

教室再開にあたりまして、感染症拡大防止に
対する取組みを徹底してまいります。
詳しくは、弊社ホームページをご覧ください。



基本的におひとり様調理、お持ち帰りとなります。

受講日

7/19

全国味巡り 関西編

おうちで旅気分♪日本の美味しい食を味わいましょう。
第4弾は「大阪」と「京都」名物をご家庭で。

【講師】Hiro Cooking Studio
野股 正宏 先生
【時間】10:00~12:00
【定員】8名(抽選)
【参加費】1,500円



Menu メニュー

・チーズ入りとんべい焼き ・生ハツ橋

受講日

7/27

おうちで本格タイ料理

爽やかなハーブ&スパイスの香りに包まれて夏を
元気に過ごしましょう☆

【講師】Cooking Studio M
高橋 美奈子 先生
【時間】10:00~12:00
【定員】8名(抽選)
【参加費】1,500円
※2名様で調理します



Menu メニュー

・ガイコレー(鶏肉と茄子のタイ南部カレーとジャスミンライス)
・ミャンプラトゥー(鰯の丸焼き〜そうめん添え〜)

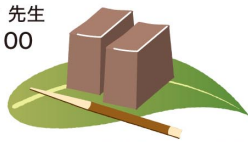
受講日

7/31

さっぱり和スイーツ 水ようかん

これからの時期にぴったりの簡単和スイーツを作りましょう。

【講師】笹川 地意子 先生
【時間】10:00~12:00
【定員】8名(抽選)
【参加費】1,500円
※2名様で調理します



Menu メニュー

・水ようかんと抹茶かん 各4個ずつお持ち帰り

お申し込み・お問い合わせ

新発田ガスショールーム くらすテージ

TEL 0254-20-2525

【営業時間】9:30~18:30 (水曜定休日)

http://www.nikotan.com

※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

カリカリじゃこ アスパラのサラダ

材料・分量(4人分)

- ・アスパラガス……………4本
- ・玉葱……………50g
- ・ミニトマト……………4個
- ・ベビーリーフ……………1袋
- ・しらす……………20g
- ・ごま油……………小さじ2
- A { ・ポン酢……………大さじ3
・ごま油……………小さじ1

作り方

- ①アスパラガスは根元の皮を剥いて斜め切りにする。沸騰した湯に入れて茹でる。
- ②玉葱は薄切りにし、水に放す。ミニトマトは4等分に切る。
- ③フライパンにごま油小さじ2としらすを入れ、カリカリになるまで炒める。
- ④Aを混ぜる。
- ⑤皿にベビーリーフ・①・②・③を盛り付けて④をかける。

ガス料金のお支払いに

ウォレット請求書支払いが
ご利用いただけます



家で支払いてきて
便利でラクチン♪



ホームページに詳しいご案内がございます

nikotan news ニコタンニュース

令和3(2021)年 6 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
ショールーム ☎(0254)20-2525
くらすテージ
西新発田駅前 営業時間 9:30~18:30 定休日/毎週水曜日



ニコタンニュースに使っている紙は、紙を白くする漂白剤として、塩素を使用しない環境に優しい無塩素漂白の、「エコパルプ」を使用しています。

http://www.nikotan.com

新発田ガスショールーム Kurastage

2021 7月 料理教室

受講日

7/10

しっとり爽やか〜♪ オレンジバターケーキ

甘さと爽やかさがマッチ☆オレンジピールが入った
しっとりバターケーキを作りましょう。

【講師】佐藤 友子 先生
【時間】11:00~13:00
【定員】8名(抽選)
【参加費】1,500円



Menu メニュー

※イラストはイメージです

・オレンジバターケーキ(18cmパウンド型1本お持ち帰り)

受講日

7/15

定番メニューにしたい！ 食欲そそるおそうざい

【講師】家庭料理教室さちこ主宰
園田 幸子 先生
【時間】10:00~12:00
【定員】8名(抽選)
【参加費】1,500円



Menu メニュー

・なす入りジャージャー麺(4人分)
・キャベツと夏野菜のみみ漬け
※ジャージャー麺はあんかけのみの調理、お持ち帰りとなります。

受講日

7/17

イタリアナポリ地方の レモンケーキ

レモンシロップをたっぷり染み込ませたスポンジに、
レモンクリームを詰めるナポリ地方の定番おかしです。

【講師】イタリア料理食文化(文脈)研究家
横山 しのぶ 先生
【時間】10:00~12:00
【定員】8名(抽選)
【参加費】1,500円
※2名様で調理します



Menu メニュー

※写真はイメージです

・ナポリ地方のレモンケーキ(カップケーキ程度の大きさ4個)

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。

お申込締切 6月29日(火)まで

お申込方法 電話またはホームページにてお申込ください。

※定員を超えた場合は抽選とし、当選者にのみ後日郵送にてご連絡させて
いただきます。

※最小催行人数に満たない場合、開催しない場合もございます。

※新型コロナウイルスの状況をふまえ、開催を中止する場合がございます。