

受講日 4/13

定番にしたい！
食欲そそるおそうざい

マッシュポテトを使ったボリューム満点、子ども大満足のおそうざいを作りましょう。
サイドメニューのさっぱりマリネとともに召し上がれ♪

【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

- ・ミートソースとマッシュポテトの重ね焼き
- ・人参とオレンジのマリネ

受講日 4/15

簡単美味しい手作りお菓子

クリームチーズと黒こしょうのマリアージュ。
大人の味でワインにも合うバターケーキを作りましょう♪

【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

Menu メニュー

- ・クリームチーズと黒こしょうのバターケーキ (18cmパウンド型1本分)

受講日 4/18

いちごのメレンゲケーキ

スポンジケーキの上にカスタード、果物をかさね、メレンゲをたっぷりとのせて焼き上げる、イタリアの定番お菓子。今回はこの時季の苺で作しましょう。

【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

※スポンジケーキは市販品を使用します。

Menu メニュー

- ・Coppa meringata～メレンゲのケーキ～ (丸型1台分)

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、どなたでも申込みできます。

お申込締切 3月30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、当選者には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。

教室開催にあたりまして、感染症拡大防止に対する取組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 4/21

お弁当にぴったり おかずレシピ

新生活の始まりや行楽シーズンを迎える季節、お弁当にぴったりなおかずを紹介します。もちろん、普段の食卓のおかずとしても重宝しますよ！

【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

- ・4種の衣の魚フライ
- ・ゴボウとニンジン肉の肉巻き
- ・ナッツ入りホウレン草のゴマ和え

受講日 4/25

新潟名物「笹だんご」

早春のやわらかなヨモギと越後米のもち粉が風味豊かな温もりのおやつ。朝のカフェオレのおともに、午後のお茶のひとときに、夜はお酒とペアリングで！
笹だんごの新しい出会いを求めて、豊かなおうち時間を楽しみましょう。

【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

- ・笹だんご3種 [こしあん、ラム酒ガナッシュ、ミックスナッツ] (7個位お持ち帰り)
- ・かやく御飯【師範のデモのみ】

受講日 4/29

スコーンとコンフィチュール

おやつや朝食にもぴったりのスコーン。今回は苺のコンフィチュールとともに。

【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

※2人1組で調理します。

Menu メニュー

- ・プレーンスコーン
- ・苺のコンフィチュール

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

今月のレシピ /

メロンパン風トースト

材料

- ・食パン(6枚切り)..... 1枚
- ・バター(有塩)..... 20g
- ・グラニュー糖(上白糖)..... 10g
- ・薄力粉..... 20g
- ・グラニュー糖..... 小さじ1

作り方

- ①バターは室温にもどす(電子レンジで10～20秒加熱してもOK)。
- ②①にグラニュー糖(上白糖)10gを加えてよく混ぜあわせ、滑らかになったら薄力粉を加えてさっくり混ぜる。
- ③食パンに②を塗り広げ、包丁の背などで格子状に線を入れ、表面にグラニュー糖をふりかける。
- ④グリルをあらかじめ約1分強火で予熱する。
- ⑤③をグリルの網にのせ、弱火で2分焼く。

※加熱中、グリル内の様子を見ながら焼きましょう。パンが焦げそうだったらアルミホイルを食パンの表面にかぶせましょう。

※オーブントースターで焼く場合は③をトースターに入れ、約5分(焼き色が付くまで)焼きます。

フリースペース貸出し
再開のお知らせ

新型コロナウイルス感染症の状況を踏まえ、中止しておりましたフリースペースの貸出しを4月より一部再開することとなりました。
詳細につきましては【ショールーム くらすテージ】までご連絡をお願いいたします。

どうぞお気軽にお問い合わせください♪



nikotan news ニコタンニュース

令和5(2023)年3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 ☎(0254)20-2525

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