

募集期間・詳細につきましては12/4(木)折込みチラシをご覧ください。

月曜日	本格スイーツ ●講師：瀬賀 智映子 ●受講日：1/26・2/16・3/16 ●定員：16名	初回メニュー ・チョコレートのパウンドケーキ ・抹茶蒸しパン
火曜日	おうちで中華 ●講師：渡辺 篤 ●受講日：1/19・2/9・3/23 ●定員：16名	初回メニュー ・白菜たっぷり焼き餃子 ・白菜とかにのクリーム煮 ・ラーメツァイ(白菜の甘酢漬け) ・白菜と春雨のスープ
水曜日	冬の韓国料理 ～あったかほっこり。お鍋や焼き肉であたためませんか？～ ●講師：高橋 美奈子 ●受講日：1/13・2/10・3/10 ●定員：16名	初回メニュー ・おぼろ豆腐チゲ ・豚キムチのチヂミ ・たこのナムル
木曜日	あったかはふふイタリアン ●講師：横山 しのぶ ●受講日：1/20・2/17・3/17 ●定員：16名	初回メニュー ・レンズ豆のミネストラ ・鶏肉のアーモンドミルク煮(タマネギのオープン焼き添え) ・インゲン豆とツナのサラダ
土曜日	初心者向け びっくり手作りパンと手軽な料理 ～冬のあったかシリーズ～ ●講師：笹川 知恵子 ●受講日：1/29・2/26・3/26 ●定員：12名	★1月チーズパン ～中はとろ～りチーズ入り～ ★2月パーカーパンス ～食パンで包んで食べよう～ ★3月ベーコンエビ ～シュチュに合うパン～
	旬の食材まるごとクッキング ～冬のあったか献立～ ●講師：吉田 奈美 ●受講日：1/10・2/7・3月休み ●定員：16名	初回メニュー ・鱈のブイヤールベース ・ホッパな蒸しサラダ ・炊き込みチキンライス
	簡単美味しい 手作りお菓子 ●講師：佐藤 友子 ●受講日：1/17・2/14・3/14 ●定員：8名	初回メニュー ・こしあんロール 他1品
	初心者大歓迎 男性料理教室 ●講師：小林 歩 ●受講日：1/24・2/21・3/28 ●定員：16名	初回メニュー ・鱈の和風グラタン ・白菜のサラダ ・ひらひら大根のスープ

申込み締切日：12月26日(金)
 開講時間：10:00～13:00
 (土曜お菓子は13:00～16:00まで)
 受講料／各コース 4,500円(但し、旬の食材は3,000円)
 ※料理教室を初めてご利用の方3,000円(コース並びに1DAY料理教室未経験の方)
 ※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。
 ※定員に満たない場合は開講しない場合がございます。
 ※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。

お申し込み・お問い合わせ
 受講対象者 電話又はホームページにてお申し込み下さい。
 弊社の供給するガスをご利用いただける方であればどなたでもお申し込みできます。(ただしカルチャー教室を除く)
0254-20-2525
<http://www.nikotan.com>

受講生募集

1DAY 料理教室
親子クッキング教室

●日時：1月31日(土) 10:00～13:00
 ●講師：吉田 奈美
 ●定員：親子8組(抽選) 小学生対象
 ●受講料：1,000円

メニュー
 ・恵方巻き
 ・だしをつかってのお吸い物
 ・バナナオムレツ

2DAY 料理教室
てがみの家庭和食

●日時：1月21日(水) 10:00～13:00
 ●講師：廣岡 雅志
 ●定員：16名(抽選)
 ●受講料：1,500円
 ※定休日ですが料理教室のみ開催

メニュー
 ・鰯と根菜の煮物
 ・炊き込みごはん

3 カルチャー教室
新春書き初めアート教室
 ～パステルアートで未を描こう～

●日時：1月12日(月/祝) 10:00～12:00
 ●講師：アトリエ プラン パステルアートインストラクター 若月 美蘭
 ●定員：16名(抽選)
 ●受講料：1,000円

1月の実演試食会
土鍋でもっちり鶏団子のとろろ蒸しとふくらごはん

●日時：1月18日(日)
 10:00/10:30～11:30
 20:00/14:00～15:00
 管理栄養士
 ●講師：笠原 恭子
 ●定員：16名(抽選)
 ●参加費：無料

チャリティ収益金の活用のご報告

今年の「ニコタン&モモタンのガス展2014」での屋外食のイベント出展者様、建築業組合様、駄菓子屋コーナーなどにおけるチャリティの収益金は

■新発田地区……288,889円
 ■中条地区……45,750円
 ■村上地区……20,555円 となり、

新発田市、胎内市、村上市を通じて東日本大震災の義援金として寄付させていただきました。
 ご協力ありがとうございました。

表紙のレシピ

クラムチャウダーのポットパイ

材料・分量 (4人分)

- | | |
|------------------|------------------|
| ●ベーコン……2枚 | ●水………100ml |
| ●玉ネギ 1/2個(100g) | ●酒………大さじ2 |
| ●じゃがいも 1個(100g) | ●アサリの水蒸し 1缶(85g) |
| ●しめじ 1/2パック(50g) | ●冷凍パイシート 2枚 |
| ●バター………10g | ●塩・コショウ…適量 |
| ●牛乳………200ml | ●卵黄………適量 |

作り方

- ①ベーコンは5mm角に切り、玉ネギ・じゃがいも・しめじは1cm角に切る。
- ②鍋を温め、バターを加え弱火でベーコンを炒める。香りが出てきたら、玉ネギ・じゃがいも・しめじを順に加えて炒める。
- ③牛乳・水・酒・アサリの水を加え、約10分中火でコトコトと煮る。
- ④アサリを加え、ひと煮立ちしたら塩・コショウで味を調え、冷ます。
- ⑤オーブンを220℃に予熱する。
- ⑥冷凍パイシートを半分に切り、めん棒で器の口よりひとまわり大きくのばす。器の口に卵黄を塗りパイシートをかぶせ、表面に卵黄を塗り、オーブンで約18分焼く。

午後8時まで
 ガス器具の調子が悪い時など、ご遠慮なくお電話ください。
 修理サービスやっています。
 土、日、祝日は除きます。

nikotan news 12

ニコタンニュース

平成26(2014)年 12 月号



ガスで節電
「年末あったかセール」
開催中



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
 くらすてージ ☎(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>