

くらすステージ

# 料理教室受講生募集



新発田ガスショールームくらすステージ2Fで、開催いたします。

**受付期間** 3月5日(木)～3月17日(金)  
(メ切日以降定員に満たない場合は先着順でひきつづき受け付け致します。)  
**受講対象者** 弊社の供給するガスをご利用いただいている方であればどなたでも申し込みできます。  
**お申し込み方法** 電話又は、ホームページにてお申し込みください。


新発田ガスショールーム  
 くらすステージ  
 新発田市富塚町1-17-6(西新発田駅前)  
 営業時間 AM9:30～PM6:30(定休日/水曜)  
**☎0254-20-2525**  
<http://www.nikotan.com>  
※全コース共、定員を超えた場合は、抽選とさせていただきますのでご了承ください。(後日、郵送にてご連絡させていただきます。)  
 ※定員に満たない場合開催しない場合もございます。※受付状況により、キャンセル待ちになる場合がございますのでご了承くださいませ。  
 ※お1人様3コースまでのお申し込みとなります。

月曜  
火曜

**お菓子教室 スウィーツ教室**

- 受講日：4/20・5/18・6/8
- 講師：高橋 恭子先生

メニュー 苺のムース  
ナッツボールクッキー



**おうちで洋食**

- 受講日：4/27・5/25・6/22
- 講師：平山 愛先生


メニュー 春野菜のクリームスパゲッティ  
2種類のハーブソーセージ  
苺とヨーグルトのパパロア



～コツをつかめば簡単♪～  
**イタリアのホームパーティーレシピ**

- 受講日：4/21・5/19・6/16
- 講師：横山 しのぶ先生

メニュー アマトリチャーナ(トマトとベーコンのバスタ)  
グリーンピースとイカのトマト煮込み  
リンゴパイ



**旬の食材まるごとクッキング**

- 受講日：4/4・5/16・6/6
- 講師：吉田 奈美先生

メニュー 筍すし、つくねの煮物  
お吸い物  
イチゴの大福



**簡単楽しい手作りお菓子**

- 受講日：4/11・5/9・6/13
- 講師：佐藤 友子先生

メニュー マフィン、他



土曜

**男子厨房に入ろう 男性向け料理教室**

- 受講日：4/18・5/23・6/20
- 講師：小林 歩先生


メニュー 鶏照り焼き丼～新玉添え～  
菜の花のからし和え  
煮干だし具だくさんの味噌汁



**ふっくらおいしい手作りパン**

- 受講日：4/25・5/30・6/27
- 講師：笹川 知意子先生

メニュー 牛乳パンとハムロール  
苺ジャム  
ポタージュスープ



**共通事項** 開講時間/10:00～13:00(土曜お菓子は13:00～16:00まで)  
 定員/12～16名(土曜お菓子は8名) 受講料/各コース4,500円

## 親子でクッキング

### 初夏の行楽お弁当作り

暖かい休日には手作りお弁当をもってお出かけしよう。

- 日時 4/26(日) 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)
- 講師 吉田 奈美先生





**NEW** 初心者向け 夜間教室

## 基礎からはじめる ビギナークッキング

月2回の

昼間通えない方におススメです。おだしのとり方から、きれいな盛りつけ方まで専門の先生が教えてくださるので初心者でも大丈夫です。

<b>4月</b>	<b>14日(火)</b> カンタン!おもてなし寿司、空豆のしらあえ、基本のお吸い物
<b>コース</b>	<b>23日(木)</b> プリプリエビのチリソース、手早くパラッと仕上げる五目チャーハン、ふわふわたまごのスープ
<b>5月</b>	<b>12日(火)</b> ほわほわ♪親子丼、うどのサラダ、新じゃがの味噌汁
<b>コース</b>	<b>28日(木)</b> とりのからあげ～油淋鶏ソースがけ～、かに玉、とろける杏仁豆腐
<b>6月</b>	<b>9日(火)</b> ジューシー☆焼き魚、牛のたたき～新たまねぎを添えて、パイ貝の含め煮
<b>コース</b>	<b>25日(木)</b> 海の幸たっぷり海鮮中華丼、やわらか酢豚、マンゴープリン

● 講師：高橋美奈子先生(和食担当) 開講時間/18:30～21:00  
 渡辺 篤先生(中華担当) 定員/16名 受講料/各コース3,000円  
 ※各コース火曜日は和食、木曜日は中華となります。

新発田名店料理教室



● 日時/ 4月12日(日) AM 10:00～

● 定員/ 16名(先着順)

● 受講料/ 1,500円

● 講師/ 大竹屋パトラン 大竹 直樹 チーフ

メニュー 洋梨のタルト



ガス? INFORMATION 悩んでないで 必ず比較 IH?



使い慣れたガスコンロにしようか、IHクッキングヒーターにしようか、迷っていませんか? くらすステージではそのような皆様のために、両方のコンロを使い、調理体験が出来ます。ぜひご来館ください。

※料理の写真は、前回の教室で調理したものもあります。