新発田ガスショールーム Kurastage くらすテージ

2023 September 9月 料理教室

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 9/8(金) 奈美先生と作る ゆったりおうちごはん。

お手軽な豚こま肉をつかって煮豚を作ります。スパイスが効いてピリッと刺激的なジャンバラヤライスとともにどうぞ。

［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

- 豚こま切れ肉の煮豚風　●ジャンバラヤライス風
- キウイとブロッコリーのサラダ ヨーグルトドレッシング

受講日 9/14(木) 定番にしたい！ 食欲そそるおそうざい

相性抜群の鶏肉ときのこをじっくり煮込みましょう。煮込んでる間にパパッとお菓子を一つ作ります♪

［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

- 鶏肉ときのこのトマトクリーム煮
- シフォンケーキ(15cmシフォン型)

受講日 9/19(火) 白身魚の ハーブパン粉焼き

白身魚を使った定番イタリア料理。サクサクパン粉の歯ごたえとハーブの香りが食欲をそそります。ワインにも合う一品です。

［講　師］seeds Growder 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

- 甘塩タラで作るハーブパン粉のオーブン焼き(4人分)

受講日 9/28(木) 手軽にパンプキンパイ

カボチャスイーツの定番、パンプキンパイをつくりましょう。市販のパイシートを使うからとっても手軽に作れます。

［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

- パンプキンパイ(15cmタルト型1台)

受講日 9/30(土) 冷やしても美味！ バナナとココナツの サワータルト

バナナ、ココナツ、マンゴー、アプリコット!!
南国情緒あふれるトロピカルなお菓子です。

［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

- バナナとココナツのサワータルト ～マンゴーソース添え～ (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 8月29日(火) 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

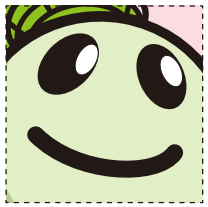
● 課税事業者の皆さまへ ●

検針票が適格請求書としてご利用できます

2023年10月1日より適用される**適格請求書保存方式「インボイス制度」**(＝新しい仕入税額控除のしくみ)に対応する為10月分からの検針票が変わります。

※上記はイメージ例です。

ニコタン&モモタン パズル2023



左のパズルシールを7月号の台紙に貼って、10月に開催のガス展会場へお持ち下さい。

お楽しみ ニコタン モモタン グッズ プレゼント！

2023年8月号

nikotan news ニコタンニュース

令和5(2023)年 8月号

今月のレシピは「パンキッシュ」
作り方はこちらの QR コードから！

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

ECO-PULP エコパルプ
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