

受講日
6/20(金)

初夏を楽しむ家庭料理

毎日食べてもまた食べくなる季節のお惣菜をつくりましょう。デザートは、アメリカンチェリーをごろごろと散らした可愛い焼き菓子です。

【講師】 Cooking StudioM
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

- ・カリカリ胡瓜の酢豚～冷やし中華仕立て～
- ・さくらんぼのタルト



受講日
6/26(木)

そば粉のガレット～サラダ仕立て～

そば粉のクレープ生地に、野菜や生ハムをのせていただきます。人参をフィッシャーネに見立てた“パスタ風”とともにヘルシー＆華やかなお料理をどうぞ。

【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

- ・そば粉のガレット～サラダ仕立て～
- ・ニンジンでクリームパスタ風
- ・フロランタン



受講日
6/28(土)

ベーコン・エビ

外はカリッ!中はモチモチ食感のベーコンが入ったパンをつくりましょう。“エビ”はフランス語で“麦の穂”のこと。名前のように麦の穂に似た形も特徴的です。

【講師】 笹川 知恵子 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

- ・ベーコン・エビ
- ・タンドリーチキン
- ・クリーム・ヴィシソワーズ



新発田ガスショールーム Kurastage
くらすテージ

2025 June 6月 料理教室

受講日
6/10(火)

まぐろの手こね寿司

伊勢志摩の郷土料理「手こね寿司」。特製ダレとたっぷりの薬味でいただく見た目も華やかなお寿司です。

【講師】 新潟調理師専門学校
吉田 奈美 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

- ・まぐろの手こね寿司
- ・車麩と牛肉の煮物
- ・貝だくさんお吸い物
- ・沢煮鮎



受講日
6/12(木)

作り置きにも便利! 夏野菜たっぷりドライカレー

ひき肉と夏野菜の旨味たっぷり感じるお手軽カレーです。出来立てでも冷やしても美味しいミニトマトのマリネとともにどうぞ。

【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

- ・ドライカレー
- ・大豆のミネストローネ
- ・ミニトマトのマリネ



受講日
6/14(土)

パスタと焼き菓子

アプリコットジャムとピスタチオで作るシンプルなタルトです。パスタはニンニクの香ばしさと旨みが引き立つオイルパスタを作ります。ワインと楽しむディナーにもぴったり。

【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

- ・アプリコットジャムのタルト
- ・ニンニクのオイルパスタ



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。

お申込み締切 5月31日(土) 16:00まで

お申込み方法 ホームページよりお申込みください。

※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。

お申込みはこちらの二次元コードから



料理教室のお申込み方法が変わりました

従来の電話受付からインターネットを利用したお申込み方法へと変わりました。お手持ちのスマートフォンから簡単にお申込みができます。

☆新しいお申込み方法☆

1. 二次元コードをスマートフォンで読み取ります。

2. 専用サイトにアクセス後、必要事項を入力してお申込みください。
※お客様番号、検針番号は不要です。

お申込み完了

各教室定員を超えた場合は抽選となります。抽選結果につきましては、**抽選後、当選された方へ当選通知メールにてご連絡いたします。**

@shibatagas.co.jp からのメールが受信できるよう設定をお忘れなく。

お電話でのサポート窓口 ☎ 0254-20-2525

新発田ガスショールームくらすテージ
【営業時間】 9:30～17:30 (水曜・日曜定休)

今月のレシピ! 生ハツ橋

材料 8個分

- ハツ橋の皮
- 上新粉 30g
- 白玉粉 30g
- 砂糖 30g
- 水 100cc
- サラダ油 小さじ1
- きな粉 適量
- シナモンパウダー 適量
- あんこ(こしあん、またはつぶあん) 80g

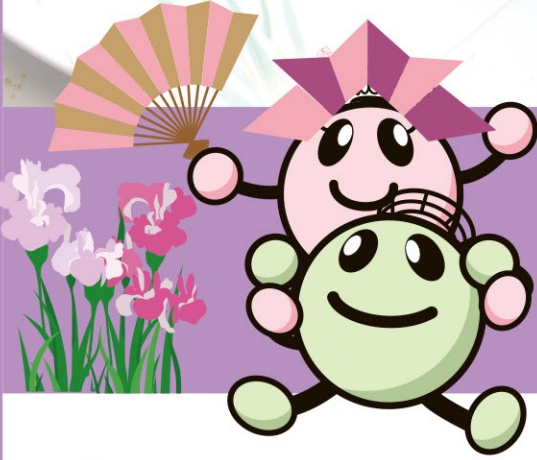
作り方

- ①フライパンに上新粉、白玉粉、砂糖、水を入れてよく混ぜ、白玉粉が溶けたらサラダ油を加える。
- ②①を弱中火にかけ、ゴムベラで常に混ぜながら弾力のある餅状になるまでしっかりとねる。
- ③きな粉にシナモンパウダーを混ぜ、②にまぶしながら棒状に伸ばして8等分する。1つずつ通棒で縦横10cm程度に伸ばす(合計8枚作る)。
- ④あんこを8等分し、③の上にのせ、二つに折り重ねてから三角形に切る。

※③の作業で、生地が通棒にくっつく場合は生地の上にラップをのせて伸ばすとよい。

nikotan news ニコタンニュース

令和7(2025)年 5 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