

① 1DAY 料理教室 **フランスの家庭料理**

カスレは、フランス南西部に600年も前から伝わる
白いんげん豆と数種の肉の煮込みです。

・日 時：**1月21日**
10:00～13:00
Cooking Studio M

・講 師：**高橋 美奈子**

・定 員：16名(抽選)

・受講料：1,500円

メニュー
・ラングドック地方のカスレ
・カマンベールといちじくのスフレ
・冬のマンディアン

② 1DAY 料理教室 **ザクふわ! バレンタイン企画**
チョコサラミ作り

マシュマロやピスタチオ等をチョコでまとめたお菓子です。
当日は2本作ってお持ち帰り。お好みのラッピングで仕上げてね。

・日 時：**1月27日**
10:00～12:00
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：1,500円

(直径4cm長さ10cm)

③ 1DAY 料理教室 **洋風 だいど 大事な食材 おさえてます!**
洋風節分メニュー

・日 時：**1月30日**
10:00～13:00
新潟調理師専門学校

・講 師：**吉田 奈美**

・定 員：16名(抽選)

・受講料：1,500円

メニュー
・フルーツたっぷり
ロールケーキで恵方巻き
・豚肉と大豆でチリビーンズ
・根菜のマヨアンチョビソース添え

④ カルチャー 教室 **水引とコットンパールでつくる**
オリジナルアクセサリ

お好きな色の水引で「梅結び」を作り、
お好みのアクセサリに仕上げましょう!

・日 時：**1月26日**
10:00～(2時間程度)

・講 師：**宮本 恵**

・定 員：8名(抽選)

・受講料：800円

作品メニュー
イヤリング・ピアス・ネックレス・ブローチ
当日作りた作品をおひとつお選び頂きます。

※このチラシは、全て税込表示となっております

11月2日(土)第13回全国親子クッキングコンテスト
新潟県大会が行われました!

新発田ガス代表で
ご参加の
小林佳菜さん(小5)
静江さん親子が堂々の
3位受賞となりました。

今回はその受賞メニューの中から
“てまり寿司”をご紹介します。

てまり寿司

材料

- ・ごはん…3合 ・すし酢…大さじ3 ・昆布…5cm
- 〈すし〉
- ・サーモン切り身…4枚
- ・鯛切り身…4枚
- 〈たまごすし〉
- ・たまご…1個
- ・砂糖…小さじ1
- ・でんぶ…少々
- 〈桜えびむすび〉
- ・小松菜…1房
- ・桜えび…10g
- ・めんつゆ(2倍濃縮)…大さじ1
- ・一味唐辛子…少々
- 〈いか天むす〉
- ・いか…1ぱい
- ・天かす…大さじ2
- ・めんつゆ(2倍濃縮)…大さじ2
- 〈こがしコーンむすび〉
- ・コーン…大さじ4
- ・枝豆…大さじ2
- ・バター…10g
- ・しょうゆ…大さじ1

作り方

- ①お米を20分以上水にひたし、昆布をのせて、ガスで炊く。半量にすし酢を混ぜ、酢めしを作る。
- ②それぞれの具材を作る
- 〈たまごすし〉
たまご、砂糖を混ぜ、薄焼きたまごを作る。
- 〈桜えびむすび〉
小松菜は茹で、細かく切る。残りの材料を炒める。
- 〈いか天むす〉
めんつゆで小さく切ったイカを炒め、天かすを入れる。
- 〈こがしコーンむすび〉
こがししょうゆバターでコーン、枝豆(茹で)を炒める。
- ③“むすび”の材料はそれぞれをごはんに混ぜ、小さくむすびにする。
- ④薄焼きたまご、サーモン切り身、鯛切り身は酢めしでにぎる。

佳菜さん、お母さんおめでとございます!

その他たくさんの方が応募・参加してくださいました。
みなさんありがとうございました。

LINE Pay 請求書支払い 始めました

ガス料金請求書兼払込書(ハガキタイプ
請求書)をご利用のお客様は、「LINE Pay
請求書支払い」をご利用いただけるよう
になりました。詳しくは弊社ホームペ
ージをご覧ください。

<http://www.shibatagas.co.jp>



nikotan news

ニコタンニュース

令和元(2019)年 12 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

くらすページ ☎ (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>

Kurastage 受講生募集

募集期間・詳細につきましては12/12(木)折込みチラシをご覧ください。

家庭で楽しむ薬膳中華～冬をいただく～

- 講 師
新潟調理師専門学校
渡辺 篤
- 受講日
1/20 2/17 3/16
- 定 員：16名
- 1月 正月のごちそうで疲れた胃に優しい
・ユリ根入りミルクがゆ
・ユリ根入り茶碗蒸し
- 2月 体を芯から温めるメニュー
・ラム肉のしゃぶしゃぶ
・ごまダレとピリ辛ダレ添え
- 3月 気の巡りを良くして心と
体のバランスを整える
・鶏肉とセロリの水餃子

家庭で作れる本格洋食～スイーツをつけて～

- 講 師
ヒロッキングスタジオ
野股 正宏
- 受講日
1/7 2/4 3/3
- 定 員：16名
- 1月 ・白身魚のポワレ
・彩り野菜ソース
・タルトタタン
- 2月 ・ローストポーク
・クリームブリュレ
- 3月 ・鶏肉のディアブル風
・バスク風チーズケーキ

ラクして美味しい! ほったらかしレシピ ～その間にもう1品～

- 講 師
家庭料理教室さちこ
園田 幸子
- 受講日
1/16 2/13 3/12
- 定 員：16名
- 1月 ・白菜とやわらか肉団子のスープ煮
・ミニどら焼き 他数品
- 2月 ・鶏手羽元と根菜のオープン焼き
・チョコレートムース 他数品
- 3月 ・ポークビーンズ
・抹茶のゼリーマシュマロソース
他数品

簡単美味しい手作りお菓子

- 講 師
佐藤 友子
- 受講日
1/18 2/15 3/21
- 定 員：8名
- 1月 マロンパイ
- 2月 イタリアンメレンゲを
使った ショコラロールヌ
- 3月 いちごのチョコタルト

申込み締切日:12月27日(金)

上記の
料理教室に
ついて
開講時間/10:00～13:00
(土曜お菓子は13:00～16:00まで)
受 講 料/各コース 4,500円

※料理教室を初めてご利用の方3,000円
(コース並びに1DAY料理教室未経験の方)
※全コース共、定員を超えた場合は、抽選とさせていただきます。
※(後日、郵送にてご連絡させていただきます。)
※定員に満たない場合開催しない場合もございます。
※お1人様3コースまでのお申し込みとなります。

お申し込み・お問い合わせ

電話又はホーム
ページにてお申
し込み下さい。
☎0254-20-2525
<http://www.nikotan.com>

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。