

1 1DAY お菓子教室 シフォンケーキと クレームブリュレ

日 時: 6月24日(月)
10:00~13:00
TRATTORIA ORA HARACUGE
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
・シフォンケーキ
・クレームブリュレ



3 1DAY 料理教室 粉から作る! できたてを味わおう 手打ちうどん教室

日 時: 6月29日(土)
10:00~13:00
新潟調理師専門学校
講師: 小林 歩
定員: 16名(抽選)
受講料: 1,500円

メニュー
・手打ちうどん・手作りめんつゆ
・旬野菜のかきあげ・梅酒ゼリー



2 1DAY 料理教室 カスタードから作る クリームパン作り

日 時: 6月27日(木)
10:00~13:00
講師: 笹川 知恵子
定員: 12名(抽選)
受講料: 1,500円

メニュー
・カスタードクリームパン
・ニース風サラダ
・トマトのポタージュスープ



4 カルチャー教室 フワフワなさわり心地 ちりめんで作る 桃とみかん

日 時: 6月8日(土)
13:00~2時間程度
(一財)人形美術協会 総務
講師: 田中 雪子
定員: 10名(抽選)
受講料: 1,200円

今回作成するのは写真 手前の桃とみかんのみです。



魚介のソテー 三種のソース

材料・分量(4人分)

- 魚介(魚、ホタテ、エビなど好みで) …400g~
- 塩・コショウ …少々
- 小麦粉 …適量
- サラダ油 …適量
- バター …20g
- 粒マスタード …大さじ2
- 白ワイン …適量
- ※1 パルサミソース …適量
- ※2 バジルオイル …適量
- 付け合せ野菜(好みで) …適宜

作り方

- 魚介は下処理して塩・コショウをし、小麦粉をまぶす。
- フライパンにサラダ油を引き、①の魚介を焼く。
- ②に7~8割火を通したら、バターを加えて魚介にバターの風味を付ける。火が通ったらフライパンから取り出す。
- フライパンに残った汁に粒マスタード、白ワイン、塩・コショウを加えてソースを作る。
- 器にパルサミソースとバジルオイルをかけ、③と④を盛り付け、付け合せ野菜を添える。

※1 パルサミ酢を1/5に煮詰めたもの
※2 フレッシュバジル30gとオリーブ油100ccをミキサーにかけたもの



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。



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。
ニコニコ ☎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 5/28(火)まで
※このチラシは、全て税込表示となっております

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)