

教室開催にあたりまして、感染症拡大防止に対する取組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 7/13(水)

定番にしたい！ 食欲そそるおそうざい

温かくても、冷やしても美味しくいただける夏の作り置きにおすすめのなすを使った煮物を作しましょう。ゴマみそ味でご飯がススムおかずとともにどうぞ。

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

- 丸ごとナスと豚肉の煮物
- 鶏胸肉のゴマみそ照り焼き

受講日 7/18(火)

枝豆のア・ラ・フランセーズ

枝豆とブルーチーズの新たな出会い、しっとりアーモンドの風味、クランブルのほろほると口どけのよさが心ときめく季節ならではの焼き菓子です。

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



Menu メニュー

- Tart au fromage à pâte persillée et edamame ~枝豆とブルーチーズのクランブルケーキ~(18cmのタルト型1台)

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 6月29日(木) 17:00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、当選者には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。

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】9:30～17:30 (水曜・日曜定休日)

<http://www.nikotan.com>

受講日 7/22(土)

今が旬！ ブルーベリーマープルケーキ

新発田産の旬のブルーベリーをたっぷり使ったマープルケーキをご紹介します！少量ですが新鮮な生ブルーベリーの持ち帰りもあります。

講師 製菓衛生士・野菜ソムリエプロ 古川 浩子 先生

時間 10:00～12:30

定員 8名(抽選)

参加費 1,500円



Menu メニュー

- ブルーベリーマープルケーキ(約20cmパウンド型1台分)

受講日 7/25(火)

絶品アレンジ中華

これがお家で作れるの！？お味はもちろん！見た目も楽しめるヒロ先生のオリジナルアレンジ中華料理です。

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

- 丸ナスのマーボー仕立て
- ごろごろニンニク油淋鶏

受講日 7/29(土)

季節の野菜で おもてなしケーキサレ

フランス生まれのお惣菜ケーキです。季節の野菜をたくさん使って見た目も華やかなおもてなしケーキサレを作ります。

講師 きみのごはん 佐藤 公恵 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

- おもてなしケーキサレ(パウンド型1本)

🍴 今月のレシピ /

ラベンダーのクッキー

材料

- メープルシロップ…………… 100cc
- オリーブオイル…………… 80cc
- アーモンドブードル…………… 70g
- 薄力粉…………… 120g
- ほうじ茶粉末※1 …… 小さじ1/2
- ベーキングパウダー… 小さじ1/2
- クルミ…………… 60g
- 製菓用ラベンダー※2 …… 小さじ2

*下準備としてクルミを香ばしく炒って細かくしておく

作り方

- ①ボールにメープルシロップを入れる。
- ②①のボールに静かにオリーブオイルを注ぎながらよく混ぜる。
- ③Aを合わせて2回ふるっておく。
- ④②のボールに③とラベンダーを入れてサックリと混ぜ合わせる。
- ⑤最後にクルミを加え混ぜる。
- ⑥ラップを大きく台の上に広げて生地を1cm弱の厚さに伸ばす。
- ⑦生地の上にさらに空気を抜く様にラップを広げる。
- ⑧パットにのせて冷蔵庫で30分冷やし固める。
- ⑨オーブンを170℃に予熱し、30分たった生地を取り出し素早く型で抜き、天板に広げたクッキングシートに並べて15分ほど焼く。

※1茶葉をミルにかけて細かくしたもの、またはお茶パック等の粉末茶。

※2ご自宅で植えているものを使用する際は良く洗い、しっかり乾燥させたものを使いましょう。

nikotan news ニコタンニュース

令和5(2023)年6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 くらすテージ ☎(0254)20-2525

誠に勝手ながら、営業時間・定休日を変更しております
営業時間/9:30～17:30 定休日/水曜日・日曜日



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>