

実演
試食会

あったかほっこり カスタードまんじゅう

●日時: **10月27日(金)**

10:30~11:30

家庭料理教室さちこ主宰

●講師: **園田 幸子**

●定員: 16名
(抽選)

●参加費: 無料



最新コンロを使った
簡単レシピをご紹介します。
講師が作り方を実演し、
その後少しづつご試食
をしていただきます。
※料理教室ではござい
ません。

1DAY
料理教室

クロワッサン生地で カプチーノパンを 作ろう

●日時: **10月29日(日)**

10:00~13:00

●講師: **笹川 知意子**

●定員: 12名(抽選)

●受講料: 1,000円



※イメージ画像です。

お申し込み・お問い合わせ

電話又はホーム
ページにてお申
し込み下さい。

0254-20-2525
<http://www.nikotan.com>

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、どなたでもお申し込みできます。

※このチラシは、全て税込表示となっております

ステージイベント

観覧・参加は全て無料です

7土

観覧無料

「キラキラ
プリキュア
アラモード」ショー

日時 10月7日(土) 1回目午前11時15分~
2回目午後3時~

会場 コモプラザ ガス展ステージ

©ABC・東映アニメーション

ALBIREX CHEERLEADERS
アルビレックスチアリーダーズ

8日

観覧無料

「それいけ!
アンパンマン」
ショー

日時 10月8日(日)
1回目午前11時~
2回目午後2時30分~

会場 コモプラザ
ガス展ステージ

©やなせたかし/フレイベリア館・TMS・NTV

9月祝

9日(月)は
料理の日!

うれしい!
試食もできるの

ガスも使ったおいしいキッチン!

**Nikotans Restran
ニコタン・レストラン**

特別料理教室 午後1時30分~
TVでおなじみ!
TeNY 新潟一番 タカレシバ
毎週火曜日 出演中!!

新潟調理師専門学校
鍵富 茂 先生
「家庭でできる
絶品和食」

特別料理教室 午前10時30分~

ラ・ジェンマ
菊池シェフ
ローマの名物料理
アマトリチャーナ
リガトーニ

2017 ニコタン&モモタンパズル

**ENE
FARM**

ガスで発電+給湯
エネファーム

左のパズルシールを6月号の
台紙に貼って、10月に開催の
ガス展会場へお持ち下さい。

お楽しみ **ニコタン** グッズ
プレゼント!

2017 年 9 月号

nikotan news ニコタンニュース

おかげさまで

平成29(2017)年 9 月号

創立 **85** 周年

ニコタン&モモタン ガス展2017 **43** 大感謝祭



10/ **7土 8日 9月祝**

9:30am~5:00pm 9日は午後4時まで

新発田コモタウン
会場 コモプラザ



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

新発田ガス・ショールーム

くらすてじ ☎ (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>

Kurastage
くらすてじ

受講生募集

募集期間・詳細につきましては9/11(月)折込みチラシをご覧ください。

本格スイーツ

- 講 師: 瀬賀 智映子
- 受講日: 10/休み・11/6・12/18
- 定 員: 16名

- 11月 キャラメル
パウンドケーキ
- 12月 イチゴの
ブッシュ・ド・ノエル

家庭で簡単洋食

- 講 師: 山井 英司
- 受講日: 10/23・11/20・12/11
- 定 員: 16名

- 10月 キノコの
クリームパグティ
- 11月 サーモンと無の
焦がしバターソース
- 12月 鰯のアクアパッツァ

おうちで中華

- 講 師: 渡辺 篤
- 受講日: 10/30・11/27・12/25
- 定 員: 16名

- 10月 豆腐とたらこの
旨塩煮込み
- 11月 秋鮭の
きのこあんかけ
- 12月 柔らかく蒸し鶏の
ネギソースかけ

はじめてさんのイタリアン 秋冬おもてなし編

- 講 師: 横山 しのぶ
- 受講日: 10/17・11/21・12/19
- 定 員: 16名

- 10月 マッシュポテトの
ご馳走オープン焼き
- 11月 チーズのラザニア
シナモン風味
- 12月 バエリア風
シチリア魚介リゾット

フランス地方の お惣菜とタルト

- 講 師: 高橋 美奈子
- 受講日: 10/13・11/17・12/8
- 定 員: 16名

- 10月 鰯と白菜のポシェ&
サブウォウ風タルト
- 11月 鮭のワッフルソイ&
秋のフルーツタルト
- 12月 Xmasチキン&
リンツアートルテ

季節の和食

- 講 師: 小林 歩
- 受講日: 10/21・11/18・12/16
- 定 員: 16名

- 10月 鶏手羽先の甘辛焼き
- 11月 鮭の菊花すし
- 12月 照り焼き
ローストチキン

上記の
料理教室に
ついて

開講時間/10:00~13:00
受 講 料/各コース 4,500円
(本格スイーツは3,000円)

※料理教室を初めてご利用の方3,000円、本格スイーツ
は2,000円(コース並びに1DAY料理教室未経験の方)
※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。
(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。

申込み締切日: 9月30日(土)