

受講日
8/29(土)

バナナチーズテリーヌ

ゆっくり湯煎焼きするバナナのチーズケーキです。暑い日はアイ스티ーとともにおうカフェを楽しむのもいいですね。

【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
・バナナチーズテリーヌ(17cmパウンド型1本)

受講日
8/31(月)

地中海料理を楽しむ会

眩しい夏の到来。温暖な地方に伝わる明るく爽快な家庭料理を楽しみましょう。

【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
・旬魚と焼きナス&枝豆のヴィネグレット
・ズッキーニのひき肉詰め
・カッサータ〜地中海地方のアイスクリーム〜

受講日
8/21(金)

夜のお菓子倶楽部

レモンケーキ&ウィークエンドシトロン

暑い夏でもスッパリさっぱりといただける焼き菓子を作ります。レモンの酸味と爽やかさで、冷たいお茶や炭酸にもよく合います。このレシピ一つでマドレーヌやフィナンシェなどいろいろな焼き菓子への応用ができますよ。

【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
・レモンケーキ 4個程度
・ウィークエンドシトロン1本分(16cm×8cm×5cm)

☆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 **7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 Kurastage
くらすたージ
2026 AUGUST 8月 料理教室

受講日
8/11(火)

おとう屋さんが作る体ごやさしいけつ丸ごはん

残暑で食欲が落ちがちな季節。豆腐や大豆製品を取り入れた、軽やかで満足感のあるメニューをご紹介します。暑さで疲れたからだを食事から労わってあげましょう。

【講師】めめ工房いとう
伊藤 玲子 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
・とうふとアボカド入りゴヤチャンプル
・イカとオクラと油揚げの黄身酢あえ
・人参とオレンジのサラダ
・冬瓜スープ
・食欲のないときにピッタリ“とうふスムージー”

受講日
8/20(木)

鶏肉のマスタードパン粉焼き

粒マスタードのほどよい酸味が鶏肉と合う！香ばしいパン粉をたっぷりのせて焼きます。普段のおかずにも、おもてなしにも活躍するお手軽な一品です。

【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
・鶏肉のマスタードパン粉焼き
・きのこのレモンマリネ
・じゃがいもとかぼちゃのスープ
・とうもろこしごはん

受講日
8/24(月)

フライパンで作る本格パエリア

魚介や野菜の旨味を楽しむパエリアと、シンプルな豆の煮込み料理を作ります。彩り豊かで食卓が華やメニューです。スイーツはカスタードを作って重なるだけ「トライフル」をご紹介します！

【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
・パエリア
・インゲン豆とキャベツの煮込み
・トライフル

受講日
8/27(木)

シフォンケーキと水ようかん

ふんわりやさしい口だけのシフォンケーキと、涼やかな水ようかんを作ります。和と洋、おうちのおやつとして、おもてなしとして、それぞれの魅力を楽しめるお菓子2種です。

【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
・プレーンシフォンケーキ(17cm型 1台)
・水ようかん

今月のレシピ /
ヴィクトリアケーキ
(15センチ型)

【材料】

- 無塩バター.....120g (室温に戻す)
- きび砂糖.....120g
- 卵.....120g (割りほぐして室温に戻す)
- 薄力粉.....120g
- ベーキングパウダー.....3g (薄力粉とベーキングパウダーは合わせて2回ふるう)
- バニラオイル.....少々
- 牛乳.....大さじ1/2 (室温に戻す)
- 季節のジャム.....80g~100g
- 仕上げ用 溶けない粉糖

【作り方】

- ①バターをボールに入れ、やわらかく、なめらかになるまで練る
- ②きび砂糖を3回に分けて入れ、空気を含ませながらよく混ぜる
- ③卵を少しずつ5回に分けて入れ、空気を含ませながらよく混ぜる
3回目~4回目で分離してくるため分離してきたら、大さじ1の粉(薄力粉とベーキングパウダーを混ぜたもの)を入れ、混ぜる。
- ④残りの粉を入れて、混ぜる。
- ⑤牛乳、バニラオイルを入れて、混ぜる。
- ⑥型に入れたらトントンして、空気を抜く
- ⑦180℃ 35分~40分焼く
- ⑧焼きあがったら、トントンして型から外し、冷ます。
- ⑨あら熱が取れたら半分に切りジャムを挟む
- ⑩溶けない粉糖をふりかけ、飾る。

nikotan news ニコタンニュース
令和8(2026)年 7 月号

nikotan momotan

ニコタン&モモタンパズル2026

左のパズルシールを6月号の台紙に貼って、10月に開催のガス展会場へお持ち下さい。

お楽しみ ニコタン モモタン グッズをプレゼント!!
2026年 7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
営業時間 / 9:30~17:30 定休日 / 水曜日・日曜日