

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。

ガスご使用量のお知らせ(兼)ガス料金等口座振替済領収証
毎度新発田ガスをご利用いただきありがとうございます。
お客様番号 9999999999 -meter番号 9999999999
お客様名 氏名 3 4 5 6 7 8 9 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 様
ご住所 住所 3 4 5 6 7 8 9 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0
方書 方書 3 4 5 6 7 8 9 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

適格請求書発行
事業者登録番号

ガスご使用量のお知らせ	
9999 年 99月分	99 月 99日~ 99 月 99日
ご契約種別 1 2 3 4 5 6 7 8 9	振替予定日 99 月 99日
当月指針(推定:インメーター)	999,999,999 m ³
前月指針	999,999,999 m ³
メーター交換までの使用量(今回交換有)	999,999 m ³
今月のご使用量	999,999,999 m ³
前月のご使用量	999,999,999 m ³
前年同月ご使用量	999,999,999 m ³
ご請求予定金額(税込)	999,999,999 円
早收料金	10% 999,999,999 円
遅加收算額	10% 999,999,999 円
警報器リース	10% 999,999,999 円
警報器リース	8% 999,999,999 円

座振替済領収証
振替日 99 月 99 日
99 日ご使用量 999,999 m³

ガス料金等口座振替済領収証	
9999 年 99月分	振替日 99 月 99 日
期間 99 月 99日~ 99 月 99 日	ご使用量 999,999 m ³
領収金額(税込)	999,999,999 円
早收料金(税込)	999,999,999 円
(内消費税相当額)	999,999,999 円
遅加收算額(税込)	

※イメージ例です。

果肉がやわらかく、上品な甘みが特徴の新発田特産いちじく
「蓬萊柿」を使った様々なオリジナルメニューを盛り込みました。
旬の果物を存分に楽しみましょう。

受講日 10/12(木)

定番にしたい! 食欲そるおそうざい

ごはんがすすむ洋食屋さん風のポークソテーです。いちじくはクリームチーズ、はちみつと一緒にデザートトーストにいただきます。

【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

- ポークチャップ
- 旬野菜のホイル焼き
- いちじくとクリームチーズのはちみつトースト

受講日 10/16(月)

紅茶いちじくのスコップティラミス

ケーキの中には紅茶風味のいちじくコンポート、デコレーションにはフレッシュないちじくがたっぷり! ティラミスクリームを使ったスコップケーキです。

【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】 2,000円



Menu メニュー

- 紅茶いちじくのスコップティラミス (21×15cmのプラスチック容器1個分)

受講日 10/20(金)

いちじくの抹茶あずきタルト

いちじく、抹茶、あずき、かりかり食感のアーモンドで奏でる秋のタルトです。

【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

- いちじくの抹茶あずきタルト(18cmのタルト型1台)

受講日 10/24(火)

ひき肉とれんこんでつくるれんこんミートソース

れんこんの旨味とシャキシャキ食感がたまらない! 野菜たっぷりのミートソースです。フレッシュいちじくを堪能できるパフェ付き♡

【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

- れんこんミートソース(ソースのみ持ち帰り)
- フレッシュいちじくのパフェ(2名分)

受講日 10/27(金)

鶏肉じゃがと秋刀魚のひつまぶし

鶏肉の旨みたっぷり! ひとつも少し違う肉じゃがをつくります。秋刀魚、いちじくのお料理とあわせて秋を堪能しましょう。

【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

- 鶏の肉じゃが
- 秋刀魚のひつまぶし
- いちじくの清酒蒸し

※写真はイメージです。メニュー、容器等は変更となる場合がございます。

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28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。

基本的におひとり様調理、お持ち帰りとなります。

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。

