

基本的におひとり様調理、お持ち帰りとなります。

アマンドケーキ

アマンドとは「アーモンド」のこと。 アーモンドプードル をたっぷり使って作るシンプルな焼き菓子です。

[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 ※2名様で調理します





※写真はイメージです。

アマンドケーキ(2~3人分)

●クリーミィプリン(2個)

受講日 17/26_®

フランス地方菓子の旅 ~ポワトゥー編~

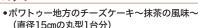
フランス西部の大西洋を望むポワトゥー地方で、 19世紀から親しまれている、しっとりとした食感のチーズケーキ 表面を黒く焼き上げるのが特徴で、冷やして食べるのがおすすめです。 今回は、フランスでも人気の抹茶の風味をきかせます。

[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







夏土用のお茶とマフィン

夏の疲れた体にお菓子とお茶で養生しましょう。 先生がこの時季にあわせて特別にブレンドした養生茶の おみやげ付きです

[講 師] 漢方茶ブレンダー 横山 しのぶ 先生

[時 間] 10:00~12:00

●ブレンド茶

[定 員] 8名(抽選) [参加費] 1.500円





お申し込み・お問い合せ

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

新発田ガスショールーム Kurastage

2022

7⁄9⊕

簡単美味しい 手作りお菓子

朝食やアフタヌーンティーのお供に。 サックサクのイングリッシュスコーンを作りましょう。

[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

1 Menu x==-



●イングリッシュスコーン 2種(12個分)

受講日

定番にしたい! 食欲そそるおそうざい

お肉、お魚、お野菜、どれに合わせても美味しく仕上がる万能バー ベキューソースを作りましょう。ストックしておくととっても便利なソースです。

[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



- バーベキューポーク(2~3人分)
- ●桃のケーキ(15cmの丸型1台分)

受講日

19_®

世界味巡り ~ギリシャ共和国~

第9回目はギリシャ共和国へ旅気分♪ 美味しいギリシャ料理の定番メニューをご紹介。

[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





●ムサカ(ナスとジャガイモのミートソースグラタン)

●カラマリ(ギリシャ風イカのから揚げ) サジキ(ギリシャ風ヨーグルトソース)

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 6月28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、当選者にのみ後日郵送にてご連絡させて

※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。

∜今月のレシピ /

三色とぼろごはん

材料:分量[4人分]

<肉味噌そぼろ>

●鶏ひき肉300	
●長ネギ······12	
●油·······大さじ	1
、 ∫ •しょう油大さじ	1
A	2
しょうが汁小さじ	
●かつお節1パック(2~3g	()
<炒り卵>	
• \$10.000 m = 10.000 m	Ŧ
砂糖·······小さじ	
塩ひとつまみ	
■油小さじ	
いんげん6₂	本
●ごはん·······4朋	

作り方

①**肉味噌そぼろ**を作る。

長ネギはみじん切りにする。Aを合わせ ておく。フライパンに油と鶏ひき肉を入 れ、中火で炒める。鶏ひき肉の色が変わっ たら、長ネギを加えて炒め、しんなりした らAを加えて汁気が少なくなるまで炒め る。仕上げにしょうが汁とかつお節を加 えて混ぜる。

②**炒り卵**を作る。

ボウルに卵を割りほぐし、砂糖と塩を加 えて混ぜる。フライパンに油を温め、③を 加えて箸で混ぜながら炒り付ける。

- ③いんげんは塩ゆでして食べやすい大きさ に切る。
- ④器にごはんをよそい、①・②・③をのせる。

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



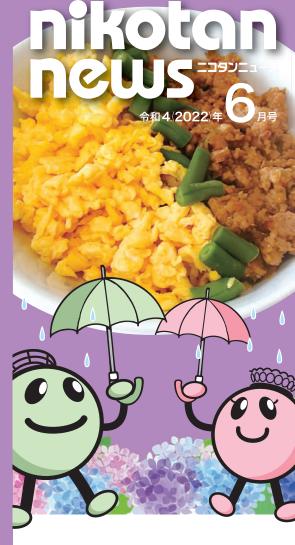




家で支払いできて



ホームページに詳しいご案内がございます





新発田ガス

社 25 (0254) 22-4181

中条支店 76 (0254)43-4181

村上出張所 ☎(0254)53-4132

くらすテージ 否 (0254)20-2525 西新発田駅前 営業/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