

# ショールームくらすテージよりお知らせ

ショールームくらすテージへご来館ご希望のお客さまは以下の点についてご理解とご協力をお願いいたします。

## ご来館いただくお客様へのお願い



少人数様でのご来館



マスクのご着用



ご来館、お帰りの際の手指のアルコール消毒



来場受付記録簿のご記入



体調不良がある場合はご来館をお控えください

ご協力よろしくお願いいたします。



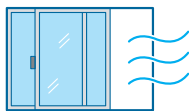
## ショールームくらすテージの対策



スタッフのマスク着用を実施しています



館内消毒用アルコールを設置しています



定期的に換気をおこなっています

感染拡大防止の観点から、安全な距離を確保するため一時的に入館を制限させていただきます。尚、10月以降は混雑が予想されますのでお電話でのご来館予約も承っております。どうぞご利用ください。

【料理教室のお申し込み、またはお問い合わせ】

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>

新発田ガスショールーム  
 Kurastage  
 くらすテージ



今回の料理教室は特別コラボ企画!  
 新発田の特産いちじく「蓬萊柿」を使った様々なメニューをご紹介します。シバタイいちじくフェア



受講日  
 10/8

### まるごと贅沢!いちじくのおんロール

旬のフレッシュいちじくをふわふわのスポンジ生地とあんこで丸ごと包んだロールケーキを作りましょう!

【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

Menu メニュー

- いちじくのおんロール (1本お持ち帰り)



※写真はイメージです。

受講日  
 10/25

### いちじくとおからのサラダ

いちじくの優しい甘さを活かした、見た目おしゃれな2品です。お味はもちろん最高!テーブルが華やかに。ワインも進みます♡

【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

- いちじくのおからネッパ
- トスカーナのチョコソースで食す 生ハムと豚肉のいちじく巻き



受講日  
 10/13

### 定番にしたい!食欲そそるおそうざい

コチュジャンベースの甘辛いタレとシャキシャキ食感のれんごんは相性抜群!フェアにちなんだ、いちじくのしっとりケーキとともにどうぞ!

【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

- ヤンニョムチキンれんごん
- いちじくのしっとりケーキ(パウンド型)



受講日  
 10/28

### いちじくを使った絶品おかず

スイーツだけでなくご飯のお供にもなるんです。蓬萊柿を使って、みんな大好き!グラタンを作りましょう。

【講師】 新潟調理師専門学校  
 吉田 奈美 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

- いちじく和風味噌グラタン
- いちじくと人参のラベサラダ



受講日  
 10/18

### 蓬萊柿でかなでる ～秋のウェルカムオードブル～

凝縮した甘さの蓬萊柿のおいしさをダイレクトに味わう!笑顔ひろがる秋のオードブル。彩り、風味、食感のコントラストが魅力。

【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

- いちじくと国産フロマージュ、ひたし豆のアミューズ
- 秋鮭のグルノーブル風～白菜ミルフィーユ添え～



※写真はイメージです。

受講日  
 11/1

### イチジク和食アレンジレシピ

3品全てにイチジクを使います。イチジクと相性の良いクリームチーズをふんだんに使いながら、イチジクの色々な味わい方を楽しみましょう。

【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

- イチジクとクリームチーズの天ぷら
- イチジクと柿のごまクリームチーズ和え
- イチジクのなんじゃこら大福



受講日  
 10/22

### いちじくのタルト

焼き上げた生地にカットしたフレッシュいちじくをのせたタルトです。

【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

- フレッシュいちじくのタルト (18cm菊型)



※写真はイメージです。

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 **9月29日(木)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。

※基本的におひとり様調理、お持ち帰りとなります。  
 ※定員を超えた場合は抽選とし、当選者に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。

