

くらすテージからの

1DAY 料理教室 新春を祝うおせち 料理教室

～「伝統のお重」&「彩りの洋風ワンプレート」&「おひとりさま御節」など～

日時: 12月3日(火)
10:00～13:00

講師: 高橋 美奈子

定員: 16名(先着)

受講料: 1,500円



メニュー
・煮しめ・黒豆・伊達巻
・茶巾きんとん・なます
・輪コース・焼き魚 他

2 夜間 料理教室 お手軽簡単! クリスマスパーティーを 楽しもう!

日時: 12月5日(木)
18:30～21:00

講師: 園田 幸子

定員: 16名(先着)

受講料: 1,000円



メニュー
・パティシエクリスマスケーキ
・クリスマスキャンドル
・バターライス
・チョコレートタルト

3 1DAY 料理教室 クリスマス カップケーキを作ろう

日時: 12月12日(木)
10:00～13:00

講師: 高橋 恭子

定員: 16名(抽選)

受講料: 1,500円



メニュー
・クリスマスカップケーキ

ごあんない

4 カルチャー 教室 袋を作って包もう 雑貨屋さん風ラッピング

日時: 12月8日(日)
10:00～(2時間程度)

講師: 石井 しのぶ

定員: 10名(抽選)

受講料: 800円

※包みたい物があれば当日お持ちください。



12月の 実演試飲会 エスプレッソ ラテアートを楽しもう

日時: 12月15日(日)
1回目/10:30～12:00
2回目/14:00～15:30

講師: 星野 元樹

定員: 16名

(お電話による先着順受付)

参加費/無料



お申し込み・お問い合わせは
「くらすテージ」まで電話にてお申し込み下さい。
☎0254-20-2525
「くらすテージ」営業時間/AM9:30～PM6:30 ※定休日/水曜日

受講対象者

弊社の供給するガスをご利用いただいている方であればどなたでもお申し込みできます。※①～③に限る。

※定員を超えた場合は、抽選とさせていただきます。(後日、郵送にてご連絡させていただきます。)*定員に満たない場合開催しない場合もございます。*受付状況により、キャンセル待ちになる場合がございますのでご了承くださいませ。

※このチラシは、全て税込表示となっております

表紙のレシピ

秋刀魚ときのこの炊き込みご飯

材料・分量 (4人分)

- 秋刀魚.....2尾
- 塩.....適量
- しめじ.....50g
- えのき茸.....50g
- 舞茸.....50g
- 醤油・酒.....各小さじ1
- 生姜.....1片
- サラダ油.....
- 米.....2カップ
- 出汁.....440cc
- 醤油.....小さじ2
- 酒.....大さじ2
- 三つ葉.....適量

作り方

- ①さんまは頭・内臓を取り除き、水洗いして三枚に卸す。塩をする。
- ②きのこ類はほぐし、ボールに入れ醤油・酒を振り掛け下味を付け、ざるにあける。
- ③米は洗ひ水気をきり、出汁で30分位浸水させる。
- ④フライパンに薄く油をしき①の表面を焼く。キッチンペーパーで余分な油を拭き取る。
- ⑤③に調味料・生姜の千切り・②・④を入れ炊き上げる。
- ⑥炊き上がった⑤に2cm位に切った三つ葉を混ぜる。

今のガスコンロってこんなにスゴイ! その8

ガスコンロの安全・便利機能をご紹介します。

便利機能3 揚げ物を適温でおいしく 油温度調節機能

油が過温になるまで加熱後、自動的に火加減を調節しながら過温をキープ。理想的な揚げ具合に仕上がるから便利で、しかもおいしい。



午後8時まで 修理サービスやってます。 土、日、祝日は除きます。



nikotan news ニコタンニュース

平成25(2013)年 11 月号



今年もニコタン&モモタンの GAS展に たくさんの方に来て いただき、本当に ありがとうございました!!

新発田ガス
新発田支店 ☎(0254)22-4181
中条支店 ☎(0254)43-4181
村上支店 ☎(0254)53-4132
新発田ガス・ショールーム
くらすテージ ☎(0254)20-2525
営業時間/9:30～18:30 定休日/毎週水曜日
新発田市富塚町1-17-6(西新発田駅前)

http://www.nikotan.com