

3 夜間 10DAY 料理教室 おうちで本格タイごはん

・日 時: 5月30日(水)
18:30~21:00
Cooking studio M
・講 師: 高橋 美奈子
・定 員: 16名(抽選)
・受講料: 1,000円

メニュー
・パッパイヤバオムー
(ガバオ炒めごはん)
・プラーヘントード
(タイ式アジの干物サラダ)
・クルアイボピアトード
(バナナの揚げ春巻き)



4 カルチャー教室 ~これからの時代に最適~ 布ぞうり教室

・日 時: 5月14日(土) 12:30~
(3時間半程度)
(一般財)人形美術協会総務
・講 師: 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。

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
4/30(日)
まで

越後姫の生どら焼き

材料・分量(16個分)

A{ 白玉粉.....30g
水.....50ml
B{ 重曹・水.....各小さじ1/2
卵.....2個
砂糖.....60g
はちみつ・みりん.....各大さじ1
薄力粉.....70g
あんこ.....150g
ホイップクリーム.....適量
いちご.....16個

作り方

- ①AとBをそれぞれ混ぜ合わせる。
 - ②ボウルに卵を割りほぐし、砂糖を加えよく混ぜる。はちみつ・みりん・①を加えて混ぜ、薄力粉をふるいながら加え、さっくりと混ぜる。ラップをして冷蔵庫で約30分休ませる。
 - ③フライパンを温度調節機能で160℃に温め、大さじですくって小判型に焼く。表面に泡が出てきたら裏返し30秒~1分焼く。
 - ④粗熱がとれたら、あんこ・ホイップクリーム・いちごをはさんでいただく。
- 【ワンポイントアドバイス】
・白玉粉を加えるともちもちとした食感になります。
・温度調節機能で一定温度を保ちながら生地を焼くとキレイな焼き色に仕上がります。

お引越しのご連絡は
お早めに!

ガスを使用・
中止される際は
お早めにご連絡
ください。



nikotan news ニコタンニュース

平成29(2017)年

4 月号

都市ガス自由化と
これからの
新発田ガス

詳しくは中面にて!



新発田ガス

本 社 ☎(0254)22-4181
中 条 支 店 ☎(0254)43-4181
村 上 出 張 所 ☎(0254)53-4132

<http://www.nikotan.com>

1 10DAY 料理教室 大人の お子様ランチ

・日 時: 5月23日(水)
10:00~13:00
藤原食堂
・講 師: 佐藤 義則
・定 員: 16名(抽選)
・受講料: 1,000円

メニュー
・ハンバーグ
・チキンカツ
・ナポリタン
・サンドイッチ
・ポテトサラダ
・プリン



2 10DAY 料理教室 陽気で美味しい スペイン料理

・日 時: 5月28日(日)
10:00~13:00
ヒロッキングスタジオ
・講 師: 野股 正宏
・定 員: 16名(抽選)
・受講料: 1,000円

メニュー
・食介とキノコのアヒージョ
(ガーリックオイル煮)
・マッシュルームのセゴビヤ風
(生ハム詰めオープン焼き)
・クレマ・デ・トマト
(トマトのクリーミースープ)
・クレマ・カタラナ
(スペイン風クリームブリュレ)



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