

受講日
11/25

フランスの家庭料理

晩秋の食材で温かみのある「フランス地方のおそうざいとお菓子」をつくりましょう。前菜、メイン、デザートとシンプルで飽きのこない美味しさです。

【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

- ・おけさ柿と生ハムの洋風しらあえ
- ・旬魚のムニエル～爽やかケッパソース～
- ・りんごの薄焼きタルト

受講日
11/29

秋に楽しむ カボチャのチーズケーキ

なめらかでコク深いカボチャとクリームチーズの出会い♡ 秋にゆっくりと味わいたい逸品を作りましょう。

【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

- ・カボチャのチーズケーキ (15cm丸型 1台お持ち帰り)

受講日
11/21

夜の焼き菓子倶楽部 簡単時短タルトタタン

リンゴを香ばしくキャラメリゼしたフランスの伝統菓子です。簡単に!時短で!華やかな焼き菓子をつくりましょう。今回は軽食付きです。

【講師】 ヒロクッキングスタジオ
野股 正宏 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

- ・タルトタタン (15cm ケーキ型 1台お持ち帰り)
- ・ドライハヤシ (デモのみ)

☆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 10月30日(木)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。
※最小催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

2025 NOVEMBER

Kurastage
くらすたージ
料理教室

受講日
11/8

ルーロ オ バナーヌ ショコラ

バナナ、チョコチップクリームをココア風味のビスキュイ生地で巻いたロールケーキを作ります。お子様も大好きなチョコバナナ味です!

【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

- ・ルーロ オ バナーヌ ショコラ (約25cm 1本お持ち帰り)

受講日
11/13

食欲そそるおそうざい きのこれんこんのタコライス風

れんこんの食感を活かしたタコライスとチヂミ、体が温まる里芋スープで秋の味覚を満喫しましょう。

【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

- ・きのこれんこんのタコライス風
- ・れんこんのチヂミ風
- ・里芋ときのこのスープ・リンゴのサラダ

受講日
11/15

パイシートで作る アップルパイ&リーフパイ

カスタードクリームが入ったアップルパイを作ります。市販のパイシートを活用して気軽にお菓子を作ります。

【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

- ・アップルパイ (18cmタルト型 1台お持ち帰り)・リーフパイ

受講日
11/18

栗と鶏肉の白ワイン煮

生ハムを挟んだジューシーな鶏肉を栗とともに白ワインで煮込みます。煮込んでいる間にチョコクッキーを作ります。

【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

- ・栗と鶏肉の白ワイン煮込み
- ・濃厚ダブルチョコクッキー

🍴 今月のレシピ /

マロンの シュークリーム

【材料】(10個分)

シュー生地

- A
- ・牛乳60g
 - ・水50g
 - ・塩ひとつまみ
 - ・グラニュー糖大さじ1
 - ・無塩バター (角切り)40g
 - ・薄力粉60g
 - ・卵 (M)2個 (100g)

マロンクリーム

- B
- ・マロンジャム160g
 - ・生クリーム (6分立て)150g
 - ・ラム酒小さじ1/2

トッピング

- ・アーモンドダイス適量
- ・むき栗10個
- ・粉糖適量

【作り方】

- ①鍋にAを入れ沸騰させる。火を止め振った薄力粉を加え混ぜる。
- ②①を弱火～中火で加熱し、なべ底に膜がはるまで練る。
- ③②をボウルに移し全卵を少しずつ加えながら混ぜ、三角に生地が垂れるまで卵の量を調整する。
- ④③の生地を天板に絞りアーモンドダイスを散らし、霧吹きをして予熱したオーブンへ200℃約5分、180℃約20分焼き上げる。
- ⑤冷めたシュー生地をカットし、中にBを合わせたクリームを絞り、むき栗をのせ粉糖をふる。

nikotan
news ニコタンニュース
10
令和7(2025)年 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 ☎(0254)20-2525
営業時間/9:30～17:30 定休日/水曜日・日曜日