

最新のガス機器を「見て・触れて・体感」できる！ 新発田ガスショールームくらすテージ

くらすテージでは、ガス機器の展示はもちろん料理教室やスポットイベントを開催しております。
皆様のご来館を心よりお待ちしております。

① 一部館内のご紹介

展示コーナー



実演コーナー



給湯機器、温水暖房機器、厨房機器、衣類乾燥機など暮らしを快適にするガス機器を実際にご覧いただけます。見学、ご相談大歓迎です。是非お気軽にお立ち寄りください。

② レンタルスペースの貸し出し

明るく開放的な空間です！



1F レストラン



2F プレゼンテーションコーナー



2F 料理体験ルーム

料理教室もご参加
お待ちしております

ご利用料金や空き情報などの詳細はくらすテージまでお問い合わせください。

③ アウトレットセール引き続き開催中！

お得な商品を見つけるなら今がチャンス
**展示品・在庫品などを
特別価格でご提供します。**

数量限定の商品となりますので、気になる商品はお早め！

ショールームくらすテージ

住所 新発田市富塚町1-17-6 (西新発田駅前)
営業時間 9:30～17:30
定休日 毎週水曜日・日曜日 TEL 0254-20-2525

新発田ガスショールーム

2026 OCTOBER

Kurastage
くらすテージ
10月料理教室

SHIBATA
ICHIJIKU
FAIR



受講日
10/8

新米に合う！ さつまいもと豚肉を使った料理

おかずから汁物、スイーツまで、さつまいもの魅力をさまざまな調理法で味わいます。甘辛く炒めたおかずはご飯に合う！さつまいもの甘味と豚肉の旨味を新米と一緒に味わいましょう。

【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

- ・豚バラ肉とレンコンの竜田揚げ
- ・豚肉とさつまいもの甘辛炒めゴマせんべい
- ・さつまいもとさつまいも揚げの醤油汁
- ・大学芋風いちじく入りスイートポテト春巻き



受講日
10/15

和風ポークソテーきのこソース

やわらかくソテーした豚肉を和風のきのこソースでさっぱりと仕上げます。他、かぼちゃの炊き込みご飯、いちじくのケーキなど、秋にうれしい旬の食材をふんだんにとり入れたお料理を楽しみましょう。

【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

- ・和風ポークソテーきのこソース
- ・かぼちゃの炊き込みご飯・豆腐となめこの味噌汁
- ・いちじくのケーキ(パウンド型1台)



受講日
10/27

秋のフランス家庭料理

フランスを旅するように秋の爽りを愛でませんか？週末に家族みんなで楽しむ「ウィークエンド」は、温かみのあるフランス伝統菓子です。

【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

- ・秋鮭のリエット
- ・豚肉と大根の赤ワイン煮
- ・いちじくのウィークエンド



受講日
10/10

いちじくと赤ワインのソースで楽しむ 秋の白いチーズケーキ

新発田産のいちじくを赤ワインと一緒に香り華やかなソースにしました。いちじくと相性に良いナッツを下にしきこんで大人っぽいチーズケーキに仕上げます。

【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

- ・秋の白いチーズケーキ いちじくと赤ワインのソース添え(15cm丸形1台)



受講日
10/19

イタリアのタルト いちじくのスキャッチャータ

イタリア中部の定番郷土菓子を作ります。いちじくのやさしい甘味が引き立つシンプルな焼き菓子です。北部の煮込み料理とともに秋のイタリア、マンマの家庭料理を味わいましょう。

【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

- ・いちじくのスキャッチャータ
- ・北イタリアの鶏肉のシチュー〜チーズボール添え〜



受講日
10/29

いちじくとくるみのパン

ライ麦をブレンドしたもちもちの食感の生地にいちじく、香ばしいクルミを入れて作ります。おやつや食事にもピッタリなパンです。

【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

- ・いちじくとくるみのパン
- ・カッテージチーズとフルーツのサラダ
- ・かぼちゃのポタージュ



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

9月30日(水) 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。

@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。



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。