天(寒天パウダー).....3.5g
- 水.....400ml
- 砂糖.....50g
- 白あん(こしあん).....350g
- 塩.....少々

- A { ●砂糖.....大さじ1
●抹茶.....大さじ1
●お湯.....適量

作り方

- ①寒天は水に10分浸しておく。
Aの砂糖と抹茶をよく混ぜて湯で溶いておく。
- ②鍋に①の寒天と400mlの水を入れ、火にかけ、煮とかす。砂糖を加え、溶けたら裏ごし、鍋にもどす。
- ③②に白あんを少しずつ加え、混ぜていく。
- ④③を火にかけ塩を入れ、少し練り、Aを加えて混ぜる。火からおろし、粗熱を取り、ぬらし型に入れ、冷やし固める。

ガス会社を装ったなりすましメールにご注意ください

ガス会社を装いガス料金や供給停止に関するSMS(ショートメッセージ)が発信されております。当社からSMSでこうしたご案内をお送りすることはありません。不審な内容のSMSを受信した場合は、記載のURL等はクリックせずに削除してください。

nikotan news 7

令和4(2022)年7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 ☎(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