

料理教室のごあんない

～あのお菓子が自分で作れる!～  
**本格スイーツを作ろう**

●受講日：10/26 11/16 12/21  
 ●講師：高橋 恭子先生


初回メニュー  
 柿とクリームチーズのマフィン  
 かぼちゃのリーフパイ



**おうちで洋食**

●受講日：10/19 11/9 12/7  
 ●講師：山井 英司先生


初回メニュー  
 ワンプレートランチ  
 ミックスサンド  
 フライドチキン  
 野菜のオムレツ



～オープンを使って作る～  
**イタリアのほっこりホームパーティーレシペ**

●受講日：10/20 11/17 12/15  
 ●講師：横山 しのぶ先生

初回メニュー  
 トマトで蒸込む鶏ささみチーズ巻き  
 ミネストローネ  
 アップフォード(エスプレッソかけアイス)



**旬の食材まるごとクッキング**

●受講日：10/3 11/7 12/5  
 ●講師：吉田 奈美先生

初回メニュー  
 秋刀魚の時雨煮  
 柿の葉のおひたし  
 きのことたっぷり汁



**家で作る簡単美味しい手作りお菓子**

●受講日：10/10 11/14 12/12  
 ●講師：佐藤 友子先生

初回メニュー  
 カンドリー風リンゴケーキ  
 リンゴのマフィン



～はじめての方でも大丈夫～  
**男性料理入門**

●受講日：10/17 11/21 12/19  
 ●講師：小林 歩先生


初回メニュー  
 秋刀魚の蒲焼丼  
 レンコンの甘酢  
 きのご汁



**ふっくら手作りパン**

●受講日：10/24 11/28 12/26  
 ●講師：笹川 知恵子先生

初回メニュー  
 ベーグル  
 カリフラワーのポタージュスープ



**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

※料理の写真は、前回の教室で調理したのもあります。

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**  
 ～美味しい秋の食材を使ってごちそうレシペを作りましょう～

月2回の

**10月コース**  
 和食 13日(火) ・秋の定番! さばの時味噌煮 ・大根ステーキ  
 ・さつまいも汁  
 中華 29日(木) ・秋茄子のあんかけそば ・アサリの老酒漬け  
 ・簡単えび春巻き

**11月コース**  
 和食 10日(火) ・鮭の焼き漬け ・いかと里芋の含め煮  
 ・粕汁  
 中華 26日(木) ・きのこたっぷりサンラータン ・豚肉の中風風さぼろごはん  
 ・銀杏とえびの炒め物

**12月コース**  
 和食 8日(火) ・和牛のすき焼き ・くわい揚げおつまみ  
 中華 17日(木) ・とろーり柔らか白菜のクリームソース  
 ・野菜たっぷりタンメン ・芝エビのサクサク衣揚げ

●講師：火曜 高橋美奈子 先生(和食担当)  
 木曜 渡辺 篤 先生(中華担当)

開講時間/18:30～21:00  
 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。

★募集期間・詳細につきましては★  
 9/7(月)折込みチラシをご覧ください。

※詳しくは「くらすページ」までご連絡ください

**お申し込み・お問い合わせ**  
 電話又はホームページにてお申し込み下さい。  
 「くらすページ」営業時間/AM9:30～PM6:30 ※定休日/水曜日

**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お申し込みできます。

ニコニコ  
**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下さいませ。 ※お1人様3コースまでのお申し込みとなります。

※このチラシは全て税込表示となっております。

新発田市 名店料理教室  
 欧伊菓子 pasticceria **Dolci** 料理教室  
**イタリアンクッキー作り**

●日 時 11月13日(金)  
 10:00～(3時間程度)  
 ●定 員 16名  
 ※定員を超えた場合は抽選となります  
 ●参加費 ¥800  
 ●講 師 ドルチオーナー  
**澤田 晶先生**  
 ●メニュー ・ガレットィー  
 ・カントゥッチィ  
 ※表紙写真参考

※当日作るお菓子は予告なしで変更する場合がございます。

～針と糸で編む～  
**ビーズステッチ教室**

●日 時 10月2日(金)  
 AM10:00～(2時間程度)  
 ●定 員 10～15名  
 ※定員を超えた場合は抽選となります  
 ●参加費 ¥1,200  
 ●講 師 ビーズステッチインストラクター  
**大谷 里香先生**  
 ●作 品 ストラップ

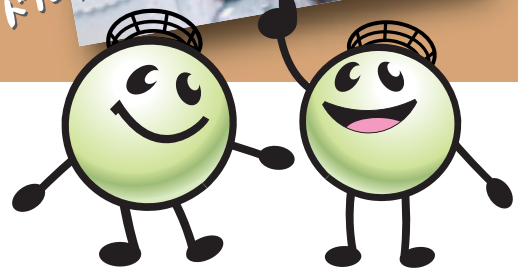


※お申込みは中面をご覧ください  
 ※表紙のレシペは今回お休みさせていただきます。

ニコタンニュースは再生紙を使用しております

**nikotan news** ニコタンニュース

平成21(2009)年 9 月号



- 暖房機早期予約セール
  - 料理教室のごあんない
  - ビーズステッチ教室
  - 新発田市名店料理教室
- 欧伊菓子 pasticceria **Dolci** イタリアン  
 クッキー作り

**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)

<http://www.nikotan.com>