

月曜日	本格スイーツ ●講師：瀬賀 智映子 ●受講日：1/25・2/22・3/28 ●定員：16名	1月 クレームブリュレ 2月 デコロールケーキ 3月 苺モンブラン
	おうち中華 ●講師：渡辺 篤 ●受講日：1/18・2/15・3/14 ●定員：16名	1月 簡単 ふわふわ肉まんあんまん 2月 熱々!! パリパリ海鮮春巻き 3月 イカと春野菜のクリーム炒め
	チーズを楽しむ食卓 ●講師：高橋 美奈子 ●受講日：1/12・2/9・3/8 ●定員：16名	1月 スイスのハードチーズ「ジャガとクレットのグリル」 2月 イタリアの青かびチーズ「ブルゴソーラと豆のペネ」 3月 フランスの山羊チーズ「焼きシェヴルのサラダ」
火曜日	イタリアの極上スープ 3ヶ月 ●講師：横山 しのぶ ●受講日：1/19・2/16・3/15 ●定員：16名	1月 キクイモのスープ 2月 インゲン豆のミネスト 3月 春待ち嬉しいナポリのスープ
	旬食でカジュアルランチ ●講師：吉田 奈美 ●受講日：1/15・2/19・3/18 ●定員：16名	1月 焼き葱と里芋のあつあつ味噌グラタン 2月 白菜のひき肉ロール甘酢あんかけ 3月 新じゃがと鶏肉の香味ロースト
	簡単美味しい手作りお菓子 ●講師：佐藤 友子 ●受講日：1/16・2/13・3/12 ●定員：8名	1月 抹茶と黒豆のシフォンケーキ 2月 クラシックショコラ 3月 桜のムース
土曜日	季節の和食 ●講師：小林 歩 ●受講日：1/23・2/20・3/19 ●定員：16名	1月 ぶり大根 2月 鰻のかぶら蒸し 3月 春野菜の一口かき揚げ
	ふっくら手作りパンと手軽な料理 ●講師：笹川 知恵子 ●受講日：1月休講・2/27・3/26 ●定員：12名	2月 クロワッサン&デニッシュ 3月 ウィナーボトパン&ハムフラワー

申込み締切日：12月28日(月)

上記の料理教室について
 開講時間／10:00～13:00
 (土曜お菓子は13:00～16:00まで)
 受講料／各コース 4,500円
 (但し、手作りパンは3,000円)
 ※料理教室を初めてご利用の方3,000円(コース並びに1DAY料理教室未経験の方)手作りパンは2,000円
 ※全コース共、定員を超えた場合は、抽選とさせていただきますのでご了承ください。(後日、郵送にてご連絡させていただきます。)
 ※定員に満たない場合開催しない場合もございます。
 ※お1人様3コースまでのお申し込みとなります。

お申し込み・お問い合わせ
 電話又はホームページにてお申し込み下さい。
0254-20-2525
<http://www.nikotan.com>
 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。

1 DAY 料理教室 骨付き塊肉を焼く!!

●日時：1月26日(火)
 10:00～13:00
 藤屋食堂

●講師：佐藤 義則

●定員：16名(抽選)

●受講料：1,000円

メニュー
 ・越乃黄金豚と季節野菜のローストバーベキューソース添え
 ・ホタテのじゃがいもクレープ ・ティラミス



2 DAY 料理教室 春のおもてなしメニュー

●日時：1月31日(日)
 10:00～13:00
 -楽しいテーブルわこMamma-

●講師：砂山 和子

●定員：16名(抽選)

●受講料：1,000円

メニュー
 ・しめ鯖の太巻き寿司
 ・卵豆腐のすまし汁
 ・冬菜の浅漬け
 ・桜餅



3 カルチャー教室 誰でも簡単に暮らしを楽しむ アロマパステルアート

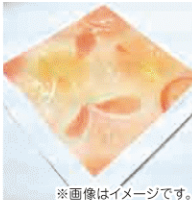
●日時：1月24日(日)
 10:00～12:00
 アトリエプラン 代表

●講師：若月 美蘭

●定員：12名(抽選)

●受講料：1,000円

テーマ：「香り」柑橘系の香りを嗅いで、イメージ画を描きます。
 パステルアートとは…パステルを削ってパウダー状にし、コトロンや綿棒などで描くアートです。



1月の実演試食会 あんこやさんの豆いっぱい豆大福

●日時：1月17日(日)
 10:00～11:30
 宮野食品工業所 企画開発部

●講師：小田 千恵美

●定員：16名(抽選)

●参加費：無料



チャリティ収益金の活用のご報告

今年の「ニコタン&モモタンのガス展2015」での屋外食のイベント出展者様、建築業組合様、駄菓子屋コーナーなどにおけるチャリティの収益金は

■新発田地区……320,857円
 ■中条地区……56,117円
 ■村上地区……19,842円 となり、

新発田市、胎内市、村上市を通じて東日本大震災の義援金として寄付させていただきました。
 ご協力ありがとうございました。



表紙のレシピ

たらとじゃが芋のオーブン焼き

材料・分量 (4人分)

- 塩たら………3切れ
- 玉葱………100g
- じゃが芋………300g
- ベーコン………3枚
- オリーブオイル………大3
- 塩・胡椒………少々
- 基本のトマトソース (カゴメ) ……1/2缶
- 粉チーズ………適量

作り方

- ①たらは食べやすい大きさに切って酒をふる。玉葱は薄切り、じゃが芋は皮をむいて5ミリ厚さに切る。ベーコンはせん切りにする。
- ②じゃが芋は電子レンジで3分くらい加熱する。
- ③フライパンにオリーブオイルをあたためてベーコン・玉葱を炒める。じゃが芋を加えて炒め塩・胡椒で味をととのえる。
- ④耐熱皿に基本のトマトソースと③を半量入れる。たらを入れて、残りの③・トマトソースをかける。塩をふり、粉チーズをかけて、200℃のオーブンで15分焼く。
- ⑤④にパセリみじんをかける。

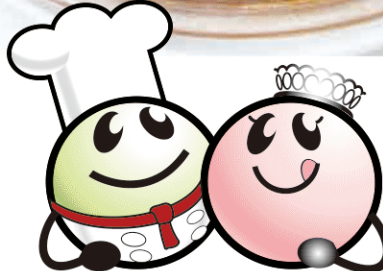
午後8時まで 修理サービスやってます。土、日、祝日は除きます。

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。



nikotan news ニコタンニュース

平成27(2015)年 12 月号

今年も1年、ニコタン&モモタンの新発田ガスをご愛顧いただきありがとうございました。
 来年もよろしくおねがいします!

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
 くらすテージ ☎(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>