

表紙のレシピ

マルモールケーキ

材料/パウンド1本分(18cm×8cm×6cm)

- バター…100g
- グラニュー糖…100g
- 全卵(M)2個
- ① ●薄力粉…90g
- ベーキングパウダー…小1/2
- ココア…10g

【作り方】

- ①バターをクリーム状にし、グラニュー糖を2回に分けて全体になじむ様によくすり混ぜる(ハンドミキサーで充分空気を入れ泡立てる)白くふわとした感じになる。
- ②全卵を4～5回に分けて、その都度完全になじむまで混ぜる。
- ③②に①(合わせて振ったもの)を加えて、粉気がなくなりつやが出てきたら終わり。
- ④1/4の量を別のボールに移しココアを加えて混ぜてから、両方を混ぜ合わせる。
※マーブル状にするためあまり細かく混ぜないこと
- ⑤紙をしいた型に④を流し入れる。(マーブルを崩さないように！)
●160℃に余熱したガスオーブンで35分焼きます(電気オーブンなら170℃で45分)
- ⑥型から出して冷ましたらできあがり！

nikotan news

ニコタンニュース

平成21(2009)年 2 月号

Valentine's Day.



nikotan.com

- 冬の洗濯物には乾燥機!
- 安全・便利なSiセンサーコンロ
- 「食育」をはじめよう!
- 表紙のレシピ



新発田ガス

新発田支店 ☎(0254)22-4181
中条支店 ☎(0254)43-4181
村上支店 ☎(0254)53-4132

新発田ガス・ショールーム
くらすページ ☎(0254)20-2525
営業時間/9:30～18:30 定休日/毎週水曜日
新発田市富塚町1-17-6(西新発田駅前)

食べることは生きること

食育をはじめよう!



食育って何?

私たち1人1人が毎日の食生活を充実させるため、幼い子供の頃から『食について』楽しく学びつつ、「食べる」喜び、「味わう」幸せを実感することです。

例えば『料理をする』

料理をする楽しさを大切にしながら旬の野菜や魚など、自分が口にするものに触れ、包丁や火を扱う。五感をフルに使いながら調理し、食べることで食に対する意識が高まると考えます。



新発田ガスは炎を通じて食育に関わっていきたいと思っております。

春休み 親子でクッキング

簡単! 苺のロールケーキを作ってみよう。

- 日時 3/27(金) AM 10:00～
- 定員 8組(お子様は小学校3年生以上)
- 受講料 2,000円(1組) ※先着順



お問合せ先/
くらすページ 新発田市富塚町1-17-6(西新発田駅前)
TEL.0254(20)2525 http://www.nikotan.com

講師
新潟調理師専門学校
高橋 恭子 先生

※写真はイメージです。