

受講生募集



1 DAY 料理教室 Merry Christmas

●今年のクリスマスはパンでおもてなし●

クリスマスリースパン教室

●日時：12月22日(土)
10:00～13:00

●講師：笹川 知恵子

●定員：12名(抽選)

●受講料：1,000円

他メニュー
パンに合うスープとサラダ

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、どなたでもお申し込みできます。

お申し込みメ切り
11/30(金)まで

ガス展フリーマーケット大成功!

たくさんの方にご来場いただき、使われることなく眠っていた道具たちがおかげさまでほぼ完売いたしました。ありがとうございました! またいつか…開催予定です!

尚、売上は新発田市をとおして、東日本大震災の義援金として寄付させていただきます。



※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

サヴォワ地方のナッツのタルト

材料(18cmのタルト型 1台分)

- 〈タルト生地〉
- 小麦粉……………100g
 - アーモンドパウダー……………10g
 - 塩……………ひとつまみ
 - 粉糖……………30g
 - バター……………60g
 - 溶き卵……………1/2個分
- 〈カラメル・ナッツ〉
- 水あめ……………40g
 - グラニュー糖……………50g
 - 生クリーム……………50g
 - ミックスナッツ……………100g(あらく刻む)

作り方

- ①粉類をフードプロセッサーで一度回し、バターを加えてサラサラにする。卵を加えてひとまとめにし、ラップに包んで冷蔵庫で30分から一晩休ませる。
- ②打ち粉をした台の上に生地を取り出し、めん棒で伸ばし、型に敷き込む。
- ③生地の上に重石をのせ200℃のオーブンで10分、重石を外し10分焼く。
- ④小鍋に水あめとグラニュー糖を入れ中火にかけ、色づいたら火を止め、生クリームを加え、ナッツ類も一気に入れて混ぜ、タルトに流す。
- ⑤あら熱がとれて固まったら切り分ける。(冷蔵庫に入れて固めてもよい)

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

11

平成30(2018)年 11 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>

第12回 ニコタンにがお絵コンテスト発表

テーマ ニコタンとおひさま

多数のご応募
ありがとうございました。
●幼児の部……………45作品
●小学校低学年の部……………41作品
●小学校高学年の部……………23作品
のお友だちの作品が集まりました。

受賞作品 最優秀賞



幼児の部

山野 真雪さん
やまの まゆき



小学校低学年の部

鳥羽 琴瑛さん
とば ことえ



小学校高学年の部

樋口 瑠花さん
ひぐち るか

最優秀賞の方には
ディズニーリゾート
パスポート
親子ペア券を進呈

