

受講日 2/10(木) 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
●鶏肉ときのこのトマトクリーム煮
●簡単☆チョコレートケーキ

受講日 2/14(日) 北イタリアのかわいいクッキー菓子 Baci di dama

別名「貴婦人のキス」と呼ばれ、北イタリアでは定番のお菓子。焼き上げたクッキーをチョコレートで合わせます。
【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
●Baci di dama 3~4人分

受講日 2/18(金) 世界味巡り~ペルー共和国~

第5回目はペルー共和国へ旅気分♪世界中の一流シェフや美食家達が絶賛し、今最も注目されているペルー料理を楽しみましょう。
【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 ※2名様で調理します
●ロモ・サルタード(牛肉と野菜の炒め物)
●チュペ・デ・カマロネス(エビのクリームスープ)
●ピカロネス(ペルー風ドーナツ)

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 1月30日(日)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、当選者の方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 2/20(日) フランス地方菓子の旅 ~ロレーヌ編~

フランス北東部、ロレーヌ地方の中心都市、ナンシーの伝統的な焼き菓子です。
【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
●ナンシーのチョコレートケーキ
Gâteau au chocolat de Nancy
(直径12cmの丸型1台分)

受講日 2/26(土) フルーツのアーモンドタルト

【講師】笹川 知恵子 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
●フルーツのアーモンドタルト
(18センチ型1台お持ち帰り)

受講日 3/5(土) Spring カップシュー

マフィンカップで作るシュークリーム。シュー生地とカスタードクリームの基本の作り方をマスターしましょう。フルーツとクリームをサンドして春らしく仕上げて♪

【講師】佐藤 友子 先生
【時間】11:00~13:00
【定員】8名(抽選)
【参加費】1,500円

Menu メニュー
●カップシュークリーム(カップ6ヶ位)

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 /

抹茶の パウンドケーキ

材料【パウンド型(縦17cm×横8cm)1個分】

- バター.....100g
- 粉糖.....80g
- 卵.....100g(2個)
- 薄力粉.....90g
- ベーキングパウダー.....小さじ2/3
- 抹茶.....大さじ1強
- 甘納豆.....50g

作り方

〈準備〉

- ・バターは常温にもどす
- ・薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるう
- ・型の内側にオーブンシートを敷く

- ①ボールにバターを入れ、泡だて器でクリーム状にする。
- ②粉糖を3~4回に分けて、白っぽくなるまですり混ぜる。
- ③室温にもどした卵を溶きほぐし、少しずつ加えてよく混ぜる。
- ④薄力粉とベーキングパウダーを加えて混ぜ、抹茶も混ぜる。
- ⑤型に④の生地と甘納豆を交互に入れる。
- ⑥170℃に予熱したオーブンで45分ほど焼く。
※途中、20分くらい焼いたところで、中央に縦に切込みを入れる

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

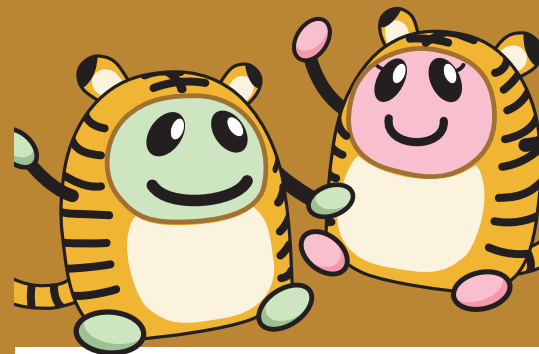
nikotan news ニコタンニュース

令和4(2022)年 1月号



謹賀新年

本年もよろしくお願いいたします



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 ☎(0254)20-2525

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