

**受講日** 12/9(金)

**世界味巡り～アメリカ～**

世界を旅してきました味巡りシリーズ、ラストはアメリカ料理。クリスマスにもおすすめの定番人気メニュー2品を作りましょう。

【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

- ・ミートローフ
- ・ジャンバラヤ

**受講日** 12/11(土)

**豚ヒレ肉のボローニャ風カツレツ**

トマトソースでいただくカツレツです。ジャガイモのオープン焼きと一緒に盛り付ければワンプレートディナーのできあがり。

【講師】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

**Menu** メニュー

- ・豚ヒレ肉のボローニャ風カツレツ(4人分)
- ・ジャガイモのオープン焼きローズマリー風味

**受講日** 12/15(火)

**無水調理にチャレンジ!** 定番にしたい! 食欲そそるおそうざい

素材が持つ水分を活用する無水調理で、素材本来の甘さや旨みあふれる味わいに。お手持ちのお鍋でも美味しく調理できるレシピです。

【講師】家庭料理教室さちこ 園田 幸子 先生

【時間】10:00～12:00

【定員】8名(抽選)

【参加費】1,500円

※2人1組で調理します。

**Menu** メニュー

- ・チキンと野菜の無水煮込み
- ・チョコバナナマフィン

話題の軽量無水鍋「レジェロ」を使用します

**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** 11月28日(月)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、当選者への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。

教室開催にあたりまして、感染症拡大防止に対する取組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** 12/16(金)

**季節の野菜でかんたんおかず**

ごはんにもお酒にも寄り添うシンプルな冬のおそうざい。

【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人1組で調理します。

**Menu** メニュー

- ・ふるふき大根
- ・蓮根の黒酢照り焼き
- ・里芋と豆腐のキュウレル

**受講日** 12/18(土)

**ティラミス風ブッシュ・ド・ノエル**

ティラミス風のチーズクリームをココアスポンジで巻いたロールケーキをブッシュ・ド・ノエルにデコレーションします。ご自宅でも再現できるように手に入りやすい材料のレシピです。今年のクリスマスは手作りブッシュ・ド・ノエルをお楽しみください!

【講師】製菓衛生士・野菜ソムリエプロ 古川 浩子 先生

【時間】10:00～12:30

【定員】8名(抽選)

【参加費】1,500円

**Menu** メニュー

- ・ティラミス風ブッシュ・ド・ノエル(約20cmロールケーキ1本)

**受講日** 12/24(土)

**チョコレートケーキ**

チョコレートムースをココア味のスポンジケーキに挟んで作ります。ヒラギなどのアレンジメントをのせてクリスマスケーキ風に。

【講師】笹川 知恵子 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

- ・チョコレートケーキ～クリスマスアレンジ～(15cmケーキ型)

※写真はイメージです。

**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

今月のレシピ /

## 苺のリンツァー・トルテ

Tarte a la confiture de fraises

材料(直径18cmのタルト型)

- ・バター……………140g
- ・グラニュー糖……………30g
- ・全卵……………1と1/2
- ・アーモンドパウダー……………100g
- ・薄力粉……………130g
- ・シナモンパウダー……………少々
- ・クローブパウダー……………少々
- ・いちごジャム……………80g
- ・オブラート……………4枚
- ・アーモンドスライス……………適量
- ・粉糖……………少々(あれば)

作り方

- ①ボウルにバターを入れてクリーム状に混ぜ、グラニュー糖を3回に分けて混ぜる。
- ②白っぽくになったら、卵を少しずつ混ぜる。
- ③アーモンドパウダーを混ぜる。ふるった粉類を2回に分けて混ぜる。
- ④③の半量弱を型の底に敷き詰め、その上にオブラートを敷いてジャムをぬり広げる。
- ⑤残りの生地を直径10mmの丸口金をつけた絞り袋に入れ、全体に格子に絞り、周囲も絞る。
- ⑥アーモンドを散らして、オープン190℃で20～25分焼く。
- ⑦あれば粉糖をタルトの縁にふって仕上げる。

【いちごジャムの作り方】

ヘタを取り除いた苺をボウルに入れ、苺の重量の約40%のグラニュー糖をからめて置く。水分が上に浮いてくるので軽く全体を底から混ぜて中～弱火にかける。好みの濃度まで煮詰めながら、苺を好みの大きさにつぶして仕上げる。



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 くらすテージ ☎ (0254) 20-2525

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