

2022 April 4月 料理教室

受講日 4/8(金) 世界味巡り～Korea～

第6回は一番近い国、韓国へ旅気分♪
ごはんとお酒に合うおかず3品を作ります。

【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

- フルコギ
- ヤンニョンチキン(韓国風甘辛チキン)
- オイキムチ

受講日 4/14(土) 定番にしたい!
食欲そそるおそうざい

【講師】家庭料理教室さちこ
園田 幸子 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

- マリネチキンと玉ねぎの煮込み
- いちごのミルク寒天

受講日 4/18(月) トマトのオープン焼き

トマト、パルメザンチーズ等を一緒に
オープンで焼き上げるワインにとっても合う一品です。

【講師】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

- トマトのオープン焼き
- ツナとオリーブのバスタソース

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(火)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、開催しない場合もございます。

※新型コロナウイルスの状況をふまえ、開催を中止する場合がございます。

教室再開にあたりまして、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。

受講日 4/23(土) 抹茶のパウンドケーキ

【講師】笹川 知意子 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

- 抹茶のパウンドケーキ(パウンド型1台分お持ち帰り)

※写真はイメージです。

好評につき2回開催!

新潟名物「笹だんご」

早春のやわらかなヨモギと越後米のもち粉が
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、
夜はお酒とペアリングで!
笹だんごとの新しい出会いを求めて、豊かなおうち時間を
楽しみましょう。

受講日 4/16(土) / 4/26(火)
お申込時にご希望の日にご来店ください。

【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 … ・こしあん
・ラム酒ガナッシュ
・ミックスナッツ
(7個位お持ち帰り)
- かやく御飯(師範のデモのみ)

お申し込み・お問い合わせ

新発田ガスショールーム くらすテージ

TEL 0254-20-2525

[営業時間]9:30～18:30(水曜定休日)

http://www.nikotan.com

※このチラシは、全て税込表示となっております

今月のレシピ /

アランチーニ

材料・分量【4個分】

- ごはん……………150g
 - ツナ缶(固形分)……………1/2缶分
 - トマトピューレ……………大さじ1
 - 粉チーズ……………10g
 - 塩・コショウ……………少々
 - 小麦粉……………30g
 - 水……………45cc(必要に応じて加減)
 - パン粉(細かいタイプ)…適量(目安は20g)
 - サラダ油(揚げ油)……………適量
- (ソース)
- トマトピューレ……………50g
 - ツナ缶の汁……………1/2缶分
 - 砂糖……………小さじ1/4
 - 水……………適量
 - 塩・コショウ……………少々

作り方

- ①ツナ缶はザルにあげて水気を切り、身と汁に分ける。
 - ②ボールに①の身、温かいごはん、トマトピューレ、粉チーズを入れて混ぜ、さらに塩・コショウをして味を調える。4等分にし、円錐形に成形する(まん丸でもOK)。
 - ③②を小麦粉と水を合わせ混ぜた液にくぐらせ、パン粉をしっかりとつけ、180℃の油でキツネ色になるまで揚げる。
 - ④鍋にソースの材料を入れて混ぜながら温める。
 - ⑤器に④を敷き、③を盛り付ける
- ※好みで、盛り付けの仕上げに刻んだパセリや粉チーズを振ってもよい。

nikotan news ニコタンニュース

令和4(2022)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
くらすテージ

西新発田駅前 営業時間 9:30～18:30 定休日/毎週水曜日



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

ガス料金のお支払いに
ウォレット請求書支払い
がご利用いただけます



家で支払いできて
便利でラクチン!



ホームページに詳しいご案内がございます