

受講日
7/31(木)

ヒロオリジナル
2種の麺料理を味わおう!

麺を使って主食と主菜の2品を作ります。野菜、肉、魚介をバランスよく摂ることができ、のど越しが良くペロリと食べられます。冷たい麺の出番が多くなるこれからの時期にオススメです!

【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
・冷やし担々そうめん
・サラダ蕎麦・くるみゆべし



夏休み特別企画 おやこ料理教室

夏休みの自由研究にいかが?

受講日
7/26(土)

親子でつくる 焼とうもろこしのマフィン

大人も子供もみんな大好き! 焼きとうもろこしの味をイメージしたマフィンです。とうもろこし、マフィン生地、甘さに香ばしいしょうゆの香りがよく合います。夏の味覚、旬のとうもろこしを使った季節感あふれるレシピです。

【講師】 製菓衛生士・野菜ソムリエプロ 古川 浩子 先生
【時間】 ①10:00~12:00
②13:30~15:30
【定員】 各教室 親子4組8名(抽選)
【参加費】 1,500円/1組

Menu メニュー
・バター醤油の焼きとうもろこしマフィン(直径約6cm マフィン5個 お持ち帰り)



受講日
8/5(火)

初めてでも大丈夫! 手造り「おから味噌」

おからを使って世界にひとつだけの「我が家の味噌」を仕込んでみませんか?

発酵の進み方は作る人によって違うんだよ!

【講師】 京ヶ瀬とうふ まめ工房という 伊藤 玲子 先生
【時間】 10:00~13:00
【定員】 親子4組8名(抽選)
【参加費】 3,500円/1組

Menu メニュー
・おからみそ 850g程度・おからみそで作るみそ汁・押し寿司・おとうふパフェ
※押し寿司やパフェは、トッピングを楽しんでいただきます。
※お味噌汁はまとめて作ります。



新発田ガスショールーム Kurastage
くらすてージ

2025 July 7月 料理教室

おうちで楽しむアフタヌーンティー 基本のヴィクトリアケーキ

イギリスのティータイムではおなじみのヴィクトリアケーキを作ります。焼いている間に季節を楽しめるジャムを作しましょう。

【講師】 きみのごはん 佐藤 公恵 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
・ヴィクトリアケーキ (15cm丸型)・季節の果物でつくる簡単ジャム



受講日
7/10(木)

ミラノ風カツレットマトソースがけ

生姜焼き用の豚肉を使うことで手軽に調理できます。ミニトマトで作るソースとの相性も抜群です。この季節にたくさん収穫できるミニトマト、こんな活用方法はありますか?

【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
・ミラノ風カツレットマトソース・海老の生春巻きサラダ・フレッシュコーンのスープ



受講日
7/18(金)

夏 大人色の琥珀糖づくり

宝石のように輝く和のお菓子「琥珀糖」。外はシャリッ、中はプルン。見た目も食感も涼しげで、SNSでも話題のお菓子です。韓国の夏の定番料理「コングスク」ともどうぞ。

【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
・青を基調とした琥珀糖・韓国夏の定番料理「コングスク」



受講日
7/29(火)

季節の家庭料理

旬の魚を自分でおろして食べるおしらは格別です。今夜のおかずに、人が集まるパーティー料理にも! 食卓が華やかです! 三枚におろしたアジは南蛮漬けに、お寿司には干しアジを使います。

【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
・アジ玉寿司・アジの南蛮漬け・枝豆おつまみ台湾風



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 6月29日(日) 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。

お申込みはこちらの二次元コードから



※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。

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てージ
【営業時間】 9:30~17:30 (水曜・日曜定休)

今月のレシピ!
トマトとバジルの冷製パスタ

材料

- スパゲッティ(1.5mm).....200g
- ミニトマト.....20個
- バジル.....8枚
- みじん切りニンニク.....小さじ1
- EXバージンオリーブ油.....小さじ4
- 塩、コショウ.....少々

作り方

- ①ミニトマトはへたを取り、湯むきをして4等分に切る。
- ②ボウルにA・①・バジル(4枚をちぎって)を入れてよく混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やす。
- ③たっぷりのお湯に塩を加えてスパゲッティの芯がなくなるまで茹でる。
- ④③を氷水に入れて急冷し、水気をよく切る。
- ⑤②に④を入れて混ぜ合わせる。
- 器に盛りつけて、ちぎったバジルをふる。

nikotan news ニコタンニュース

令和7(2025)年 6 月号

トマトとバジルの冷製パスタ

夏休み親子料理教室のお知らせもあるよ

中をひらいてみてね!!

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 ☎ (0254) 20-2525
くらすてージ
営業時間 / 9:30~17:30 定休日 / 水曜日・日曜日


