

受講生募集

① 1DAY 料理教室

横山先生の白菜キムチ作り

日時: **11月11日**
10:00~13:00
味育プロフェッショナル

講師: **横山しのぶ**

定員: 16名(抽選)

受講料: 1,000円

※当日は先生がご用意したキムチをご飯と一緒に試食。作ったキムチはお持ち帰りいただきます。



② 1DAY 料理教室

手作リパン教室

日時: **11月23日(金)**
10:00~13:00

講師: **笹川知恵子**

定員: 12名(抽選)

受講料: 1,000円

メニュー
・オニオンブレッド
・グラタン・スープ



③ 1DAY 料理教室

ワインを楽しむ大人のクリスマスディナー

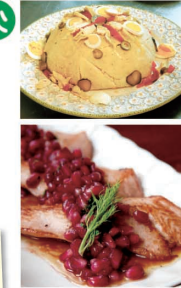
日時: **12月4日**
10:00~13:00
イタリア料理研究家

講師: **横山しのぶ**

定員: 16名(抽選)

受講料: 1,000円

メニュー
・鮭のザクロソースがけ
・テーブル映えるスコット風サラダ
・3種のアンティパスト



※アルコールの提供はございません。

新発田ガス ショールーム Kurastage

④ カルチャー教室

フラワーアレンジメント教室

クリスマスリーストピアリー

モスリースにお好みの木の実やお花をつけて、可愛らしい“リーストピアリー”を作りましょう。

日時: **11月18日**
10:30~11:30
日本フラワーデザイナー協会 NFD講師

講師: **臼杵ひとみ**

定員: 16名(抽選)

受講料: 1,500円

※お子様(小学1年生以上)のご参加もOKです! サイズ横10cm×高さ約28cm



⑤ カルチャー教室

木目込みで来年の干支を作ろう

招福亥作り

日時: **12月2日**
12:30~3時間半程度
(一財)人形美術協会総務

講師: **田中雪子**

定員: 8名(抽選)

受講料: 2,500円

※初めての方は、別途1,520円がかかります。
(ヘラとぞりバサミ代)

サイズ 横12.5cm×高さ8.5cm



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

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(火)まで

※このチラシは、全て税込表示となっております

|| 今月のレシピ ||

鮭ときのこの南蛮漬け

材料・分量(4人分)

- 生鮭.....4切れ
- 塩・胡椒.....少々
- 小麦粉.....適量
- サラダ油.....大さじ3
- しめじ.....200g
- 玉葱.....100g
- 人参.....50g
- 赤唐辛子.....1本
- 貝割菜.....1P
- 〈漬け汁〉
- 酢.....100cc
- 砂糖.....大さじ3
- 醤油.....大さじ2
- 水.....大さじ2
- 赤唐辛子.....1/2本

作り方

- ① 鮭は食べやすい大きさに切って塩・胡椒をする。10分位したら水気をふき取って小麦粉をまぶす。
- ② しめじは石づきをとって小房に分ける。
- ③ 玉葱は薄切りにする。人参はせん切りにする。赤唐辛子は輪切りにする。
- ④ 漬け汁は合わせ、③を入れる。
- ⑤ フライパンにサラダ油をあたためて①を焼く。しめじと一緒にに入れて焼き、火が通ったら④に入れる。20分位漬ける。
- ⑥ 器に貝割菜・⑤を盛りつける。

**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。




nikotan news ニコタンニュース

平成30(2018)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>