

料理教室受講生募集

くらすてージ

秋の味覚たっぷり!

期間: 2008年10月~12月

大好評のお料理教室を新発田ガスショールームくらすてージ2Fで開催します。
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)

受付期間 9月8日(月)~9月19日(金) (※切日以降定員に満たない場合は先着順で受け付け致します。)
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。 ☎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。)*各コース複数申し込み可能です。*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。*お一人様3コースまでの申し込みとなります。



旬の食材まるごとクッキング



- 受講日 第1土曜日 (10/4, 11/1, 12/6)
- 受講時間 AM10:00~PM1:30
- 定員 16名
- 受講料 4,500円



秋の味覚たっぷり!
・カリカリ鶏のササミスープ
・ごぼうと人参の味噌汁
・きつねうどんのこのスープ



講師
新発田調理専門学校
吉田 奈穂
先生

スイーツ教室 Let's Baking!



- 受講日 月曜日 (10/27, 11/17, 12/8)
- 受講時間 AM10:00~PM1:30
- 定員 16名
- 受講料 4,500円



秋の味覚たっぷり!
・ガトーショコラ
・フルーツたっぷり
・ワインゼリー



講師
新発田調理専門学校
高橋 愛子
先生

簡単楽しい手作りお菓子



- 受講日 第2土曜日 (10/11, 11/8, 12/13)
- 受講時間 PM1:00~PM4:00
- 定員 8名
- 受講料 4,500円



秋の味覚たっぷり!
・いちじくのタルト



講師
佐藤 友子
先生

男子厨房に入ろう!

メンズクッキング



- 受講日 第3土曜日 (10/18, 11/15, 12/20)
- 受講時間 AM10:00~PM1:30
- 定員 16名
- 受講料 4,500円



秋の味覚たっぷり!
・秋刀魚の味噌煮
・鶏の白和え
・きのこのごはん



講師
新発田調理専門学校
小坂 歩
先生

おうちで洋食



- 受講日 月曜日 (10/20, 11/10, 12/15)
- 受講時間 AM10:00~PM1:30
- 定員 16名
- 受講料 4,500円



秋の味覚たっぷり!
・ビーフストロガノフ
・きのこのサラダ
・さつまいもプリン



講師
新発田調理専門学校
平山 愛子
先生

季節の和食



- 受講日 第3火曜日 (10/21, 11/18, 12/16)
- 受講時間 AM10:00~PM1:30
- 定員 16名
- 受講料 4,500円



秋の味覚たっぷり!
・数の子と新発田産入りの秋味
・かきあえなます



講師
高橋 愛子
先生

おうちde中華

夜間料理教室



- 受講日 木曜日 (10/23, 11/27, 12/18)
- 受講時間 PM6:30~PM9:00
- 定員 16名
- 受講料 4,500円



秋の味覚たっぷり!
・ほたてのスパイス煮
・大さなえびの味噌汁
・小豆粥とベーコンの揚げ物



講師
新発田調理専門学校
岩尾 幸子
先生

手作りパン教室



- 受講日 第1回: 10/25(土) 第2回: 11/22(土)
- 受講時間 AM10:00~PM1:30
- 定員 各12名
- 受講料 各1,500円



秋の味覚たっぷり!
・酵母パン
・揚げナスのサラダ
・きのこのスープ
・オニオンブレッド
・チキンのフリット
・きのこのスープ



講師
岩井 知子
先生

新発田市名店料理教室

パティスリー ロレーヌ

~ぜひ! たくさん味わいたいレシピを贈ります~
新発田市御幸町にあります、「パティスリー ロレーヌ」のオーナー Suwa パティシエをおまねきし、お菓子教室を開催致します。



- 受講日 10/19(日)
- 受講時間 AM10:00~PM1:30
- 定員 12名
- 受講料 1,500円
- 講師 Suwa パティシエ

※こちらのコースのみ先着順となります。

タカラ & Kurastage ショールーム くらすてージ

リフォームフェア開催

9月20日(土)、21日(日)

期間中、特別販売価格にてご奉仕いたします!

スタンプラリーを開催します

タカラショールーム、くらすてージ 双方ご来場の方には、お好みのおかし3袋プレゼント



カルチャー教室のごあんない



親子で作ろう フリザーフード フラワーレッスン

受講日 10月26日(日) PM1:00~(1時間半程度)

- 講師 フラワースタジオ アウラ Flower studio Aura 柳澤 絵里先生
- 定員 親子8組(小学校3年生以上)
- 材料費 3,000円(1組) ※親子で2つ作ります。

プリザーブドフラワーとは?

食品加工用の保存料や着色料を吸わせて、美しい姿を保つことができるようになった「生花」の変化した姿です。 ※お水をあげる必要がなく、保存状態がよければ半年~2年は楽しめます。