

1 Day料理教室  
**ひなまつり  
飾り巻き寿司教室**

日時: **3月3日** 日  
10:00~(1時間半程度)  
飾り巻き寿司  
インストラクター  
講師: **狩野 希代子**  
定員: 16名(先着)  
(小学生以下は保護者同伴要)  
受講料: 500円



1 Day料理教室  
**あつぱふんわり  
手作り肉まん教室**

日時: **3月17日** 日  
10:00~13:00  
講師: **渡辺 篤**  
定員: 16名(抽選)  
受講料: 1,000円



3 カルチャー教室  
プリザーブドフラワー又は  
アーティフィシャルフラワーで作る  
**ロサージュレース**

卒業・入学式シーズンはもちろん、日常のアクセサリ  
としても使えるロサージュを作ってみませんか  
日時: **3月10日** 日  
10:00~12:00  
Heart in nose  
講師: **市川 往世**  
定員: 12名(抽選)  
受講料: 2,000円



3月の  
美演試食会  
**体に優しい\*  
豆料理**

日時: **3月24日** 日  
1回目/11:00~12:00  
2回目/14:00~15:00  
ゆるりリナチュラルライフ  
講師/ **溝口 美代子**  
定員/ 16名  
お電話による先着順受付  
参加費/ 無料  
メニュー  
レンズ豆とチキンの煮込み  
ひよこ豆のディップ



**メープル風味の  
カスタードプリン**

材料・分量 (プリンカップ約6個分)  
●牛乳.....200g  
●生クリーム.....50g  
●全卵.....2個  
●グラニュー糖.....15g  
●メープルシロップ.....50g  
●バニラビーンズ.....1/8本  
作り方  
①鍋に牛乳・生クリーム・バニラのさやを入れて火  
にかけ、沸騰直前まで温める。  
②ボールに全卵・グラニュー糖・バニラの種・メー  
プルシロップを入れ、混ぜる。  
③②に①を少しずつ加え、混ぜる。  
④こして、表面の泡をとる。  
⑤プリンカップに流し、160℃のオーブンで20  
分位湯せん焼きにする。  
⑥焼いたら冷蔵庫で冷やし、型から抜く。  
⑦好みでメープルシロップ・カラメルソース・生  
クリームなどで仕上げる。



今のガスコンロって  
こんなにスゴイ!  
その1

ガスコンロの安全・便利機能をご紹介します。  
**安全機能1 立ち消え安全装置**  
煮こぼれや吹きこぼれ、風などで火が消えた時、  
自動的にガスを止めます。  
加熱中 → 火が消えるとガスを遮断

午後  
**8時**まで  
カス器具の調子  
が悪い時など、  
ご遠慮なくお電話  
ください。  
修理サービスやっています。  
土、日、祝日は除きます。



新連載「今のガスコンロって  
こんなにスゴイ!!」  
くわしくは裏表紙をご覧ください。

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  
くらすてージ ☎(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)

お申し込み・お問い合わせは  
「くらすてージ」まで電話にてお申し込み下さい。  
☎ **0254-20-2525**  
「くらすてージ」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、②に限る。  
②、③の  
お申し込み切り  
2/28(木)  
まで  
※定員を超えた場合は、抽選とさせていただきます。「後日、郵送にてご連絡の  
させていただきます。」※定員に満たない場合はお断りさせていただきます。※受付  
時間により、キャンセル待ちになる場合がございます。詳しくは下記まで。必ず  
※このチラシは、全て税込表示となっております