

1 1DAY 料理教室
〜生地から手作り〜
キッシュDEランチ

・日 時: **12月11日(金)**
10:00~13:00
新潟調理師専門学校
・講 師: **吉田 奈美**
・定 員: 16名(抽選)
・受講料: 1,000円



※画像はイメージです。

メニュー

・きのこのキッシュ ・塩麹鶏の蒸しサラダ
・ミネストローネ

2 1DAY 料理教室
郷土のおせちづくり
〜にいがた食材の支度について〜

・日 時: **12月13日(日)**
10:00~13:00
Cooking Studio M
・講 師: **高橋 美奈子**
・定 員: 16名(抽選)
・受講料: 1,500円



メニュー

・鮭の昆布巻き ・なます ・数の子 ・切干大根
・二色卵 ・いりどり 他

3 1DAY 料理教室
★ **お手軽簡単!** ★
クリスマスパーティーを
楽しもう♪

・日 時: **12月18日(金)**
10:00~13:00
家庭料理教室さちこ 主宰
・講 師: **園田 幸子**
・定 員: 16名(抽選)
・受講料: 1,000円



メニュー

・ミートソースとマッシュポテトの重ね焼き
・クリスマスケーキ ・冬野菜のスープ ・スコップケーキ

受講生募集

4 カルチャー 教室
木目込みで
来年の干支を作ろう
招福申作り

・日 時: **12月6日(日)**
12:30~3時間程度
・講 師: **田中 雪子**
・定 員: 10名(抽選)
・受講料: 2,000円



サイズ 横9×高さ11

※初めての方は、
別途1,380円がかかります。
(へらとそりバサミ代)

12月の
実演試食会 **土鍋de**
スイーツ

・日 時: **12月20日(日)**
10:30~11:30
家庭料理教室さちこ 主宰
・講 師: **園田 幸子**
・定 員: 16名(抽選)
・受講料: 無料



メニュー

・土鍋プリン
・さつまいも蒸しパン

お申し込み・お問い合わせは

「くらすテージ」まで電話にて
お申し込み下さい。

☎ **0254-20-2525**

「くらすテージ」営業時間/AM9:30~PM6:30
※定休日/水曜日

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。

お申し込みメ切り
11/27(金)
まで

※このチラシは、全て税込表示となっております。

表紙のレシピ

**りんごの
チーズタルト**

材料・分量 (15cmタルト型2台分)

<パート・プリゼ>	<アパレイユ>
・強力粉……………100g	・クリームチーズ 120g
・薄力粉……………100g	・グラニュー糖…45g
・塩……………少々	・全卵……………1個
・バター……………125g	・卵黄……………1個
・冷水……………約100cc	・生クリーム…20g
・りんご……………1個	・牛乳……………100g
・ナパージュ……………適宜	・アーモンドパウダー 20g
	・薄力粉……………10g

作り方

- ①フードプロセッサーに強力粉・薄力粉・塩を入れて合わせる。次にバター・冷水の順で加えて合わせる。
- ②まとまったら取り出して2等分し、冷蔵庫で30分位休ませる。
- ③②を麺棒で丸く伸ばし、タルト型にはめる。重石をのせて200℃のオーブンで20分位焼く。重石をはずして7分位焼く。塗り卵を塗り1分位焼く。
- ④ボールにクリームチーズを入れ、クリーム状になるように混ぜる。グラニュー糖・全卵・卵黄・生クリーム・牛乳・ふるった粉類の順で混ぜる。
- ⑤りんごは皮付きのまま、スライスする。
- ⑥③にりんごを並べ、アパレイユを流し入れて180℃のオーブンで25分~30分位焼く。
- ⑦焼き上がったナパージュを塗り、仕上げる。

nikotan news ニコタンニュース
平成27(2015)年 **11** 月号



今年もガス展に ご来場ありがとうございました!



新発田ガス

新発田支店 ☎ (0254) 22-4181
中条支店 ☎ (0254) 43-4181
村出出張所 ☎ (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)

午後 8時まで
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。
修理サービスやってます。
土、日、祝日は除きます。