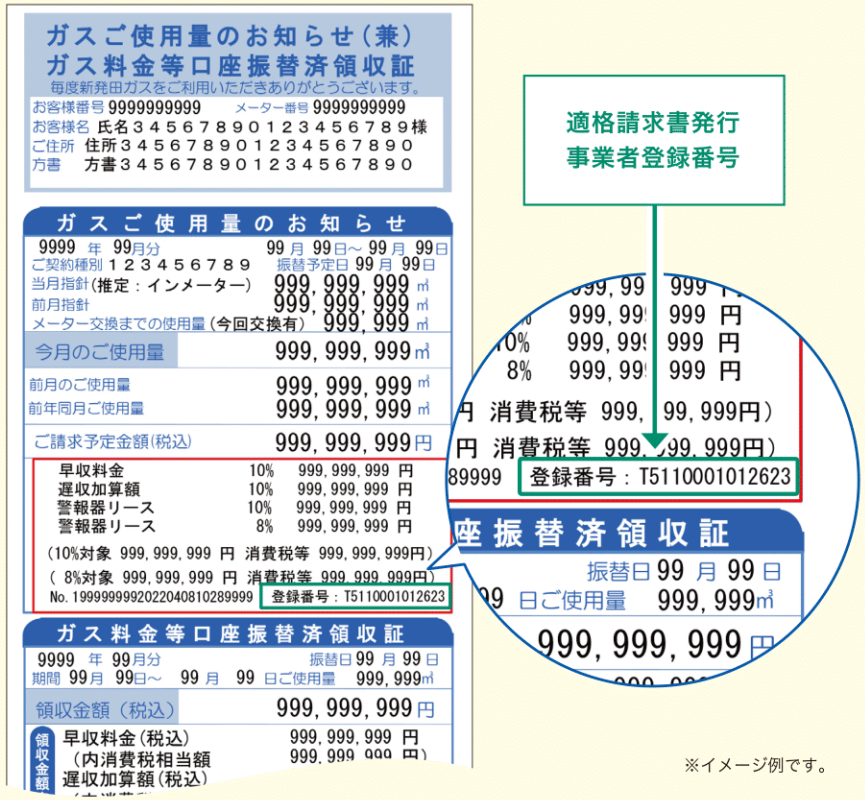
課税事業者の皆さまへ

検針票が適格請求書としてご利用できます

2023年10月1日より適用される**適格請求書保存方式「インボイス制度」**（＝新しい仕入税額控除のしくみ）に対応する為10月分からの検針票が変わります。



※イメージ例です。

【料理教室のお申し込み・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]9:30～17:30（水曜・日曜定休日）

http://www.nikotan.com

新発田ガスショールーム Kurastage（くらすテージ） 料理教室 × SHIBATA ICHIJIKU FAIR

果肉がやわらかく、上品な甘みが特徴の新発田特産いちじく「蓬莱柿（ほうらいし）」を使った様々なオリジナルメニューを盛り込みました。旬の果物を存分に楽しみましょう。

受講日 10/12(木)　定番にしたい！食欲そそるおそうざい

ごはんがすすむ洋食屋さん風のポークソテーです。いちじくはクリームチーズ、はちみつと一緒にデザートトーストにしていただきます。

［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

Menu メニュー
- ポークチャップ
- 旬野菜のホイル焼き
- いちじくとクリームチーズのはちみつトースト

受講日 10/16(月)　紅茶いちじくのスコップティラミス

ケーキの中には紅茶風味のいちじくコンポート、デコレーションにはフレッシュないちじくがたっぷり！ティラミスクリームを使ったスコップケーキです。

［講　師］製菓衛生士・野菜ソムリエプロ 古川 浩子 先生
［時　間］10:00～12:30
［定　員］8名（抽選）
［参加費］2,000円

Menu メニュー
- 紅茶いちじくのスコップティラミス（21×15cmのプラスチック容器1個分）

受講日 10/20(金)　いちじくの抹茶あずきタルト

いちじく、抹茶、あずき、かりかり食感のアーモンドで奏でる秋のタルトです。

［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
- いちじくの抹茶あずきタルト（18cmのタルト型1台）

受講日 10/24(火)　ひき肉とれんこんでつくるれんこんミートソース

れんこんの旨味とシャキシャキ食感がたまらない！野菜たっぷりのミートソースです。フレッシュいちじくを堪能できるパフェ付き♡

［講　師］seeds Growder 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
- れんこんミートソース（ソースのみ持ち帰り）
- フレッシュいちじくのパフェ（2名分）

受講日 10/27(金)　鶏肉じゃがと秋刀魚のひつまぶし

鶏肉の旨みたっぷり！いつもと少し違う肉じゃがをつくります。秋刀魚、いちじくのお料理とあわせて秋を堪能しましょう。

［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
- 鶏の肉じゃが
- 秋刀魚のひつまぶし
- いちじくの清酒蒸し

※写真はイメージです。メニュー、容器等は変更となる場合がございます。

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　9月28日（木）17：00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。

基本的におひとり様調理、お持ち帰りとなります。

教室開催にあたりまして、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。