

アップルパイ

材料・分量 (21cm型1個分)

- ・パイシート (市販のもの)4枚
- ・りんご (紅玉)3個
- ・レモン1/4個
- ・砂糖りんごの30%
- ・シナモン少々
- ・卵適量

作り方

- ①りんごは皮と芯をとり、いちよう切りにし、砂糖をまぶす。火にかけ、汁が出てきたらレモンの薄切りを入れて煮る。透き通るようになったら火を止め、シナモンをまぶし冷ます。
- ②パイシートを2枚重ねてのばし、パイ皿に敷く。フォークで穴を開け、①のりんごを入れ、残りのパイシートは上に飾る。
- ③②に卵液を塗り、160℃のオーブンで30分焼く。

夜間修理サービスのご案内

午後8時まで

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。

修理サービスやってます。土、日、祝日は除きます。

nikotan news

ニコタンニュース

平成29 (2017) 年 10 月号



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>

実演
試食会

秋のフルーツの パウンドケーキ

オーブン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、その後少しず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。



日時 11月11日(土)
11:00~12:00

講師 佐藤 友子

定員 16名(抽選)

参加費 無料

講師ご挨拶



佐藤 友子

お菓子教室の講師を務める他、喫茶店への菓子製作提供など主に新潟市内で活動中。
モットーは「楽しくお菓子作りを！」

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

10/30(月)
まで

メニュー

- ・れんこんキッシュ
- ・鶏肉とキウイのサラダ
- ・ミネストローネ スープでパスタ

講師ご挨拶



新潟調理師専門学校 副校長
吉田 奈美

新潟調理師専門学校では、介護食を生徒に教えております。
学校外では、保育園児を始め、様々な世代の方へ料理をお教えしています。料理教室ではなく、皆さんの方にお会いするのが楽しく、お伝えした料理を家で作っていただけるのが、一番の喜びです。