

1 DAY 料理教室

お餅を活用★ あっあッグラタン教室

日時: **1月18日(木)** 10:00~13:00
 家庭料理教室さちこ 主宰
 講師: **園田 幸子**
 定員: 16名(抽選)
 受講料: 1,000円

メニュー
 ・ほうれん草とゆで卵のもち入りグラタン
 ・もち麦と野菜のやさしいスープ
 ・レタスのレモンマリネ
 ・チョコレートプリン



2 DAY 料理教室

本格スイーツ

日時: **1月22日(月)** 10:00~13:00
 新潟調理師専門学校
 講師: **瀬賀 智映子**
 定員: 16名(抽選)
 受講料: 1,000円

メニュー
 ・焼きチーズケーキ



3 DAY 料理教室

バレンタインレッスン

～基本のチョコレート菓子～

日時: **1月28日(日)** 10:00~13:00
 PATELIN
 講師: **大竹 直樹**
 定員: 16名(抽選)
 受講料: 1,500円

メニュー
 ・エクレーショコラ
 ・チョコボール



※このチラシは、全て税込表示となっております

Kurastage くらすてージ 受講生募集

募集期間・詳細につきましては12/12(火)折込みチラシをご覧ください。

月曜日	火曜日	金曜日	土曜日
おうちで定番洋食 講師: 山井 英司 受講日: 1/29・2/26・3/26 定員: 16名 おうちで中華 ～冬は飲茶でほっこりと～ 講師: 渡辺 篤 受講日: 1/15・2/5・3/19 定員: 16名	イタリア マンマの愛情スープ♡ 講師: 横山 しのぶ 受講日: 1/16・2/20・3/20 定員: 16名 冬のあったか鍋と 手作りお菓子 講師: 高橋 美奈子 受講日: 1/19・2/2・3/2 定員: 16名	季節の和食 講師: 小林 歩 受講日: 1/20・2/17・3/17 定員: 16名	クリスマス ドームケーキ 講師: 山井 英司 受講日: 1/29・2/26・3/26 定員: 16名

申込み締切日: 12月28日(木)

開講時間/10:00~13:00
 受講料/各コース 4,500円

※料理教室を初めてご利用の方3,000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。

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、どなたでもお申込みできます。**

表紙のレシピ

クリスマス ドームケーキ

材料・分量 (15cmボール1台分)

〈スポンジ生地〉 32cm×20cm 1枚分 卵白……………2個 グラニュー糖…30g 卵黄……………2個 グラニュー糖…30g 牛乳……………20g 薄力粉…………60g	〈クリーム〉 生クリーム…200cc グラニュー糖…18g 〈サンド〉 白桃缶…ハーフ1個 〈飾り〉 苺……………2粒 クリスマス飾り…適宜
--	--

作り方

- ①卵白にグラニュー糖を加えて泡立て、メレンゲを作る。
- ②卵黄にグラニュー糖を加えてすり混ぜる。
- ③①に②を入れ、混ぜる。
- ④③に牛乳・ふるった薄力粉の順で合わせる。
- ⑤天板に広げ、190℃のオーブンで10分位焼く。
- ⑥ボールに生クリーム・グラニュー糖を入れ、氷水にあてながら泡立てる。
- ⑦サンドの白桃缶は角切りにする。
- ⑧スポンジ生地を12cm、15cmの丸に抜く。
15cmのボールにラップを敷き、抜いたスポンジの余りを貼り付ける。⑥を少し詰め、12cmのスポンジをのせる。⑥・⑦を詰め15cmのスポンジを重ねる。
- ⑨残りのクリームで表面を塗り、苺・クリスマス飾りなどを飾る。

nikotan news ニコタンニュース

平成29(2017)年 12 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)

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。




<http://www.nikotan.com>