



新発田ガス
ショールーム

料理
教室

3期
(7・8・9月生)

受講生募集

Kurastage

くらすたージ ニコタン

☎0254-20-2525
http://www.nikotan.com
営業時間 / AM9:30~PM6:30 (※水曜定休日)

料理教室受付期間

6月9日(木)~6月30日(木)

※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。

月曜日

本格スイーツ

- 講師 新潟調理師専門学校 瀬賀 智映子
- 受講日 7/25・8/22・9/26

定員
16名

メインメニュー

- 7月 レモンマドレーヌ
- 8月 マンゴープリン
- 9月 レーズンサンド

火曜日

家庭で簡単洋食

- 講師 新潟調理師専門学校 山井 英司
- 受講日 7/26・8/23・9/27

定員
16名

メインメニュー

- 7月 トマトと焼きなすの冷製スパゲティ
- 8月 洋食屋さんのジューシーハンバーグ
- 9月 鶏肉のハムチーズサンドのパン粉焼き

金曜日

旬食でカジュアルランチ

- 講師 新潟調理師専門学校 吉田 奈美
- 受講日 7/15・8/5・9/16

定員
16名

メインメニュー

- 7月 夏野菜のムサカ(野菜のラザニア)
- 8月 牛肉とトマトと卵の炒め物
- 9月 秋鮭ときのこの南蛮漬け

アジア・カレー紀行

- 講師 Cooking Studio M 高橋 美奈子
- 受講日 7/22・8/26・9/23

定員
16名

メインメニュー

- 7月 タイ編 ケンキョーワーン(豚肉と茄子のグリーンカレー)
- 8月 ベトナム編 プンカリー(鶏肉カレー汁ビーフン〜バゲット添え)
- 9月 インド編 キーマカレー(ひき肉のスパイスカレー)

簡単美味しい手作りお菓子

- 講師 佐藤 友子
- 受講日 7/9・8/27・9/10

定員
8名

メインメニュー

- 7月 プティパリのプレスト
- 8月 パンプキンレアチーズ
- 9月 モカロール

土曜日

季節の和食

- 講師 新潟調理師専門学校 小林 歩
- 受講日 7/16・8/20・9/17

定員
16名

メインメニュー

- 7月 鰯のめた・鰯のつみれ汁
- 8月 香り野菜たっぷり鰯のたたき丼
- 9月 なすとオクラの香り揚げ浸し

夜間料理教室
18:30~21:00

ゴットファーザーの愛した料理 シチリア

- 講師 イタリア料理研究家 横山 しのぶ
- 受講日 7/19・8/16・9/20

定員
16名

メインメニュー

- 7月 トマトと愛情たっぷりマンマのパスタ
- 8月 お茶目なカンノーリ(お菓子)他
- 9月 海を渡った魚料理

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**

料理教室を初めて
ご利用の方
(コース並びに1DAY料理教室未経験の方)

特別割引価格

各コース **3,000円**

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。

※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。※お1人様3コースまでのお申し込みとなります。

応募者募集

第10回 ニコタン

にがお絵コンテスト

受付期間 平成28年7月2日(土)~9月29日(木)

テーマ ニコタンと
なつやすみ

各部門とも最優秀賞様には
東京ディズニー
リゾートパスポート親子ペア
を差し上げます。
また、応募者全員に参加賞を
差し上げます。

募集対象者

- 幼児の部 / 3歳~6歳
- 小学校低学年の部 / 1年生~3年生
- 小学校高学年の部 / 4年生~6年生

※受付期間中申込み用紙はくらすたージにあります。
※10月のガス展会場に展示します。

第10回 ウィズガス
ぜんこくおやこ

県大会において出場者募集します。
お気軽にご応募ください。

応募者全員に
500円分の
クオカード進呈

全国親子クッキング コンテスト 新潟県大会

受付期間 平成28年6月19日(日)
~9月12日(月)

テーマ わが家のおいしいごはん
~家族で一緒に作ろう、うちの自慢メニュー~

県大会開催日 平成28年11月3日(木・祝)

参加資格 親(保護者)と
子(小学1~6年生)の2名1組

※受付期間中応募用紙はくらすたージにあります

1

1DAY
料理教室

夏に作れる ちょー簡単 どうふメニュー

- 日時: 7月10日(日)
10:00~13:00
京ヶ瀬豆腐 美味工房いとう
- 講師: 伊藤 玲子
- 定員: 16名(抽選)
- 受講料: 1,000円



メニュー
・とうふしゅうまい ・白和え
・冷奴にあう濃厚ごまだれ ・じゃがいも冷製スープ

2

1DAY
料理教室

夏野菜で暑さに勝つ!!

- 日時: 7月12日(火)
10:00~13:00
藤屋食堂
- 講師: 佐藤 義則
- 定員: 16名(抽選)
- 受講料: 1,000円



メニュー
・夏野菜と鶏のスープカレー ・ニース風サラダ
・丸ごとトマトの炊き込みごはん ・バナナのムース

3

カルチャー
教室

お盆前の 楽しいお掃除のススメ

手作り重曹水を作ってお掃除のコツを学びましょう

- 日時: 7月31日(日)
10:00~12:00
S-Oサービス
ナチュラルクリーニング
- 講師: 小野塚 順子
- 定員: 16名(抽選)
- 受講料: 500円



重曹水
のお持ち帰り
あり

7月の
実演試食会

季節の保存食 ~トマトのソース保存とその活用レシピ~

- 日時: 7月24日(日)
10:00~11:30
料理研究家
ハーブインストラクター
- 講師: 石田 恭子
- 定員: 16名(抽選)
- 参加費: 無料



トマトソース&ピクルス

※価格はすべて税込価格です。