

1 1DAY 料理教室

SUNDAY パスタ!!

粉とめん棒で作るトルテッリーニ

- 日時: 5月20日 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



メニュー

- ・カボチャとレモンのトルテッリーニ
- ・豚ヒレ肉のピザ風
- ・カボチャのケッパースソース

※画像はイメージです。

2 1DAY 料理教室

週末チーズ・パーティー♪

～アミューズからデザートまで! チーズが主役のお手軽クッキング～

- 日時: 5月26日 10:00~13:00
Cooking Studio M
- 講師: 高橋 美奈子
- 定員: 16名(抽選)
- 受講料: 1,000円



メニュー

- ・毒と生ハムのひとくちアミューズ
- ・コンテチーズのグラタン
- ・ティラミス

受講生募集

3 カルチャー教室

～これからの時期に最適～ 布ぞうり教室

綿素材でお洗濯の出来るぞうりです。
当日の道具は先生からのプレゼント!
ご自宅でも作ることが出来ます。

- 日時: 5月13日 12:30~(3時間半程度)
(一財)人形美術協会総務
- 講師: 田中 雪子
- 定員: 8名(抽選)
- 受講料: 1,000円



※画像はイメージです。

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
4/30(月)
まで

※このチラシは、全て税込表示となっております

今月のレシピ

春野菜とほたるいのかのサラダ 柚子胡椒ドレッシング

材料・分量

- ほたるいのか.....20尾
- うりい.....100g
- 菜の花.....1/3束
- こごみ.....100g
- 空豆.....8個
- うど.....100g
- プチトマト.....4個
- 柚子胡椒.....小さじ1/2~
- 塩.....小さじ1/2
- レモン汁.....大さじ1
- 砂糖.....ひとつまみ
- EXVオリーブ油.....大さじ2

作り方

- ①ほたるいのかは目・口・軟骨を取る。
- ②うりい・菜の花・こごみはそれぞれ茹でて水にとり、水気を絞る。食べやすい長さに切る。空豆は熱湯で茹でて皮をむく。
- ③うどは厚めに皮をむいて食べやすい大きさに切り、水にはなす。プチトマトは4等分に切る。
- ④ボウルに調味料を混ぜ合わせ、①・②・③を入れてざっくりと混ぜ合わせ、器に盛る。

ご案内 お引越しのご連絡はお早めに!

ガスを使用・中止される際は
お早めにご連絡
ください



nikotan news ニコタンニュース

平成30(2018)年 4 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

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)

<http://www.nikotan.com>