



nikotan & momotan

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)

五目あんかけそば

材料・分量

- 豚バラスライス 90g (調味料)
- にんじん.....60g
- ちくわ.....1本
- にんにく・生姜 1片・5g
- 長ねぎ.....1/2本
- しめじ.....50g
- 白菜.....3枚
- 青梗菜.....1/2株
- 卵.....1個
- 中華麺.....3玉
- 水.....1200cc
- 鶏がらスープの素 大1と1/2
- 醤油.....90cc
- 酒.....大さじ2
- 砂糖.....少々
- 胡椒.....少々
- ごま油.....小さじ1
- 水溶き片栗粉.....適量
- 粉山椒 (好みで) 少々

作り方

- ①豚バラスライス・にんじんは一口大に切る。ちくわは縦半分に切ってスライスする。にんにく・生姜はみじん切りにする。
- ②長ねぎは1cmの厚さの斜め切りにする。しめじは石づきを落として小房に分ける。
- ③白菜は1口大のそぎぎりにする。青梗菜は一口大に切る。
- ④卵を溶く。調味料を合わせる。
- ⑤フライパンにサラダ油大1を入れて豚肉・にんじん・ちくわ・長ねぎ・白菜・生姜・にんにくの順に炒める。
- ⑥⑤に合わせた調味料・青梗菜・しめじを入れて少し煮込む。
- ⑦水溶き片栗粉でゆるめにとろみをつける。中火にして卵を回し入れ固まったら全体をかき混ぜる。ごま油小1入れる。
- ⑧鍋にお湯をたっぷり沸かして中華麺を茹でて、器に盛り付けてあんをかける。好みで粉山椒を振る。

午後8時まで 修理サービスやってます。土、日、祝日は除きます。

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。

4 カルチャー教室 プリザーブドフラワーでコサージュ作り

卒業・入学シーズンはもちろん、日常のアクセサリとしても使えるコサージュを作ってみませんか

- 日時: 3月5日(土) 1回目10:00~12:00 2回目14:00~16:00 ※どちらかお選びください
- 講師: 日本フラワーアカデミー 認定講師 佐藤 薫
- 定員: 各回5名(抽選) 受講料: 1,200円

メニュー: 桜のクレープ



※A又はBタイプを各5個用意致します。ご希望に添えない場合はご容赦ください。※画像はイメージです。

3月の実演試食会 あんこやさんの桜餅

- 日時: 3月27日(日) 10:00~11:30
- 講師: 宮野食品工業所 企画開発部 小田 千恵美
- 定員: 16名(抽選)
- 参加費: 無料



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

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 2/26(金)まで

1 1DAY 親子料理教室 食の循環のまち 新発田 越後姫でうきうき春スイーツを作ろう!

- 日時: 3月13日(日) 10:00~13:00
- 講師: 新潟調理師専門学校 瀬賀 智映子
- 定員: 小学校3年生以上 親子12組(抽選)
- 受講料: 1組500円



2 1DAY 料理教室 身体がよろこぶシリーズ ~コレステロール値をさげよう~

- 日時: 3月22日(火) 10:00~13:00
- 講師: 新潟スポーツ栄養サポートグループ 管理栄養士 公認スポーツ栄養士 廣川 玲子
- 定員: 16名(抽選)
- 受講料: 1,000円



メニュー: 菜花とホタテの春の雪解け、きのこと野菜の中華風酢の物、たけのこの混ぜご飯、打ち豆のお味噌汁、簡単さくらもち

3 1DAY 料理教室 圧力鍋を使って 短時間で おいしいレシピ

- 日時: 3月31日(木) 10:00~13:00
- 講師: 新潟調理師専門学校 校長 吉田 育子
- 定員: 16名(抽選)
- 受講料: 1,000円



メニュー: いわしの生姜煮、鶏肉の白ワイン煮、新じゃがのにんにく炒め

※このチラシは、全て税込表示となっております