



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

3/21

お彼岸を作る精進料理

仏教の教えにより、昔からお彼岸料理として精進料理
を作って食べる風習があります。味気無く質素になり
がちな精進料理を、今回はしっかりと食べ応えのある
料理に仕上げます。

【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

- ・茄子の蒲焼き ・手作りがんもの揚げ出し ・ずんだぼた餅
- ・できたて手作り豆腐のべっこうあん(講師のデモのみ)

※動物性素材としてかつおだしのみ使用

受講日

3/28

黒糖くるみチーズケーキ

黒糖とくるみの入ったクランブルを手作りし、レアチーズ
ケーキをサンドします。黒糖のkokoroのある甘みとくるみの
香ばしさ、さっぱりとしたレアチーズケーキの組み合わせを
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

- ・黒糖くるみチーズケーキ(約15cmの丸型1台分)

受講日

3/31

皮がパリパリ! 油淋鶏

油で揚げずにフライパンで作る、パリッとジューシー
な油淋鶏。ごはんにもお酒にも合う一品です！

【講師】 新潟調理師専門学校

渡辺 篤 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

- ・パリパリ油淋鶏
- ・ガーリックシュリンプ(2~3人分)

お申し込み・お問い合わせ

新発田ガスショールーム くらすてーじ

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 /

スノーボール

材料(30~32個分)

- ・無塩バター…………… 60g
- ・きび砂糖…………… 大さじ3
- A[・薄力粉…………… 70g
- ・アーモンドプードル…………… 30g
- ・くるみ…………… 30g
- ・きび砂糖(仕上げ用)…………… 適量

準備

- バターは室温にしておく
- Aの粉類は振っておく
- くるみは細かく刻んでおく
- オープンは160℃に予熱しておく

作り方

- ①ボウルに室温のバターを入れ、泡立
て器でクリーム状にする。きび砂糖
を加えてよくすり混ぜる。
- ②粉類Aを加え、ゴムベラで粉気がな
くなるまで混ぜる。くるみを加えて
さらに混ぜ、手のひらでひとまとめ
にする。
- ③生地を2等分し、それぞれ16~17cm
に棒状に伸ばす。ラップに包み、冷
蔵庫で30分位休める。
- ④生地を16等分して1個ずつ丸めて、
オープンシートを敷いた天板に並べ
る。
- ⑤160℃のオープンで15分位 焼く。
焼き上がり後は網にとり冷ます。
- ⑥ポリ袋に仕上げ用のきび砂糖を入れ、
そこに⑤を入れて全体にまぶす。

nikotan
news ニコタンニュース

令和5(2023)年2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

くらすてーじ ☎(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

受講日

3/9

定番にしたい! 食欲そそるおそうざい

フライパンで手軽にできる焼きシュウマイ。
香ばしいかおりが食欲をそそります。

【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



Menu メニュー

- ・焼きシュウマイ(15個)
- ・抹茶とお豆のケーキ(15cm丸型1台)

受講日

3/13

食べたことない?! 新感覚の甘いパフェ

季節の野菜を活かして作る甘く美味しい新感覚パフェ。
ふきのとうはアイスに、セロリはジュレで、ゴボウは
クッキー!もちろん苺はのせましょう♪

【講師】 seeds Growder

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

- ・ふきのとうと豆腐で作るアイス(5~6人分)
- ・パフェ(2人分)

※当日はアイスのみを作ります。パフェは事前に用意した具材を
カップに盛り付けてお持ち帰りいただきます。

受講日

3/17

フランス地方菓子の旅~ロレーヌ編~

ショコラ・ド・ナンシーは、ドイツに隣接するフランス・
ロレーヌ地方の町「ナンシー」に伝わる伝統的なチョコ
レートケーキです。アーモンドとカカオ香るリッチな
味わい、しっとり上品な食感に焼き上げます。

【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

- ・ナンシーのチョコレートケーキ Gâteau au chocolat de Nancy
(12cmまたは15cmの丸型1台分)

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 2月27日(月) 17:00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。