

**受講日**  
12/25

**まるごとカンパニールチーズのミートローフ**

カットするとき皆で盛り上がること間違いなし！なミートローフを作ります。クリーム系の一品とスイーツ2種を添えて冬にぴったりの温かき華やかなお料理をつくります。

【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

- ・まるごとカンパニールチーズのミートローフ
- ・シュクメルリ (ジョージア風チキンクリームソース)
- ・マシュマロスイーツ 2種 (24時間サラダ&ザクザクグラノーラ)

**冬休み親子料理教室**

**受講日**  
12/27

**どうぶつキャラまん**  
子ブタちゃん&パンダちゃんをつくらう

見た目がかわいい肉まん&あんまんを生地からつくります。包み方や形成も先生と一緒に練習していきましょう！

【講師】 新潟調理師専門学校  
渡辺 篤 先生

【時間】 10:00～13:00

【定員】 親子4組 8名(抽選)

【参加費】 1,500円/1組



Menu メニュー

ブタまん(肉まん)&パンダまん(あんまん) 各1個お持ち帰り  
※他各々に肉まん&スープの試食あり

◆親子1組とは大人1名と子ども1名です。  
◆子ども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(試食付)です。

**☆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** **11月30日(日) 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、開催しない場合がございます。

@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  
2025 DECEMBER 12月 料理教室

**受講日**  
12/8

**肉の旨みが際立つ！ハンバーグステーキ**

オープンでじっくり焼くことでの肉のうま味がぎゅっと詰まった満足感の味あえるハンバーグを作ります。カリフラワーのグラタンとともにおもてなし料理としていかがでしょう。

【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

- ・肉のうま味際立つハンバーグステーキ
- ・カリフラワーときのこのグラタン

**受講日**  
12/11

**チキンロールのオープン焼き**

オープン任せのお手軽メニュー！なのにテーブル映えするので年末のごちそうにもおすすめの料理です。焼き時間の間にババッと数品作りましょう。

【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

- ・チキンロールのオープン焼き
- ・ほうれん草とゆで卵のグラタン
- ・ヨーグルトゼリーソースがけ ・キャロットライス

**受講日**  
12/16

**季節の食材を愛しあふ**

繁忙期の師走。旬の食材をつかった心温まる家庭料理をシンプルに作ります。「お料理とお菓子の基本」をおさらいしましょう。

【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

- ・ぶりの照り焼き ・豚大根と車麩の煮込み ・オートミールクッキー

**受講日**  
12/20

**クリスマスリースパン**

パン生地を編み込んでリース風に丸めます。この時期にピッタリなたべられるリースです！

【講師】 笹川 知意子 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

- ・クリスマス風リースパン(お持ち帰り)
- ・グリルチキンのサラダ ・カボチャのポタージュスープ

今月のレシピ /

# アップル カップケーキ

- 【材 料】紙カップ5×6.5cm 7個分
- |   |            |              |
|---|------------|--------------|
| A | ●きび砂糖      | .....60g     |
|   | ●はちみつ      | .....15cc    |
|   | ●塩         | .....ひとつまみ   |
|   | ●卵 (M)     | .....2個      |
| B | ●薄力粉       | .....80g     |
|   | ●ベーキングパウダー | .....小さじ 1/2 |
|   | ●シナモン      | .....小さじ 1/2 |
|   | ●アーモンドパウダー | .....60g     |
|   | ●バター       | .....40g     |
|   | ●ラム酒       | .....小さじ 2   |
|   | ●りんご       | .....300g    |
|   | ●くるみ       | .....30g     |

【準 備】

☆りんごは皮をむいていちょう切りにしておく

☆バターは溶かしておく

- 【作り方】
- ①ボウルに卵をときほぐし、Aを加え湯煎にかけ人肌になるまで泡立て器でかき混ぜる。
  - ②湯煎からはずし白っぽくなるまで泡立てる。
  - ③②にBを振り入れ切るように混ぜ溶かし、バター、ラム酒を加え混ぜる。
  - ④③にいちょう切りにしたりんごとくるみを加え全体に混ぜ、型に流し入れる。  
**170℃で20分焼く。**  
焼きがたりなければ追加で調整する。

# nikotan news ニコタンニュース

令和7(2025)年 11 月号



冬休み  
親子料理教室の  
案内もあるよ～

詳しくは  
中をみてね

**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  
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