

教室開催にあたりまして、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。

新発田ガスショールーム Kurastage
くらすてージ

2024 April 4月 料理教室

受講日 4/20 新潟名物「笹だんご」づくり

早春のやわらかなヨモギと越後米が風味豊かな温もりのおやつ。朝のカフェオレのおともに、午後のお茶のひとときに、夜はお酒のおつまみに。あたらしい笹団子との出会いで豊かなおうち時間をたのしみましょう。

【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



Menu メニュー

- 笹だんご3種 [つぶあん、ラム酒チョコ、ミックスナッツ]
(7個くらいお持ち帰り)
- 加菜ごはん【師範のデモのみ】

受講日 4/23 アボカドとエビのグリーンカレー

バジルがさわやかに香る、辛くないグリーンカレー♪
 基となるペーストさえあればアレンジ自由自在! バジルの活用法としていかがでしょうか。

【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

- アボカドとエビのグリーンカレー(2~3人分お持ち帰り)

受講日 4/13 越後姫のブッセサンド

ふわふわのブッセ生地にミルクィな生クリーム、越後姫をたっぷりサンド♪かわいいショートケーキ仕立てに。春の香り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】10:00~12:00

【定員】8名(抽選)

【参加費】1,500円



Menu メニュー

- 越後姫のブッセサンド(直径約7cm×6個お持ち帰り)

受講日 4/18 お弁当にもオススメ お肉料理 & お魚料理

メインのおかずとなる魚&お肉料理2品をご紹介します。サバ料理は野菜と一緒にパケットに挟んでも美味。

【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

- サバのペッパーレモンソテー
- ザクザクころころ春キャベツのメンチカツ

今月のレシピ /

春野菜のスパゲッティ

材料・分量

- スパゲティ..... 240g
- アスパラガス..... 4本
- 菜の花..... 8本
- スライスベーコン..... 4枚
- 玉葱..... 60g
- にんにくみじん..... 1片分
- オリーブオイル..... 大さじ2
- 白ワイン..... 大さじ2
- カットトマト缶..... 1缶
- 塩・コショウ..... 少々
- 粉チーズ..... 適量

作り方

- ①アスパラガスは根本を切り落として皮をひき、3cm位の長さ切る。菜の花も根本を切り落とし、3cm位の長さ切る。
- ②スライスベーコンは5mm幅に切り、玉葱はスライスに切る。
- ③フライパンにオリーブオイル・にんにくを入れて弱火にかけ、にんにくの香りがしてきたらベーコン・玉葱の順で炒める。
- ④玉葱がしんなりしたら白ワインをくわえて蒸発させる。
- ⑤④にトマト缶を加えて少々煮込む。
- ⑥たっぷりの湯に塩を加えてスパゲティを茹でる。(芯が少し残る状態) 麺をザルにあける前に①を加えて茹でる。
- ⑦⑤に⑥を加えて混ぜ合わせ、塩・コショウで味を調える。
- ⑧器に盛り付け、好みで粉チーズをかける。

nikotan news ニコタンニュース 3月号

令和6(2024)年3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
 くらすてージ ☎(0254)20-2525
 営業時間/9:30~17:30 定休日/水曜日・日曜日



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

お申し込み・お問い合わせ
 新発田ガスショールーム くらすてージ

TEL 0254-20-2525

【営業時間】9:30~17:30 (水曜・日曜定休日)

http://www.nikotan.com

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 3月29日(金) 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、開催しない場合がございます。

新しい料理教室情報は 毎月12日 に更新

新発田ガス 料理教室 受講生募集

詳しくは 新発田ガス ホームページ をチェック



←サイト内こちらのバナーより確認、そのままお申込みもできます!