

1

1DAY
料理教室

おもてなしの 日本料理

- ・日 時：6月9日(木) 10:00～13:00
割烹 魚松
- ・講 師：渡辺 松広
- ・定 員：16名(抽選)
- ・受講料：1,000円

メニュー

- ・おもてなし
前菜5点盛り
- ・山菜の信濃蒸し
- ・土鍋で炊いて
絶品鯛茶漬け



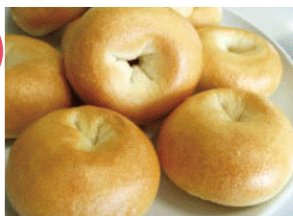
2

1DAY
料理教室

手作り ベーグルパン教室

- ・日 時：6月25日(土) 10:00～13:00
- ・講 師：笹川 知恵子
- ・定 員：12名(抽選)
- ・受講料：1,000円

お食事系と
スイーツ系の
2種類を
作ります♪



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
※このチラシは、全て税込表示となっております

受講生募集

3

カルチャー
教室

貼るだけカンタン! ポーセラーツ教室

お好みの転写紙を使ってオリジナル作品作り

- ・日 時：6月19日(日) 10:00～12:00
ポーセラーツリリオ インストラクター
- ・講 師：中村 喜恵子
- ・定 員：10名(抽選) 小学生以上参加可
- ・受講料：1,500円

作品：カップ
(約9.5cm
×10cm)



※当日、一旦お預かりし、
焼きつけてから後日
お渡しとなります。

※画像はイメージです。

6月の
実演試食会

梅雨を元気に乗り切る! 夏のフルーツで デザート作り

- ・日 時：6月26日(日) 10:30～11:30
ゆるりリナチュラルライフ
- ・講 師：溝口 美代子
- ・定 員：16名(抽選)
- ・参加費：無料

メニュー

- ・ココナッツ風味の
フレンチトースト
マンゴーソースかけ
- ・丸ごとキウイと
ハーブの
美肌ドリンク



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。

お申し込み
メ切り
5/30(月)
まで

表紙のレシピ

春の 炊き込みご飯

材料・分量(4人分)

- ・米……………2カップ (b)
- ・水+煮汁…500cc
- ・だし…………200cc
- ・薄口醤油…大2
- ・酒……………大3
- ・ひじき(乾)…大2
- ・人参…………50g
- ・塩……………小1.5
- ・油揚げ…1/2枚
- ・砂糖…………大1.5
- ・ふき…………50g
- ・みりん…………大2
- ・たけのこ…50g
- ・絹さや…4枚

作り方

- ①米はといでざるにあげ水気を切る。
- ②ひじきはもどし水気を切る。
- ③人参・たけのこは短冊切り。
ふきは板ずりをしてさっと茹でて水にはなし、皮をむき斜め切りにする。
油揚げは油抜きをして細切り。
絹さやは茹でて斜め切りにする。
- ④鍋にbの調味料を入れひと煮立ちさせる。
aを入れて2～3分煮て、具と汁にわけ。
- ⑤煮汁と水を合わせて、米を入れ浸水させてから炊く。炊き上ったら具をのせむらす。
- ⑥⑤を器に盛りつけ、絹さやを散らす。

夜間修理サービスのご案内

午後

8時まで

ガス器具の調子
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ます。
土、日、祝日は除きます。



nikotan news ニコタンニュース

平成28(2016)年 5 月号



nikotan&momotan
ニコタン&モモタン



新発田ガス

新発田支店 ☎(0254)22-4181
中条支店 ☎(0254)43-4181
村上出張所 ☎(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)

<http://www.nikotan.com>