

受講日 2/9(木) **定番にしたい! 食欲そそるおそうざい**

フランスの代表的なおそうざい「キッシュ」を、より手軽に作ってみませんか。

【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

- きのこほうれん草のパイ無しキッシュ
- お豆腐トリュフ

受講日 2/11(土) **ヒロ先生オリジナル! 絶品アレンジ和食**

テレビで紹介され、とても好評だった和食のアレンジメニュー2品。
ヒロ先生オリジナルレシピで作みましょう!

【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

- 肉巻きたんぼ
- 和風きのこソースの厚揚げハンバーグ

受講日 2/14(火) **洋酒香る 大人のチョコレートタルト**

ドライいちじくとリンゴを入れて作る、洋酒がかかる大人のタルトです。生地には米粉が入っているのでサクサク!

【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

- ドライフルーツ入りチョコレートタルト

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 1月29日(日)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。

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 2/21(火) **あったか和食でおうちごはん**

寒いこの時期はおうちで美味しいものを食べて、からだの中から温まりましょう。

【講師】 新潟調理師専門学校 吉田 奈美 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

- 豚こま切肉の煮豚風
- 具だくさんのかぶら蒸し
- ごぼうの和風ポタージュ

受講日 2/25(土) **生地から作る ピッツァ・マルゲリータ**

モチモチ生地のピザを作ってみましょう!

【講師】 笹川 知意子 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

- ピッツァ・マルゲリータ(15cm程度の大きさ2枚)
- レタスのサラダ

受講日 2/28(火) **フランス地方のおそうざい**

真冬にぴったり、わたしたちの身近にある食材を上手に利用して、シンプルで温かみのあるフランス家庭のお惣菜を和気あいあいと作りましょう!

【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人1組で調理します。

Menu メニュー

- プロヴァンス風 旬魚のタブナード焼き
- ホタルイカのバテ
- 金柑マーレレード

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

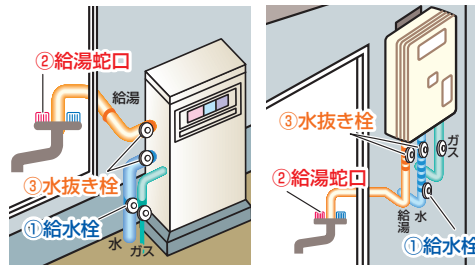
【営業時間】9:30~18:30 (水曜定休日)

http://www.nikotan.com

凍結による給湯器の 破損防止 について

水抜き方式

1. 運転スイッチを「切」にする。
(電源は抜かない)
2. ガス栓を閉める。
3. 給水栓①を閉める
4. ②お湯の蛇口(給湯蛇口)を開ける。
5. ③水抜き栓(2ヶ所)をはずす。



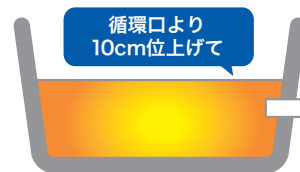
※水抜きした給湯器を次に使用するときは、
水抜き方法の逆の順序で行う

通水方式

1. 運転スイッチを「切」にする。
(電源は抜かない)
 2. 給湯蛇口を開け通水する。
- ※通水量のめやす
エンピツの太さ程度



ポンプでお湯を循環させて湯はり、
追い焚ができるタイプは



追焚配管が凍結する場合がありますので
浴槽のお湯を抜かないでください。(電源は抜かない)

※上記の方法にて全ての配管ならびに器具の凍結や
破損を防げるものではありません。

nikotan news ニコタンニュース

令和5(2023)年 1 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