



新発田ガス
ショールーム

料理
教室

4期
(10・11・12月生)

受講生募集

Kurastage

0254-20-2525
http://www.nikotan.com
営業時間 / AM9:30~PM6:30 (※水曜定休日)

料理教室
受付期間 9月30日(日)まで

※切日以降定員に満たない場合は先着順で
ひきつづき受け付け致します。

月曜日

おうちで中華
辛い料理とあまーいデザート

講師 新潟調理師専門学校
渡辺 篤
受講日 10/22・11/26・12/17
※辛味は別で作るのでお好みの辛さに調整できます

定員
16名

メインメニュー
10月・ピリ辛よだれ鶏
・マーラーカオ(中国風蒸しパン)
11月・坦々麺・ごま団子
12月・牛肉入りピリ辛麻婆春雨
・話題の香港スイーツ 楊枝甘露(ヨンジーガムロ)

火曜日

フランスの家庭料理
～チーズの愉しみ方～

講師 Cooking Studio M
高橋 美奈子
受講日 10/16・11/20・12/18

定員
16名

メインメニュー
10月 秋刀魚のオープン焼き&お愉しみチーズ
11月 豚肉とキャベツの煮込み&お愉しみチーズ
12月 Xmasホームパーティー

木曜日

作り置きにもなる!
便利レシピ&簡単おやつ

講師 家庭料理教室さちこ主宰
園田 幸子
受講日 10/11・11/8・12/13

定員
16名

メインメニュー
10月・マリネチキンと野菜の蒸し焼き
・くるみ饅頭 他
11月・大根と鶏肉の利休煮・焼き大福 他
12月・豚肉のビール煮・チョコレートムース 他

土曜日

簡単美味しい手作りお菓子

講師 佐藤 友子
受講日 10/13・11/10・12/8

定員
8名

メインメニュー
10月 洋なしチーズフラン
11月 モンブラン
12月 苺のXmasショートケーキ

季節の和食
～秋・冬の味覚を楽しむメニュー～

講師 新潟調理師専門学校
小林 歩
受講日 10/20・11/17・12/15

定員
16名

メインメニュー
10月 栗のおこわ風炊き込みご飯
11月 豚肉と焼き蓮根の柚子胡椒風味
12月 合鴨の鋤焼き

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** 料理教室を初めてご利用の方 (コース並びに1DAY料理教室未経験の方)
特別割引価格 各コース **3,000円**

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。

※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。

やっぱりガスにしょっ!



ニコタン&モモタンのガス展 2018

大感謝祭



他にも各会場イベントがいろいろあります!



新発田会場
10/6±7日8日祝
9:30am~5:00pm 8日は午後4時まで

村上会場
10/13±14日
9:30am~5:00pm 14日は午後4時まで

中条会場
10/20±21日
9:30am~5:00pm 21日は午後4時まで

新発田 屋外テント会場

10/8日祝 限定 ショールームくらすたージ チャリティフリーマーケット

料理教室やレストコーナーで使わなくなった食器類や調理器具“あんなものや、こんなもの”を日ごろの感謝をこめて格安で販売いたします。中には有名ブランドの食器やカトラリーもあるとか、ないとか、ぜひ会場へおこしください!



1 DAY 料理教室 特別な日のチョコ生フルーツデコレーションケーキ

事前に用意したスポンジケーキを組み立て、デコレーションを楽しんでいただきます。4号(12cm)サイズのケーキをお持ち帰り。

日 時: 10月21日(日) 10:00~13:00

講師: 大竹 直樹

定員: 16名(抽選)

受講料: 1,500円

2 夜間 料理教室 たっぷりきのこのパンキッシュ

日 時: 10月25日(木) 18:30~21:00

新潟調理師専門学校 講師: 山井 英司

定員: 16名(抽選)

受講料: 1,000円

他メニュー: ニース風サラダ・スープ

3 1DAY 料理教室 生地から作るもちもちおつまみピザ3種

日 時: 10月30日(火) 10:00~13:00

イタリア料理研究家 講師: 横山 しのぶ

定員: 16名(抽選)

受講料: 1,000円

他メニュー: 簡単温サラダ

※このチラシは、全て税込み表示となっております。