

1
1DAY
料理教室
人気ベーカリー
「ラ・ターブル」の
パン教室

新潟市東区の大人気ベーカリー「ラ・ターブル」さんが
初登場。南仏プロヴァンス地方の
お料理とパンで夏のテーブルを先取りしましょう♪

日 時: 5月21日(火)

10:00~13:00

ラ・ターブル

講師: 佐藤 哲栄

定員: 12名(抽選)

受講料: 1,500円



メニュー

- ・プロヴァンス地方のパン「フーガス」
- ・夏野菜たっぷり「ラタトゥイユのチーズ焼」
- ・いろいろ夏野菜を使った「スーピストウ」

2
1DAY
料理教室
フルーツのリングシュ
パブリレストを
作ろう

月岡温泉の人気イタリアンレストラン
「トラットリア・オラ・ハラクチェ」さんの
スイーツ教室がこちらも初登場。
自分で作れそうで作れないシュー生地。
コツさえつかめば色んな形にアレンジできますよ。

日 時: 5月27日(月)

10:00~13:00

TRATTORIA ORA
HARAGUCE

トラットリア・オラ・ハラクチェ

講師: 長澤 彩子

定員: 16名(抽選)

受講料: 1,500円

メニュー

- ・パブリレスト 他



実演
試食会
「グリルを楽しむ」
ココットダッチオーブン機能
を使った実演試食会

最新コンロ「デリシア」を使った新しい調理法・レシピを
ご紹介、講師が機能をご説明しながら作り方を実演し、
その後少しずつ試食をしていただきます。

※お料理教室ではございません。

日 時: 5月19日(日)

10:30~12:00

株リンナイ新潟支店

講師: 菅原 夕貴

定員: 16名(抽選)

受講料: 無料

メニュー

- ・トマトたっぷり無水カレー
- ・ミートボールトマトソース
- ・ズッキーニの彩りグリル



※写真はイメージです。

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

4/26(金)
まで

※このチラシは、全て税込表示となっております

イタリアの
季節のお惣菜2種

CAROTE all'AGRO

にんじんの簡単温サラダ

材料・分量

- ニンジン…500g ●イタリアンパセリ…少々
- オリーブオイル ●ニンニク(みじん切り) 1片
- A ●オレガノ ●塩・コショウ…少々
- ピネガー(赤)

作り方

- ①ニンジンは皮付のまま、塩茹でしてから皮を剥き、1cmくらいの厚さに切る。
- ②ボールに入れたニンジンに、Aを入れて良く混ぜ合わせる。
- ③イタリアンパセリのみじん切りをちらす。

PEPELONI in PADELLA

パプリカのとろとろ炒め

材料・分量

- パプリカ…6ヶ ●塩…少々
- ニンニク…1片 ●イタリアンパセリ…適量
- オリーブオイル…適量

作り方

- ①パプリカのヘタ、種を綺麗にとりのぞき、繊維に直角で1.5cm幅に切る。
- ②フライパンにつぶしたニンニクとオリーブオイルを入れて火をつけて香りがしてきたらニンニクを取り出す。
- ③パプリカを入れて中火の弱火でじっくりと時間をかけて炒める。(20分くらい)
- ④全体に1/2の量になったところで、塩で味付けをしてみじん切りにしたイタリアンパセリを加えて混ぜ、火を止める。

お好みで、ゆで卵や、季節の野菜を色良く添える。
※今回はアスパラ菜を茹でて添えました。

受講生
募集

旬の野菜をキムチにしよう!

韓国漬けもの講座



講師 横山 しのぶ

日にち 4/18・5/16・6/20

受講料 4,500円(初めの方は3,000円)

定員 16名(定員になり次第終了)

メニュー 新玉葱など、その時期一番美味しい野菜のキムチ漬け、ごはん、スープ

詳しくは、ショールームへお電話ください。



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