

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。

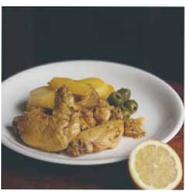


受講日 **チキンの塩レモン煮**

9/24

万能調味料「塩レモン」を使った鶏肉料理を作ります。  
 塩レモンの作り方が分かればいるななお料理に活用で  
 きますね。

【講師】 seeds Growder  
 横山 しのぶ 先生  
 【時間】 10:00~13:00  
 【定員】 8名(抽選)  
 【参加費】 1,500円



Menu メニュー  
 ・チキンの塩レモン煮  
 ・スパイシーなトマトポーチドエッグ ・季節のサラダ

受講日 **シナモンロール**

9/28

たっぷりのシナモンシュガーが朝食やおやつにぴった  
 りの甘いパンです。

【講師】 笹川 知意子 先生  
 【時間】 10:00~13:00  
 【定員】 8名(抽選)  
 【参加費】 1,500円



Menu メニュー  
 ・シナモンロール(5個程度)  
 ・キャベツのスープ  
 ・豆と蓮根のサラダ

受講日 **韓国の家庭料理**

9/30

からだにやさしい「薬食同源」の韓国定番料理で夏の疲  
 れを取ってあげましょう。

【講師】 Cooking Studio M  
 高橋 美奈子 先生  
 【時間】 10:00~13:00  
 【定員】 8名(抽選)  
 【参加費】 1,500円



Menu メニュー  
 ・ごま香る豚しゃぶ韓国冷麺(ムルネンミョン)  
 ・焼きなすのナムル(カジナムル)  
 ・焼き餅のトッポギ風(トッポギ)

受講日 **夏野菜たっぷり海鮮ぶっかけ冷やむぎ**

9/12

まだまだ残暑厳しい時期。マンネリしがちな夏の麺類  
 をひと工夫で主役級に!

【講師】 家庭料理教室さちこ  
 園田 幸子 先生  
 【時間】 10:00~13:00  
 【定員】 8名(抽選)  
 【参加費】 1,500円



Menu メニュー  
 ・野菜たっぷり海鮮ぶっかけ冷やむぎ  
 ・なすのそぼろあんかけ  
 ・カボチャの豆腐白玉みたらしあん

受講日 **タルトフランベとレモネード**

9/14

薄く伸ばした小麦粉生地にお好みの具をのせてパリ  
 パリに焼く、フランス式薄焼きピザです。併せて自家  
 製レモネードもいかが?

【講師】 きみのごはん  
 佐藤 公恵 先生  
 【時間】 10:00~13:00  
 【定員】 8名(抽選)  
 【参加費】 1,500円



Menu メニュー  
 ・フレッシュトマト&  
 クリームヨーグルトソースの  
 タルトフランベ2種(併せて20x25cm) ・レモネード

受講日 **ふわふわ食感オムレット3種**

9/19

三日市にある人気スイーツ店「オーリー」さんの教室  
 です。今回は看板商品の一つ「オムレット」を作って  
 いただきます。

【講師】 Ollie  
 折笠 オーナー  
 【時間】 10:00~13:00  
 【定員】 8名(抽選)  
 【参加費】 1,500円



Menu メニュー  
 ・バナナオムレット  
 ・モンブランオムレット  
 ・黒蜜きなこ白玉オムレット



フルーツのレアチーズケーキ

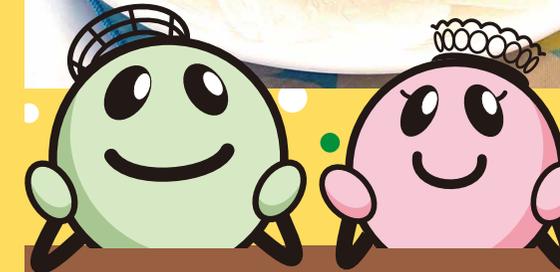
材料(15cm型1個分)

- ・クリームチーズ…………… 120g
- ・砂糖…………… 25g
- ・フルーツのピューレ(梅、ブルーベリー、マンゴなど)… 150g
- ・レモン汁…………… 大さじ1弱
- ・粉ゼラチン…………… 大さじ1弱
- A[・水…………… 45ml
- ・生クリーム…………… 80ml
- ・洋酒(ラムなど)…………… 小さじ1弱
- \*\*\*ビスケット生地\*\*\*
- ・ビスケット…………… 80g
- ・バター…………… 40g

作り方

- ①クリームチーズは室温において、柔らかくもしておく。
- ②Aはよく混ぜておき、湯せんで溶かす。
- ③①のクリームチーズをゴムベラ又は、泡立て器でなめらかにし、砂糖を加えてよく混ぜる。
- ④③に②を加え、レモン汁、フルーツのピューレ、8分立てした生クリーム、洋酒を加え混ぜる。型に流して、冷やし固める。

\*\*\*ビスケット生地を敷く\*\*\*  
 ビスケットをつぶして、バターを適量混ぜて、型に敷き、レアチーズ生地を流して、冷やし固める。



フルーツのレアチーズケーキ

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&モモタンパズル2024



左のパズルシールを6月号の台紙に貼って、10月に開催のガス展会場へお持ち下さい。

お楽しみ **ニコタン** モモタン **グッズ** プレゼント!

2024年8月号