

1DAY 料理教室
本格和食を
ご家庭で!!

- 日時: 5月12日(木) 10:00~13:00
- 講師: 割烹 魚喜久 高澤 謙一
- 定員: 16名(抽選)
- 受講料: 1,000円



1DAY 料理教室
春野菜と豚肉を使った
美味しい中華

- 日時: 5月16日(月) 10:00~13:00
- 講師: 四川料理長 江 料理長 比良 清
- 定員: 16名(抽選)
- 受講料: 1,000円



お申し込み・お問い合わせは

「くらすてージ」まで電話にてお申し込み下さい。

☎ 0254-20-2525

「くらすてージ」営業時間/AM9:30~PM6:30 ※定休日/水曜日
※このチラシは、全て税込表示となっております

カルチャー 教室
~これからの時期に最適~
布ぞうり教室

- 日時: 5月15日(日) 12:30~ (3時間半程度)
- 講師: (一般財)人形美術協会総務 田中 雪子
- 定員: 8名(抽選)
- 受講料: 1,000円



5月の
実演試飲会
家庭でできる
アイスコーヒーの
作り方

- 日時: 5月29日(日) 10:30~12:00
- 講師: 株式会社 鈴木コーヒー 阿部 聡
- 定員: 16名(抽選)
- 参加費: 無料



受講対象者

新発田市、胎内市、村上市、聖籠町、阿賀野市にお住まいの方であれば、どなたでもお申込みできます。

お申し込み
メ切り

4/28(木)
まで

山ウドの
春巻き揚げ

材料・分量(4人分)

- ・うどん.....1本
- ・春巻きの皮.....4枚
- ・焼き海苔.....2枚
- ・ベーコン.....4枚
- ・チーズ.....少々
- ・揚げ油.....適量

作り方

- ①春巻きの皮は、1枚を半分(三角形)に切る。
- ②うどんは斜め千切りにし酢水に放し、ザルにとる。
- ③春巻きの皮に、海苔、ベーコン、うどん、チーズをのせて巻く。
- ④180度の油で揚げる。

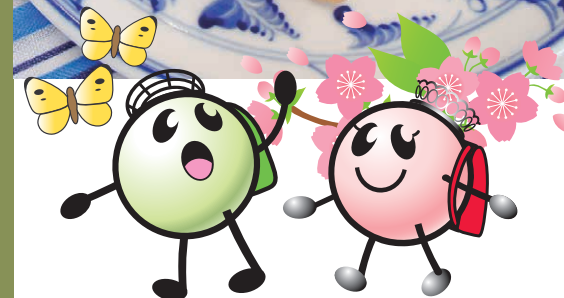


夜間修理サービスのご案内

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ます。
土、日、祝日は除きます。



新発田ガス

新発田支店 ☎ (0254) 22-4181
中条支店 ☎ (0254) 43-4181
村上山出張所 ☎ (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>