

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
くらすステージ

2025 January 1月 料理教室

受講日 1/23(木)

先生おすすめ
東南アジアのエスニック料理

フォーは牛肉(ポー)を具に、麺にそうめんを使います。ルンピアもひき肉と細かく切った野菜を具にしたフィリピンでは有名な春巻き。日本人にも馴染みやすいお味、食材でつくるエスニック料理です。

【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

- ・そうめんのフォー・ポー
- ・ルンピア(フィリピン風春巻き)
- ・ベトナム風スムージー「マンゴー・シントー」



受講日 1/11(土)

シチリア地方のラザニアとスイーツ

モッツアレラやリコッタなどチーズをたくさん使いたっぷりいただくラザニアです。イタリア国境にある白い山モンテピアンコ(モンブラン)。その白い山をお菓子に仕立てたイタリア菓子をサツマイモペースで作ります。

【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

- ・シチリア地方のチーズラザニア
- ・さつまいもドルチェ〜モンテピアンコ風〜



受講日 1/25(日)

フランスの家庭料理

身近な食材をつかった豊かな味わいのフランス料理で心もからだもほかほかに。お米を使ったスイーツは実はフランスでは定番。おなじみです！ぜひお楽しみください。

【講師】 Cooking Studio M
 高橋 美奈子 先生

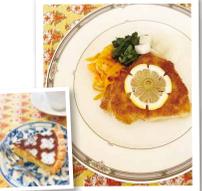
【時間】 10:00~13:00

【定員】 8名(抽選)

【参加費】 1,500円

Menu メニュー

- ・季節のアミューズ
- ・鶏むね肉のコンドンプル
- ・こしひかりのタルト



受講日 1/17(金)

食欲そぞるおそうざい
〜ごはんがすすむトンテキ〜

厚切りの豚肉に濃いめのソースをからめたトン(豚)テキ(ステーキ)です。付け合わせはさっぱりした2品を作りましょう。

【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

- ・トンテキ
- ・人参のつや煮
- ・鶏ひき肉とえのき茸の豆腐蒸し
- ・お味噌汁



受講日 1/30(木)

ショコラチーズテリーヌ
 ベリーソース添え

ほろ苦いチョコレートの風味がきたしっとり柔らかいチーズテリーヌ。相性抜群の甘酸っぱいベリーソースを添えました。バレンタインにぴったり大人のスイーツです！

【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】 1,500円

Menu メニュー

- ・ショコラチーズテリーヌ ベリーソース添え(約17cm型1本)



受講日 1/20(日)

篤先生の中華料理

大人気篤先生の中華です。サツパリつるんとした水餃子にピリ辛ごまダレが合うんです！今回は皮も手作りです。

【講師】 新潟調理師専門学校
 渡辺 篤 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

- ・皮から作るピリ辛ゴマだれの水餃子
- ・海老の甘酢辛子炒め
- ・マラーカオ



第16回 ニコタン 結果発表
にが絵コンテスト

テーマ **ニコタンモモタンと
 いろんなスポーツ**

- 幼児の部.....27名
 - 小学校低学年の部...27名
 - 小学校高学年の部...24名
- 多数のご応募ありがとうございました！
 のお友だちの作品が集まりました。

最優秀・受賞作品

幼児の部
 のあちゃん♡さん

小学校低学年の部
 にこたんひなのさん

小学校高学年の部
 ぱんださん



nikotan news ニコタンニュース
 令和6(2024)年 12月号



ティラミス
 のレシピ!

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
 くらすステージ

営業時間 / 9:30~17:30 定休日 / 水曜日・日曜日

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>

お申し込み・お問い合わせ
新発田ガスショールーム くらすステージ
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 **12月28日(土) 12:00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。