

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。



受講日 2/20*

ヒロ流 おすすめイタリアン

見てかわいい食べて美味しい!先生のおすすめイタリア料理でまとめてみました。スイーツはヒロ先生のお店「Hiro Tiramisu」のお味をご紹介します!

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

- ・社旗と生ハムのフリーミアスタ
- ・カッテージチーズとトマトの野菜ドレサラダ
- ・チボッラータ(タマネギと卵のイタリアンスープ)
- ・オレンジティラミス

受講日 2/22*

チーズパン

フランスパン粉(リスドォル)でつくるハード系のチーズパンです。生地の食感とチーズの塩気がたまらない、シンプルなハードパンです。

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

- ・チーズパン
- ・スペイン風オムレツ
- ・キャロットポタージュ

受講日 2/28*

カボチャのタルト

カボチャとクリームチーズでつくる甘いタルトです。砕いたクッキーをのせるのでいろんな食感が楽しめます。焼きたても美味しい!冷やしてもより美味!

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

- ・かぼちゃのタルト
- ・豚ロース肉マッシュルームソースがけ
- ・インゲン豆のサラダ

お申込・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>

春休み 親子お菓子教室

ふわふわのブッセ生地ミルキーな生クリーム、そしてみんな大好き越後姫をたっぷりサンドしてかわいいショートケーキ仕立てに♪
軽〜い食感でいくらでも食べられちゃいます。作り方も比較的簡単なのでご家庭でも作りやすい、季節感のあるお菓子です。



メニュー

越後姫のブッセサンド

(直径約7cmのブッセ 12個程度お持ち帰り)



受講日 3月29日(土)

①10:00~12:30 ②14:00~16:30

講師 製菓衛生士・野菜ソムリエプロ 古川 浩子 先生

定員 各教室 親子4組8名(抽選)

参加費 3,000円/1組

- ◆親子1組とは大人1名と子ども1名です。
- ◆子供の対象年齢は小学生以上です。
- ◆きょうだいで体験希望の場合は+500円です。

申込方法、締め切り等の詳細は同チラシ「料理教室コーナー」下部分をご覧ください。

nikotan news ニコタンニュース

令和7(2025)年 1 月号



謹賀新年



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

<https://www.nikotan.com>

新発田ガスショールーム

Kurastage

2025 February

2月

料理教室

受講日

2/8*

濃厚ガトーショコラ

カカオ成分66%のチョコレートを使用し、しっとり濃厚ガトーショコラを作ります。

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

- ・ガトーショコラ (15cm ケーキ型)

受講日

2/13*

マスタードチキンとさつま芋のパン粉焼き

マスタード風味のチキンとさつま芋がカリカリパン粉によく合います。他、チンゲン菜でつくるクリーム煮もお手軽で簡単!何度も作りたくなります。

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

- ・マスタードチキンとさつま芋のパン粉焼き
- ・チンゲン菜のクリーム煮
- ・白菜とリンゴのサラダ
- ・チョコチャンククッキー

受講日

2/18*

冬のフランス料理

身近な食材をつかった豊かな味わいのフランス家庭料理を食卓に取り入れてみませんか。

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

- ・赤ガレイとジャガイモの煮し煮
- ・さつまいものニョッキ
- ・ふきのとうのレアチーズケーキ

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、どなたでもお申込できます。

お申込締切 1月30日(木) 16:00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、開催しない場合がございます。