



基本的におひとり様調理、お持ち帰りとなります。

受講日
1/
14

カボチャで作る 濃厚イタリアンプリン

カボチャで作る固めのクラシカルな濃厚プリン。
イタリアではポピュラーなお菓子です。

【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

ドルチェ ズッカ
●DOLCE ZUCCA ~カボチャプリン~
(15~18cmのタルト型1台分)

受講日
1/
19

定番にしたい！ 食欲そそるおそうざい

しっとりやわらかサラダチンを作ります。
そのまま食べたり、アレンジしたりと重宝する
こと間違いなし！

【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



Menu メニュー

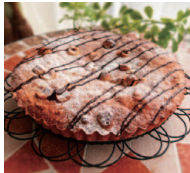
●超簡単！サラダチキン
●豚バラ大根

受講日
1/
22

フランス地方菓子の旅 ~リムーザン編~

リムーザン地方クルーズ県の修道院で、中世
から作られている香ばしいヘーゼルナッツ
風味の焼き菓子です。

【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



Menu メニュー

●ル・クルーゾワ Le Creusois
(18cmのタルト型1台分)

受講日
1/
28

チョコレート シフォンケーキ

【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



※写真はイメージです。

Menu メニュー

●チョコレートシフォンケーキ
(17cmのシフォン型1台分)

受講日
1/
31

寒い冬に ピリッと辛い四川料理

辛みと香辛料の効いた中華の定番、麻婆豆腐と
エビチリを作ります。舌が痺れるくらいに花椒
(山椒)を効かせた麻婆豆腐は本格的で絶品です。

【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

●本格四川風 麻婆豆腐 ●エビのチリソース
サンダーバズ
●三大炮(きな粉もちの黒蜜がけ)【師範のデモのみ】

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 12月27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、当選者の方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。

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 /

クリスマスリース風 ピザ

材料(4人分)

【ピザ生地】

- 薄力粉……………200g
- ドライイースト……………4g
- 塩……………3g
- 砂糖・スキムミルク……………各8g
- オリーブ油……………小さじ4
- ぬるま湯……………110ml

【ピザソース】

- トマトケチャップ……………大さじ4
- 中濃ソース……………小さじ2
- 玉ネギ(みじん)……………1/4個

【トッピング】

- ピザ用チーズ……………100g
- ウインナー・ミニトマト・
ブロッコリー・レタス等……………各適量

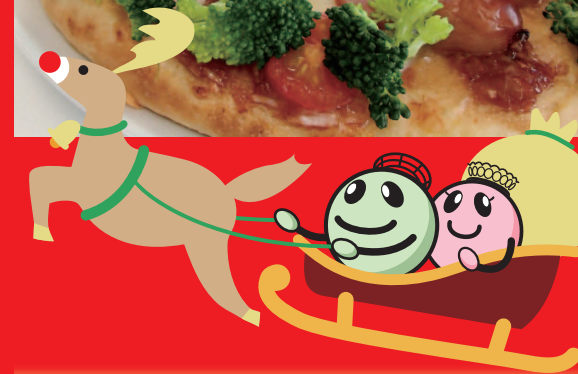
作り方

- ①ボウルにAを入れ混ぜる。中央をくぼませオリーブ油を入れ、ぬるま湯をゴムベラで混ぜながら加える(ぬるま湯は様子を見ながら加え全量入れなくても良い)。
- ②全体がまとまってきたら、手でこねる。
- ③表面が滑らかになったらラップをし、室温で30~40分おく。
- ④Bを合わせてピザソースを作る。
- ⑤生地をのばしフォークで数ヶ所穴をあけ、④を表面にぬり、お好みのトッピングをちらす。天板にオーブンシートを敷き220℃のオーブンで10~13分焼く。

nikotan news 12

ニコタンニュース

令和4(2022)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
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