

受講日
4/25

新潟名物 笹だんごづくり

早春のやわらかなヨモギと越後米が風味豊かなぬくもりのおやつ。朝のコーヒーのひとときに、午後のおやつに、夜のお酒のおつまみ、旅のおともにも。新しい笹だんごとの出会いで豊かな日常を楽しみましょう。

【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
・笹だんご3種(つばあん、ラム酒チョコ、ナッツ&フルーツ)
・たけのご飯

受講日
4/10

ストロベリーミルクジャムとスコーン

サクッワックとロドけのいいスコーンと旬の越後産を使ったストロベリーミルクジャムを作ります。



【講師】 きみのごはん
佐藤 公恵 先生
【定員】 8名(抽選)
【参加費】 1,500円

【時間】 4月10日
18:00~20:00
4月18日
10:00~13:00

Menu メニュー
・ストロベリーミルクジャム(150g程度)
・プレーンスコーン6個程度



2026 APRIL 4月 料理教室

受講日
4/13

まあるいチキンドリア

丸い形のドリアが主役! フレンチ系の副菜と苺のスイーツとともに、ちょっとしたアレンジで手軽に華やかな食卓を演出してみませんか。

【講師】 ヒロクッキングスタジオ
野股 正弘 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
・まあるいチキンドリア
・リヨネーズポテト
・オニオンラタトゥー
・苺のブラマンジェ



受講日
4/16

春野菜を使ったお手軽中華風レシピ

旬の春野菜をたくさん使って、普段の料理に取り入れやすいおうち中華を作しましょう。

【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
・海老とキャベツのピリ辛炒め
・しょうが味噌そぼろのチャーハン
・ワカメときゅうりの中華風サラダ
・杏仁豆腐の苺ソース



受講日
4/21

やみつまアジアご飯 チキンピリヤニ

チキンの旨味とスパイスの香りが相性抜群の南インド定番炊き込みご飯です。日本米で作るので普段の食卓に取り入れやすいですね。

【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
・日本米で作るチキンピリヤニ
・ヤムウンセン
・お手軽マンゴーアイス



今月のレシピ /

ずんだぼた餅

【材料】 6個分

- もち米 1合 (150g)
- 水 160cc (目安)
- 砂糖 大さじ1
- 塩 ひとつまみ
- 茹でた枝豆(冷凍でも可) 300g (豆のみで150g)
- 砂糖 40g (好みで加減)
- 塩 ひとつまみ
- 水 大さじ2~3 (状態を見て加減)

【作り方】

- ①もち米は洗って1時間水につけたら、ザルにあげて水気を切る。炊飯器にもち米と材料Aを入れて、炊飯する。
- ②枝豆はサヤから豆を取り出してフードプロセッサーにかける。細かくなってきたら砂糖、塩、水を加えてさらに回す。
- ③①をすりこぎか麵棒で半分ほど潰し、6等分にして②で包む。

クレジットカードご利用のお客様へ お願い



ご確認ください!

- ①カードの有効期限が変更になった(新しいカードになった)
- ②カード番号が変更になった(ご利用のカードを変えた)

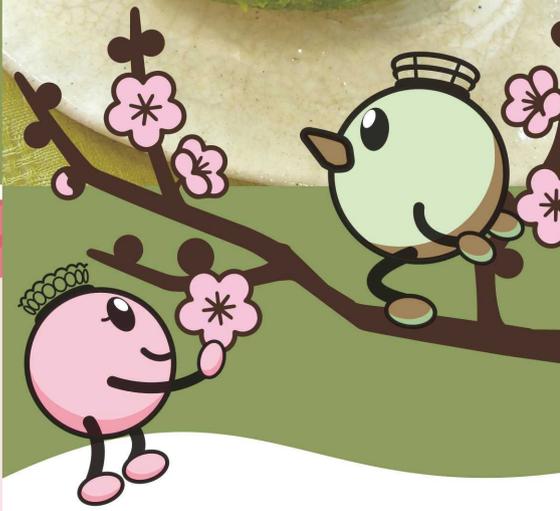
ガス料金のお支払いにクレジットカードをご利用中で上記の変更があったお客様は、申込書の再提出が必要となる場合がございます。速やかに新発田ガス料金課までご連絡ください。



新規のお申し込みも
お待ちしております!

nikotan news ニコタンニュース

令和8(2026)年 3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
くらすテージ ☎(0254)20-2525
営業時間 / 9:30~17:30 定休日 / 水曜日・日曜日

☆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、聖籠町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 **3月30日(月)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。