

料理教室受講生募集

初めての方は
特別料金で
参加できます。

第3回 ニコタン にがお絵 コンテスト

結果 発表

今年も多数のご応募ありがとうございました。
●幼児の部……………12作品
●小学校低学年の部……………21作品
●小学校高学年の部……………20作品
のお友だちの作品が集まりました。



第3回にがお絵 コンテスト 受賞作品 最優秀賞



幼児の部
あいり
佐藤 愛里 さん



**小学校
低学年の部**
かりん
木村 花凜 さん



**小学校
高学年の部**
かい
佐藤 開威 さん

最優秀賞の方にはディズニーリゾート親子ペア券進呈。
※応募作品は全て「くらすテージ」に展示しております。

今年も
多数のご応募
ありがとうございました



アラカルト	旬の食材まるごと クッキング	
初回 メニュー	●受講日：1/16 2/6 3/6 ●講師：吉田 奈美先生	
お菓子	家で作る 簡単手作りお菓子	
初回 メニュー	●受講日：1/9 2/13 3/13 ●講師：佐藤 知子先生	
お菓子	和菓子を作ろう	
初回 メニュー	蒸し栗羊かん その他1品	
男性教室	～はじめての方でも大丈夫～ 男性料理入門	
初回 メニュー	●受講日：1/23 2/20 3/20 ●講師：小林 歩先生	
お菓子	冬の定番メニューを作ろう	
初回 メニュー	ふり大根、春菊の煮ひたし 焼き厚揚げの葱じゃこのせ	
パン教室	ふっくら 手作りパンを作ろう	
初回 メニュー	●受講日：1/30 2/27 3/27 ●講師：笹川 知意子先生	
お菓子	リングチーズパン	
初回 メニュー	カキのチャウダー その他1品	

月 曜

火 曜

中華料理	自分で調味料を調合して お店のような中華の味に! チャイナダイニング	
初回 メニュー	●受講日：1/25 2/15 3/29 ●講師：渡辺 篤先生	
お菓子	本格スイーツを作ろう	
初回 メニュー	●受講日：1/18 2/22 3/29 ●講師：高橋 恭子先生	
お菓子	寒い冬はチョコでホット	
初回 メニュー	ガトーショコラ、チョコマドレーヌ	
韓国料理	冬だけの期間限定コース 知って味わう! 美食の韓国料理	
初回 メニュー	●受講日：1/12 2/9 3/9 ●講師：高橋 美奈子先生	
お菓子	サムゲタン(高麗人参と鶏のスープ)	
初回 メニュー	タランオユッケ(まぐろのユッケ) ヘチオナムル(切り昆布のナムル)	
イタリアン	北イタリア、冬のあったか料理	
初回 メニュー	●受講日：1/19 2/16 3/16 ●講師：横山 しのぶ先生	
お菓子	ピエモンテスープ(雑穀入りヘルシースープ)	
初回 メニュー	牛肉のコトレッタ(牛肉カツのチーズはさみ焼き) リンゴのフラン	
西洋料理	おうちで洋食	
初回 メニュー	●受講日：1/26 2/23 3/30 ●講師：山井 英司先生	
お菓子	野菜をたっぷり食べよう	
初回 メニュー	サーモンとかぶの焦がしバターソース カボチャのスープ、リンゴとくるみのサラダ	

共通事項	受講料
開講時間／10:00～13:00 (土曜お菓子は13:00～16:00まで)	通常 各コース／4,500円
定 員／12～16名 (土曜お菓子は8名)	料理教室を初めて ご利用の方 特別割引料金 各コース／3,000円

料理教室受付期間 **12月7日(日)～12月22日(水)** ※初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お申し込みいただけます。**

お申し込み・お問合せ 詳しくは「くらすテージ」までお問合せください。 ニコニコ

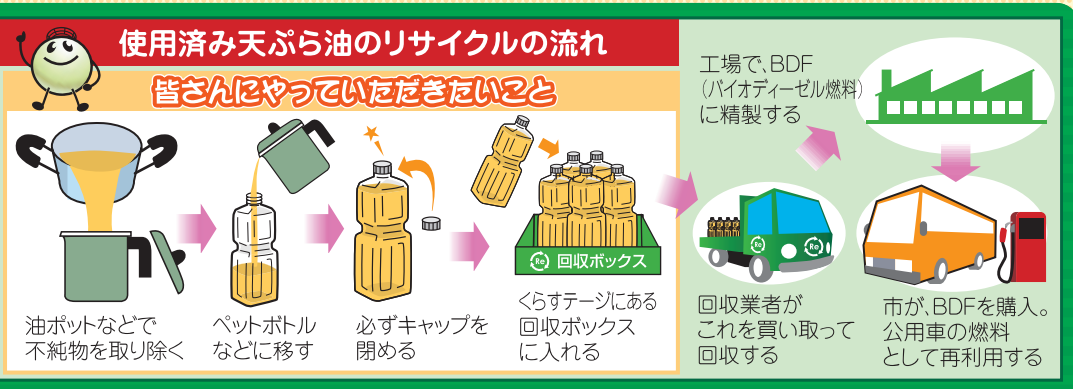
くらすテージ 営業時間／AM9:30～PM6:30 (※水曜定休日) ☎0254-20-2525
※年末年始のお休み 12/30(水)～1/4(月)

※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。

**Re 使用済天ぷら油を
回収します!**

新発田市との共同活動

ご家庭で出た使用済天ぷら油を「くらすテージ」にお持ち下さい。回収した天ぷら油は軽油の代わりとなる燃料として生まれ変わり、新発田市の公用車で使用します。
お持ちいただく時間は「くらすテージ」の営業時間内になります。(AM9:30～PM6:30※水曜定休日)



※料理の写真は、前回の教室で調理したのもあります。