

シチリア地方のラザニアとスイーツ

色んなチーズを使ったさっぱりといただくラザニアです。イタリアの国境にある白い山モンテピアンコ(モンブラン)。その山をお菓子に仕立てたイタリア菓子をさつまいもペーストでつくります。

【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

・シチリア地方のチーズラザニア
・さつまいもドルチェ〜モンテピアンコ風〜

フランスの家庭料理

新年!お料理もお菓子も作ることを楽しみましょう。身近な食材でシンプルに、明るいフランスの家庭料理で食卓を彩ります。

【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

・じゃがいものエクラゼ&金柑のコンフィ
・真鱈と白菜のヴァンデ風 ・黒豆のタルト

ヒロ先生おすすめ 定番中華料理

先生オリジナル!華やかなドレスのような玉子の天津飯とみんな大好き杏仁豆腐。うちの定番中華を先生とつくります。

【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

・うず巻き玉子の天津飯
・とろける杏仁豆腐 ・ニラレバ炒め
・酸辣湯(サンラータン)

☆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】 12月28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 2026 JANUARY 1月 料理教室

食欲そそろそうざい チーズタッカルビ

甘辛味の鶏肉と野菜でご飯がすすみます。やわらかい鶏肉団子とおろしレンコンのスープでほっこりしましょう。

【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

・チーズタッカルビ
・鶏団子ときのこのれんこんスープ
・白菜のナムル

ショコラチーズテリーヌ ベリーソース添え

ほろ苦いチョコレートの風味がきたしっとり柔らかいチーズテリーヌ。相性抜群の甘酸っぱいベリーソースを添えました。バレンタインにぴったりの大人のスイーツです!

【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】 2,000円

Menu メニュー

・ショコラチーズテリーヌ ベリーソース添え(約17cm型1本持ち帰り)

シーフードマカロニグラタン

奈美先生から基本のホワイトソースで教えていただきます。あつあつのグラタンで温まりましょう。

【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

・シーフードマカロニグラタン
・ジャーマンレンコン ・温野菜のパニーニカウダー

今月のレシピ / 米粉のロールケーキ

【材料】 18cm×26cmの型

- ◆米粉のビスキュイ
 - 卵白.....3個
 - グラニュー糖.....50g
 - 卵黄.....2個
 - サラダ油.....小さじ2
 - 米粉.....35g
 - 牛乳.....大さじ1
- ◆シャンティークリーム
 - 生クリーム.....150ml
 - 粉糖.....15g
 - リキュール.....小さじ1
 - フルーツ.....(汁が出ないもの)適量

【作り方】

- ◆米粉のビスキュイ *biscuit a la farine de riz*
 - ①ボウルに卵白を入れ、グラニュー糖の半量を混ぜて泡立てる。
 - ②別のボウルに卵黄とグラニュー糖の残りを混ぜ、サラダ油を加え混ぜる。
 - ③②に①を2~3回分けて混ぜる。米粉をふるいながら混ぜ、牛乳(30℃)も混ぜる。
 - ④型に流し、190℃のオーブンで10分焼く。
- ◆シャンティークリーム *crème Chantilly*
 ボウルに生クリームと粉糖を入れ6分立てにし、お好みでリキュールを混ぜる。

- ◆仕上げ *finition*
 - ①生地をオープンシートからはがし、生地の手前にフルーツを並べる。
 - ②生クリームをフルーツ以外の生地にもり、手前から巻いていく。巻き終わりを下にして、冷蔵庫で少し休ませる。
 - ③周囲を残りの生クリームでおおい、フルーツを飾る。

nikotan news ニコタンニュース

令和7(2025)年12月号



似顔絵コンテストの結果発表も見てネ♡

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