

受講日
9/25(木)

夏に食べたいアジアごはん
ラクサ&ガイ・ヤーン

ピリ辛でまるやか、ココナッツ香るごちそうヌードル「ラクサ」とナンブラーの香りが食欲をそそるジューシーなタイ風焼き鳥「ガイ・ヤーン」を作ります。スイーツは先生オリジナルです♪

【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

- ・ラクサ〜ココナッツ風味のカレースープ麺〜
- ・タイ風やきとりガイ・ヤーン
- ・クレープのココナッツミルクソース

受講日
9/27(土)

とろける香ばしさ♪チーズスコーン

2種類のチーズを使用した濃厚でリッチなお食事系の甘くないスコーンを作ります。残暑厳しい時期、焼きナスのマリネとともに冷やしたワインが欲しくなる一品です。

【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

- ・チーズスコーン
- ・焼きナスのマリネ
- ・インゲンのサラダ

受講日
9/29(月)

フランスの家庭料理

秋の訪れを感じながら、身近な旬の食材をつかって、シンプルで温かみのあるフランスの家庭料理とお菓子をつくしましょう。

【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

- ・旬魚のアマンディーヌ〜ずいきのマリネ添え〜
- ・ハーブ香る♡ジャーマンポテト
- ・くるみのタルト

☆お申込み方法☆

受講対象者 新発田市、胎内市、村上市、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 **8月29日(金) 16:00まで**

お申込み方法 新発田ガスホームページよりお申し込みください。こちらの二次元コードからも申込受付が可能です。

詳細

※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。

※最小行人数に満たない場合、開催しない場合もございます。

@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。

新発田ガスショールーム Kurastage
くらすたージ

2025 SEPTEMBER 9月 料理教室

受講日
9/11(木)

食欲そそるおそうざい
ごはんがすすむ春雨炒め

野菜や肉のうま味をたっぷりまとった春雨炒めです。残暑厳しい時期につるつとした食感でご飯がすすみます。

【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

- ・豚肉とピーマンとしめじの春雨炒め
- ・かぼちゃと豚肉のコチュジャン蒸し・キャベツの甘酢漬け

受講日
9/13(土)

黒糖くるみチーズケーキ

黒糖とくるみの入ったクランブルを手作りし、レアチーズケーキをサンドします。黒糖のコクのある甘みとくるみの香ばしさ、さっぱりとしたレアチーズの組み合わせをお楽しみください！

【講 師】 製菓衛生師・野菜ソムリエプロ
古川 浩子 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

- ・黒糖くるみチーズケーキ (15cm 丸型 1台分)

受講日
9/16(火)

おとうふ屋さんが作る おとうふ料理

まだまだ暑さが続く9月...高たんぱく&低カロリーなおとうふを使った体にやさしく、おいしいお料理で夏の疲れをリセットしましょう。

【講 師】 京ヶ瀬とうふ まめ工房いとう
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

- ・とうふの落とし揚げ(ふわふわがんも)
- ・季節の野菜でおからサラダ
- ・とうふのピリ辛スープ
- ・豆乳スコーン

夜の焼き菓子倶楽部

受講日
9/19(金)

夜18時から

「夜のうちに焼いて、翌日のランチとして楽しむ」そんなお菓子をつくります。今回はキャロットケーキ、生菓子をたっぷり効かせたほどよい刺激とにんじんの甘さが絶妙な味わい深いパウンドケーキです。

【講 師】 きみのごはん
佐藤 公恵 先生

【時 間】 18:00～20:00

【定 員】 8名(抽選)

【参加費】 1,500円

Menu メニュー

- ・ジンジャーキャロットケーキ (18cm パウンド型 1台)

🍴 今月のレシピ /

いつでも簡単捏ねない
フォカッチャ

【材料】 約20cm×20cm天板

- 強力粉……………300g
- 砂糖……………10g
- ドライイースト……………3g
- 塩……………4g
- ぬるま湯……………240g
- オリーブオイル……………10g

＜トッピング＞

- ローズマリー……………適量
- オリーブオイル……………適量
- ミニトマト……………適量
- コショウ……………適量
- 塩……………少量

【作り方】

- ①ボウルにぬるま湯、砂糖、ドライイースト、オリーブオイルを入れてよく混ぜる。
- ②①に強力粉、塩を入れてゴムベラで混ぜ合わせていく。
- ③ラップをかけて室温で30分～1時間発酵させる。
- ④生地が2倍になったら天板またはスクエア型に落とす。
- ⑤手にオリーブオイルをつけて軽く平らにしてから指で穴を開ける。
- ⑥ローズマリー、オリーブオイル、半分に切ったミニトマトをトッピングし、塩、コショウをふって、200℃のオーブンで15分ほど焼く。

nikotan news ニコタンニュース

令和7(2025)年 8月号

ニコタン&モモタンパズル2025

左のパズルシールを6月号の台紙に貼って、10月に開催のガス展会場へお持ち下さい。

お楽しみ🎁🎁🎁グッズをプレゼント!!

2025年 8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 ☎(0254)20-2525

くらすたージ

営業時間 / 9:30～17:30 定休日 / 水曜日・日曜日