

1 DAY 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



※画像はイメージです。

フリースペース貸出中

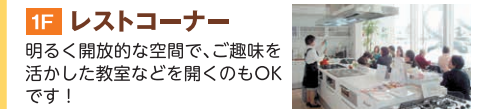
お部屋 貸します

くらすテージでは2Fの個室を格安にて貸し出ししております。広さは約8畳。ちょっとした講習会やサークル活動に最適な広さです。作品を展示したり、個展を開いたりご趣味を披露する空間としてもご利用可能です。



2F プレゼンルーム

ちょっとした講習会やサークル活動に最適な広さです。作ったお料理をここで試食するのもいいですね。



1F レストコーナー

明るく開放的な空間で、ご趣味を活かした教室などを開くのもOKです!



2F お料理教室

お友達同士で楽しくお料理するもよし、ミニパーティーやお子様の誕生会もいいですね。

その他のスペースも貸し出ししております。

お申し込み・お問い合わせは

「くらすテージ」まで電話にてお申し込み下さい。

☎ 0254-20-2525

「くらすテージ」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

受講生募集

2 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



※画像はイメージです。

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

表紙のレシピ

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。



今お使いのガス器具の
修理または入替の際は、
お気軽に新発田ガス中条支店へ
ご連絡ください。



nikotan news

ニコタンニュース

平成28(2016)年 4 月号



新発田ガス

新発田支店 ☎ (0254) 22-4181
中条支店 ☎ (0254) 43-4181
村上出張所 ☎ (0254) 53-4132

新発田ガス・ショールーム

くらすテージ ☎ (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>