



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)

<http://www.nikotan.com>

チキン南蛮

材料・分量(4人分)

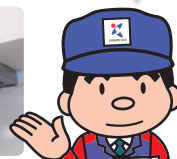
- 鶏むね肉……2枚 (つけ汁)
- a { ●醤油…大さじ1 ●だし……80cc
- 酒……大さじ1 ●酢……大さじ1
- おろしんにく 少々 ●醤油……大さじ1
- 小麦粉……適宜 ●砂糖…大さじ1/2
- 卵……………1個 ●赤唐辛子…1/2本
- 揚げ油……適宜 (オーロラソース)
- 万能葱……2本 ●マヨネーズ 1/2カップ
- キャベツ……適宜 ●トマケチャップ大さじ1.5
- 牛乳……大さじ2 ●レモン汁 小さじ1/2

作り方

- ①鶏むね肉は一口大に切り、aで下味をつける。
- ②つけ汁を合わせておく。
- ③①の水気を拭き取り、小麦粉をまぶす。溶き卵をつけ、揚げ油で揚げる。熱いうちに②へ漬け込む。
- ④オーロラソースを混ぜ合わせる。
- ⑤③を盛り付け④をかけ、小口に切った万能葱をのせ、せん切りにしたキャベツを添える。

台所のレンジフードの
入替も当社におまかせください。

最新のレンジフードはお手入れラクラク。
お気軽にお問い合わせください。



3 1DAY 料理教室 お店の味が 家庭でもできる 本格韓国料理

- 日時: 6月24日(日)
10:00~13:00
- 講師: 野股 正宏
- 定員: 16名(抽選)
- 受講料: 1,000円



- メニュー
- ・ビビンバ ・マグロとアボカドのユッケ
 - ・即席本格白菜キムチ
 - ・ワカメとふんわり卵のスープ
 - ・ホバクジュク(韓国風カボチャぜんざい)

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
め切り
5/29(火)
まで

※このチラシは、全て税込表示となっております

1 1DAY 料理教室 旬の「アジ」を 味わい尽くそう!

夏バテ予防の調味料の使い方・食材の相性をご紹介します。

- 日時: 6月8日(金)
10:00~13:00
- 講師: 高橋 美奈子
- 定員: 16名(抽選)
- 受講料: 1,000円



メニュー

- ・鰯の昆布じめ
- ・鰯のぬた
- ・鰯フライ
- ・鰯の南蛮漬け



2 夜間 1DAY 料理教室 ワインが恋しくなるっ! 初夏のイタリアン

- 日時: 6月19日(水)
18:30~21:00
- 講師: 横山 しのぶ
- 定員: 16名(抽選)
- 受講料: 1,000円



メニュー

- ・トマトとハーブの
パスタサラダ
- ・タラのシチリア風
オープン焼き
- ・チーズの簡単タルト
ピエモンテ風



※アルコールの提供はございません。