

教室開催にあたりまして、感染症拡大防止に
 対する取組みを徹底してまいります。詳しく
 は、弊社ホームページをご覧ください。



新発田ガスショールーム Kurastage

2024 December 12月 料理教室

受講日 12/19

カボチャを使ったアレンジレシピ

12月21日(土)は冬至です!カボチャの煮物でもいとこ煮でもない、メインの一品となるカボチャアレンジ料理を作りましょう。見た目もとってもかわいいです。

講師 Hiro Cooking Studio 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

- かぼちゃのころころコロッケ
- かぼちゃ饅頭のあんかけ
- かぼちゃと玉ねぎのみそ汁
- かぼちゃと小豆のプリン

受講日 12/21

クリスマスリースパン

パン生地を三つ編みのように編み込んでリース風に丸めます。クリスマスの食卓にピッタリな食べられるリースです!

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

- リースパン
- サラダとスープ

受講日 12/23

フランスの家庭料理

ぽかぽかに温まる煮込み料理とケーキでおうちディナーを彩りましょう。

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

- 鶏肉と冬野菜のポトフ
- 米粉のロールケーキノエル仕立て

受講日 12/12

食欲そぞるおそうざい スタッフドチキンのソテー

鶏もも肉にきのこを詰めてフライパンでソテーします。皮のバリバリ食感も美味しさの秘訣です。他も家族で食卓を囲む機会が増えるこの時期にぴったりのお料理です。

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

- スタッフドチキンのソテー
- 鱈と白菜のクリーム煮
- 人参の炊き込みご飯 ・ トライフル

受講日 12/14

ティラミス風ブッシュ・ド・ノエル

ティラミス風のチーズクリームをココアスポンジで巻いたロールケーキをブッシュ・ド・ノエルにデコレーションします。

講師 製菓衛生士・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

- ティラミス風ブッシュ・ド・ノエル (約20cmロールケーキ1本)

受講日 12/17

ちよつと大人気分 スコップザツハトルテ

胡桃とスパイス、そしてちょつと酸味のきいた大人風味のチョコケーキです。今回はスプーンですくって食べるスコップケーキ風にして作ります。焼いている間にオープンサンドをいただきますよ。

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

- スコップザツハトルテ(約10cm×15cmの角皿)
- 北欧風オープンサンド“スモーブロー”

お申し込み・お問い合わせ

新発田ガスショールーム くらすテージ

TEL 0254-20-2525

【営業時間】9:30~17:30 (水曜・日曜定休日)

https://www.nikotan.com

受講対象者 新発田市、胎内市、村上市、聖籠町、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。

お申込締切 11月29日(金) 17:00まで

お申込方法 電話またはホームページにてお申込ください。

※定員を超えた場合は抽選とし、当選者にのみ後日郵送にてご連絡させていただきます。

※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。

今月のレシピ

鶏手羽元と根菜のオープン焼き

材料(4人分)

- 鶏手羽元..... 8本
- 下味:塩・ガーリックパウダー.....各小さじ1/2
- オリーブ油.....大さじ1
- レンコン..... 100g
- さつまいも..... 1本(150g)
- 人参..... 1/2本
- 玉ネギ..... 1/2個
- 粒マスタード.....大さじ1
- 塩.....小さじ1/2
- 酒..... 100ml
- オリーブ油.....大さじ1
- コショウ..... 少々
- 付け合わせ野菜(ブロッコリー等).....適宜

作り方

- 鶏手羽元は下味をまぶし、油を敷いたフライパンで焼き色が付くまで焼く。
- レンコンは皮をむいて1cm厚さの輪切り(半月切り)にする。サツマイモは皮ごと1cm厚さの輪切り(半月切り)に切る。人参は皮をむいて1cm厚さの輪切りにする。玉ネギは4等分に切る。
- 耐熱皿に②を入れ、ラップして電子レンジ(600w)で約5分加熱する。ラップをとり、①のをせ、Aを合わせて回しかける。2枚重ねたアルミホイルでしっかり覆い、180度に温めたオープンで約40分蒸し焼きにする。
- 仕上げに付け合わせ野菜を添える。

nikotan news ニコタンニュース

令和6(2024)年 11 月号



手羽元根菜オープン焼



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

新しい料理教室情報は 毎月12日 に更新

新発田ガス 料理教室 受講生募集

詳しくは 新発田ガス ホームページ をチェック

ホームページ QRコード

←サイト内こちらのバナーより確認、そのままお申込みできます!

ニコタンニュースに使っている紙は、紙を白くする漂白剤として、塩素を使用しない環境に優しい無塩素漂白の、「エコパルプ」を使用しています。

https://www.nikotan.com