

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。



新発田ガスショールーム

Kurastage
くらすてージ

2024
March

3月 料理教室

基本的におひとり様調理、お持ち帰りとなります。

受講日 3/18(月) イースターに食す伝統的なお菓子
コロバ・バスクアーレ

イタリアではイースターを「バスクア」と呼び、鳩の形の伝統的なお菓子を食べて祝います。今回は伝統菓子にラム酒漬けドライフルーツをたっぷり入れてさらに美味しくアレンジ。

【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

•コロバ・バスクアーレ ~イースターに食す鳩の形をしたお菓子~

受講日 3/26(火) フランスバスク地方のお菓子

17世紀に、フランスで初めてチョコレートが伝えられたバスク地方の銘菓です。兵士がベレー帽を着用していたところから、そのベレー帽に似せてつくったユニークなお菓子が現在でも地元で愛されています。

【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

ベレ・バスク
•Béret-Basque(直径15cmの丸形1台分)

受講日 3/30(土) フロランタンサブレ

大人気レシピ! サックサクのサブレ生地の上にアーモンド入りヌガーをのせて焼き上げるお菓子です。

【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

•フロランタンサブレ(18~20個程度)

受講日 3/8(金) おうちで手軽に
絶品ラザニア

ボリューム満点ラザニアを作りましょう。家庭でも作りやすくレストランに負けない美味しさです♪

【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

•食べこたえ満点絶品ラザニア(アルミバウンド1台分)

受講日 3/14(土) 定番にしたい!
食欲そそるおそうざい

メインの鶏肉料理を煮込んでいる間に、サラダとお菓子をつくります。

【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

•鶏肉のトマト煮込み
•人参のマスタードサラダ
•レンジで簡単チョコレートケーキ

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 2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 くらすてージ

TEL 0254-20-2525

【営業時間】9:30~17:30 (水曜・日曜定休日)

http://www.nikotan.com

今月のレシピ!

チョコレートのブッセ

材料(約10組分)

<ビスキュイ・ア・ラ・キュイール>

- 卵黄.....2個
- グラニュー糖.....20g
- 卵白.....2個
- グラニュー糖.....30g
- 薄力粉.....50g
- ココア.....10g
- 粉砂糖.....適量

<チョコチップ入りクリーム>

- 生クリーム.....100g
- グラニュー糖.....10g
- チョコレート.....30g
- コニャック.....適宜

作り方

①<ビスキュイ・ア・ラ・キュイールを作る>
卵黄とグラニュー糖は白っぽくなるまですり混ぜる。
卵白とグラニュー糖でメレンゲを作り、すり混ぜた卵黄を加えて合わせる。次にふるった粉類を入れてさっくり合わせる。絞り袋に入れ、紙を敷いた天板にハート形になるように絞る。粉砂糖を2回ふり、190℃のオーブンで10分位焼く。
紙からはがし2個1組にして、1個は裏返しにしておく。

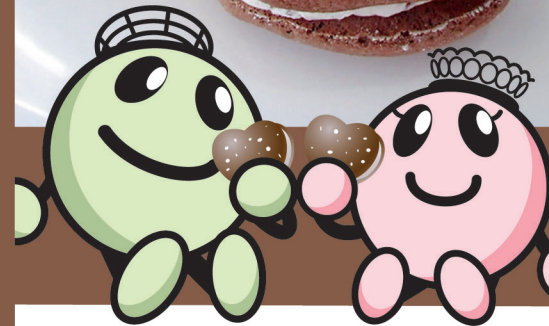
②<チョコチップ入りクリームを作る>
チョコレートを刻む。
ボールに生クリーム・グラニュー糖・コニャックを入れ、氷水にあてながら泡立てる。刻んだチョコレートを加えて合わせる。

③仕上げる。
①の生地に②を絞り、サンドする。

nikotan news ニコタンニュース

令和6(2024)年2月号

Happy Valentine's Day!



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

くらすてージ ☎(0254)20-2525

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。

エコパルプ

http://www.nikotan.com