新発田ガスショールーム Kurastage くらすテージ

2023 November 11月 料理教室

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。

基本的におひとり様調理、お持ち帰りとなります。

受講日 11/10(金) 季節のボリュームミートパイ

お肉と一緒にさつまいもやカボチャなど秋野菜を入れて作ります。ほんのり甘味を感じるボリューミーなミートパイです。

［講　師］きみのごはん 佐藤 公恵 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

- 季節のボリュームミートパイ(18cm菊型タルト1台分)

受講日 11/14(火) 簡単でヘルシー！家計も助かる 中華の鶏ムネ肉料理

柔らかでしっとりとした鶏ムネ肉に仕上げます。安くてヘルシーな鶏ムネ肉料理のレパートリーを増やしましょう！

［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

- 口水鶏(よだれ鶏)
- 鶏肉のカシューナッツ炒め
- 鶏肉と中華クラゲのサラダ

受講日 11/20(月) トマトとモッツァレラのニョッキ

あたたかいものが恋しくなる時期。モッツァレラとニョッキをつかったオーブン料理はいかが？トマトソースとの相性は間違いなし！

［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

- GNCCHI alla CAPRESE カプリ島名物ニョッキのオーブン焼き
- リンゴのサラダ

※ニョッキは市販品を使用します。

受講日 11/25(土) チョコレートケーキ

チョコレートムースをココア味のスポンジケーキで挟みます。デコレーションによっていろんな行事に合わせられるケーキです。

［講　師］笹川 知意子 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

- チョコレートケーキ(18cmケーキ型1台分)

受講日 11/28(火) 柿を使った季節のタルト

フレッシュ柿と胡桃のカリッと食感が香ばしい！キャラメルタルトです。

［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

- 柿と胡桃のキャラメルタルト(18cmタルト型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、どなたでもお申込みできます。

お申込締切 10月30日(月) 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。

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］9:30〜17:30（水曜・日曜定休日）
http://www.nikotan.com

● 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。

適格請求書発行事業者登録番号

※イメージ例です。

nikotan news ニコタンニュース

令和5(2023)年 10月号

今月のレシピは「いちじくのロールケーキ」
作り方はこちらの QR コードから！

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 くらすテージ ☎(0254)20-2525
誠に勝手ながら、営業時間・定休日を変更しております
営業時間 / 9:30〜17:30 定休日 / 水曜日・日曜日

ECO-PULP エコパルプ
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