新発田ガスショールーム Kurastage くらすテージ

2026 November 11月 料理教室

キムチを使った韓国料理

受講日 11/19(木)

“うま辛”の魅力がつまった「キムチ」を主役にした3品+スイーツをつくります。いつもの豚キムチもひと工夫してサクッとジューシーなメンチカツに、トッポギもスイーツに！韓国の味を存分に楽しみましょう。



［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
・キムチチャーハン ・豚キムチのメンチカツ
・カクテギ ・トッポギとコーン茶寒天の黒蜜がけ

チャイロールケーキ

受講日 11/21(土)

紅茶とスパイスの効いたチャイをロールケーキにしました。チャイクリームとピーチの組み合わせで秋のティータイムを楽しみましょう。



［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

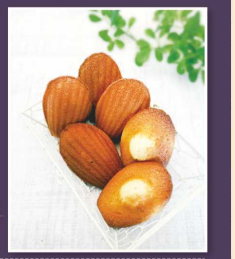
Menu メニュー
・チャイロールケーキ
(約20cm　お持ち帰り)

夜のお菓子倶楽部

受講日 11/27(金)

マドレーヌ
～フランス・ロレーヌ地方の焼き菓子～

レモンとはちみつの香り広がる伝統的な味わいが人気のマドレーヌ。しっとりフワフワのおいしさはプレゼントにも喜ばれます。



［講　師］Cooking Studio M
高橋 美奈子 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
・マドレーヌ（シェル型６個 個包装にしてお持ち帰り）

☆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　10月30日(金)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。

冬のおもてなしに ひと鍋で作るラザニア

受講日 11/9(月)

何層にも重なったラザニアをひと鍋で手軽に。焼きあがったら、そのままテーブルへドン！おもてなしはもちろん、家族や友人が集まるこれからの時期にピッタリ。シェアを楽しむパーティー料理を作りましょう



［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
・ひと鍋で作るラザニア ・塩キャラメルモンブラン

鶏ムネ肉でつくる 揚げない油淋鶏

受講日 11/13(金)

ネギと生姜のタレが絶品！ごはんがすすむ油淋鶏。揚げないので手軽に作れる点もポイントです♪



［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
・鶏むね肉の揚げない油淋鶏　・白菜と海苔の和え物
・銀杏とひじきの炊き込みご飯　・長芋だんご汁

バターロールとシチュー

受講日 11/14(土)

基本のバターロールを作ります。焼きたてのパンの香りと、これからの季節の食べたくなるような温かいシチューを楽しみましょう。



［講　師］笹川 知意子 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
・バターロール（6個程度）　・クリーミーシチュー　・サラダ

お豆腐屋さんが作る 体にやさしいナチュラルごはん

受講日 11/17(火)

お弁当のおかずとして便利な揚げボール、罪悪感無しで食べられる生チョコなど、お惣菜にもスイーツにも重宝するお豆腐の新しい楽しみ方を教わりましょう。



［講　師］まめ工房いとう
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
・和風麻婆とうふ　・油揚げともやしの簡単ナムル
・がんも風揚げボール　・とうふで生チョコ

今月のレシピ

杏仁豆腐 いちじくソース



【材　料】 2個分

A
- ●粉ゼラチン……2.5g
- ●水……大さじ1

B
- ●杏仁霜(きょうにんそう)……大さじ1
- ●砂糖……大さじ1
- ●水……50㎖

- ●牛乳……100㎖
- ●いちじく……2個
- ●シロップ　水……大さじ2　砂糖……大さじ1
- ●ミント……適宜

【作り方】

① Aを合わせてゼラチンをふやかす。

② 鍋にBの杏仁霜(きょうにんそう)と砂糖を入れ、水を少しずつ加えてなじませる。中火で加熱し、沸騰前に火を止め、ボウルに入れ、①を加えてよく混ぜ、溶けたら、牛乳を加えて混ぜる。

③ ②を冷水に当てながら混ぜ、とろみが付いたら器にそそぎ、冷蔵庫で冷やし固める。

④ ボウルにシロップをつくり、食べやすい大きさに切ったいちじくを加え、冷蔵庫で冷やしてなじませる。

⑤ ③が固まったら、④をかけ、ミントを添える。

nikotan news ニコタンニュース

令和8(2026)年 10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 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