

受講日
1/24(土)

シチリア地方のラザニアとスイーツ

色々なチーズを使ったさっぱりといたぐらザニアです。イタリアの国境にある白い山モンテビアンコ(モンブラン)。その山をお菓子に仕立てたイタリア菓子をつまいまペーストでつくります。



【講 師】seeds Growder
横山 しひが 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
- ・つまいまモンブラン

受講日
1/26(月)

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

- ・じがいものエクラゼ&
金柑のコンフィ
- ・真鶴と白菜のヴァンデ風
- ・黒豆のタルト

受講日
1/29(火)

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。おうちの定番中華を先生とつくりましょう。



【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(サンターン)

☆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

受講日
1/15(土)

食欲そそるおそうざい チーズタッカルビ

甘辛な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

受講日
1/17(土)

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い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)

受講日
1/20(火)

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
- ・温野菜のバニヤカウダー

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生地をオーブ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ぬり、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。

nikutan
news ニコタンニュース

12月号



似顔絵
コンテストの
結果発表
も見てね!



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