

受講日 3/10(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
●焼きシュウマイ(4人分)
●抹茶とお豆のケーキ(15cm丸型1台)

受講日 3/12(土) ホワイトデーに贈る スイーツ&カレー

スイーツだけでなく、ホワイトなメインメニューでおもてなし
【講師】新潟調理師専門学校 吉田 奈美 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
●ホワイトカレー ●春野菜のオープン焼き
●いちごのレアチーズケーキ

受講日 3/14(日) 甘塩タラとじゃがいもの オープン焼き

タラとジャガイモをトマトと一緒にオープンで焼き上げます
【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
●甘塩タラとジャガイモのオープン焼き(3~4人分)

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 2月28日(月)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 3/18(金) フランス地方菓子の旅 ~バスク編~

バスク人がベレー帽をかぶる習慣は、スペインとの戦争で兵士が着用していたところにあります。17世紀、フランスで初めてチョコレートが製造されたバスク地方。地元では、ベレー帽の形をしたチョコレート菓子が現代でも親しまれています。

【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
●ベレバスク(チョコカスタードをサンドしたスポンジケーキ)【直径15cmの丸型1台分】

受講日 3/24(木) 濃厚&クリーミィ ベイクドチーズケーキ

クリームチーズをたっぷり使って作る、ベーシックなチーズケーキです。
【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
●ベイクドチーズケーキ(18cmホール)

受講日 3/29(火) 世界味巡り ~インドネシア共和国~

第6回はインドネシア共和国へ旅気分♪日本でも人気のナシゴレン他、定番のインドネシア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
※2名様で調理します
Menu メニュー
●ナシゴレン(インドネシア風チャーハン)
●サテ・アヤム(インドネシア風焼き鳥)
●ピサンゴレン(揚げバナナ)

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 /

大根ステーキ

材料・分量【4人分】

- 大根.....400g
 - スープの素.....1ヶ
 - 豚肩ロース.....200g
 - 塩・胡椒.....少々
 - 小麦粉.....適量
 - にんにく.....2かけ
 - サラダ油.....大さじ1.5
 - ブロッコリー.....適宜
- (A)
●醤油.....大さじ3
●みりん.....大さじ3
●酒.....大さじ2

作り方

- ①大根は2cm 厚さの輪切りにする。鍋に水とスープの素、大根を入れて、大根が軟らかくなるまで30分位煮る。
- ②豚肩ロースは食べやすく切り、塩・胡椒する。周りに小麦粉をつける。
- ③にんにくは薄切りにする。ブロッコリーは小房に分けてゆでる。
- ④フライパンにサラダ油とにんにくを入れて火をつける。ニンニクがきつね色になったら取りだして①の大根と②の豚肉を入れる。大根に焼き色が付き、豚肉に火が通るまで焼く。
- ⑤④に(A)の調味料を入れて煮汁にとろみがつくまで火にかける。
- ⑥器に⑤とブロッコリーを盛り付ける。

新型コロナウイルスの感染拡大の状況をふまえ、2月1~28日の期間の料理教室を中止させていただきます。お申込みいただいたお客様には大変申し訳ございませんでした。

また、今後の教室についても状況をふまえ、開催を中止させていただく場合がございます。大変恐縮ではございますが、感染拡大防止の為ご理解とご協力をお願い申し上げます。

nikotan news ニコタンニュース

令和4(2022)年 2 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