

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。



受講日
3/22^土

みずし 賀寿司の会

賀は、農作業などに使われる竹カゴ。笹の葉を賀の形にかたどったお寿司は、上越地方に伝わるおもてなしや行楽にもぴったりのごちそうです。旬の酒粕を使った粕汁も心温まる一品です。

【講師】 Cooking Studio M
高橋 美奈子 先生

【時間】 10:00～13:00

【定員】 8名(抽選)

【参加費】 1,500円

Menu メニュー

- 3種の賀寿司
- みずしのとう味噌
- 鮭の粕汁

受講日
3/27^木

ごろシャキれんこんハンバーグ

レンコンが入っていてシャキシャキの食感が楽しめる甘辛ベースの和的なハンバーグです。春の訪れを感じるいちごの桜もちとともにどうぞ。

【講師】 ヒロクッキングスタジオ
野股 正宏 先生

【時間】 10:00～13:00

【定員】 8名(抽選)

【参加費】 1,500円

Menu メニュー

- ごろシャキれんこんハンバーグ
- ニンジンのだらこ炒め
- アサリとかぶのピリ辛みそ汁
- イチゴの桜もち

受講日
3/29^土

春休み親子お菓子教室

ふわふわのプッセ生地ミルキーな生クリーム、そしてみんな大好き越後姫をたっぷりサンドしてかわいいうショートケーキ仕立てに♪軽い食感でいくらかも食べられちゃいます。作り方も比較的簡単なのでご家庭でも作りやすい、季節感のあるお菓子です。

【講師】 製菓衛生士・野菜ソムリエプロ
古川 浩子 先生

【時間】 ①10:00～12:30 ②14:00～16:30

【定員】 各教室 親子4組 8名 **お問い合わせください**

【参加費】 3,000円／1組

- 親子1組とは大人1名と子ども1名です。
- 子供の対象年齢は小学生以上です。
- きょうだいで体験希望の場合は+500円です。

Menu メニュー

- 越後姫のプッセサンド
(直径約7cmのプッセ 12個程度お持ち帰り)

お申込・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)

<https://www.nikotan.com>

新発田ガスショールーム Kurastage
くらすテージ

2025 March 3月 料理教室

受講日
3/11^火

豆乳から作る手造りとうふ

豆乳からにがり混ぜて手造りとうふを作ります。トッピングととものできたてのおとうふをお楽しみください。

【講師】 京ヶ瀬豆腐 まめ工房 とう
伊藤 玲子 先生

【時間】 10:00～13:00

【定員】 8名(抽選)

【参加費】 1,500円

Menu メニュー

- 豆乳から作る手造りとうふ
- とうふに合うトッピング2種
- 油揚げたっぷり炊き込みご飯

受講日
3/13^木

食欲そそるおそうざい ヤンニョムチキンレンコン

チキンはもちろん、レンコンがヤンニョムダレによく合います!揚げないので手軽につくれるのもうれしいです。

【講師】 家庭料理教室さちこ
園田 幸子 先生

【時間】 10:00～13:00

【定員】 8名(抽選)

【参加費】 1,500円

Menu メニュー

- ヤンニョムチキンレンコン
- ほうれん草のおかかナムル
- 具だくさん春雨スープ

受講日
3/17^月

季節のパスタとお菓子

柔らかい春かぶとアサリの相性が良い!アサリの旨味が引き立つオイルパスタです。簡単なお菓子と一緒にいただきます。

【講師】 seeds Growder
横山 しのぶ 先生

【時間】 10:00～13:00

【定員】 8名(抽選)

【参加費】 1,500円

Menu メニュー

- かぶとアサリのパスタ アーリオアーリオ風
- ピエモンテ地方のメレンゲケーキ

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、どなたでもお申込できます。

お申込締切 **2月28日(金)16:00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、当選者の方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。

ふわふわ

オムレット3種

三日市にある大人気ケーキショップオーリーさんにお店の人気商品オムレットをご紹介します。しっとりふわふわスポンジ生地に軽やかなクリームを挟んだ優しい食感のお菓子です。

Menu

- バナナオムレット
- いちごオムレット
- 黒みつきなこオムレット 各2個ずつ

(※オムレットの内容が変更となる場合があります)

受講日 4月7日(月) 10:00～13:00

講師 Ollieオーナー
折笠 まり 先生

定員 8名(抽選)

参加費 1,500円

お申込み方法、締切り等の詳細は
同チラシ「料理教室コーナー」下部分をご覧ください。

今月のレシピ

サーモンとポテトのキッシュ

料理のレシピは、
右の二次元コードより
ご覧ください。

nikotan news ニコタンニュース

令和7(2025)年 2 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 くらすテージ ☎ (0254) 20-2525

営業時間 / 9:30～17:30 定休日 / 水曜日・日曜日

<https://www.nikotan.com>