

ガスショップは
あなたの街のガス屋さん



夏フェスタセール 23±-24日 9:00~17:00

お楽しみイベント申込受付中!お電話ください!

親子での参加も大歓迎!

ハーブの手作り石けん教室
講師: 信田先生

7/23± 10:00~

定員 10名
参加費 100円
持ち物 ハンドタオル

夏の女子会クッキング
講師: 永嶋先生

7/24日 11:00~

定員 7名
参加費 500円

お問い合わせ・お申し込み ☎ ガスショップ巻店 〒953-0041 新潟市西蒲区巻甲4012-1 ☎0256-73-7272 ※水曜定休

夏休み親子企画 “自由研究にも役立てよう!” 親子クッキング教室

今回の親子クッキング教室のテーマは、「牛乳(ミルク)の大変身を体験しよう!」です。自由研究にもピッタリのテーマ! 夏休みの思い出に親子でお料理を楽しみましょう!

8/5(金) 10:00~12:30
藤次郎ナイフギャラリー
燕市吉田東栄町55-18

対象 小学生のお子さまと保護者
募集人数 16名(8組)※応募多数の場合は抽選
費用 親子ペアで1,000円
申込締切 7月30日(土)
持ち物 エプロン、三角巾、ハンドタオル、筆記用具、上履き
その他 応募多数の場合は抽選の上、**当選者**には8月2日までに電話にてご連絡させていただきます。

ミルクの変身
・手作りバター
・フレッシュチーズ
・コーンミルクスープ
・手作りパン

お問い合わせ・お申し込み ☎ ガスショップ燕吉田店 〒959-0241 燕市吉田神田町15-28 ☎0256-78-7131 ※日曜定休

もっと便利に安全にお得に使える情報満載

蒲原ガス

タン君通信

vol.18
平成28年7月

第10回 ウィズガス 全国親子クッキングコンテスト

炎の調理で五感を研ぎ澄ます

参加する「食育」

チームワークが魔法のスパイス! おいしい&楽しいクッキングに親子で挑戦!!

応募者全員に500円分クオカードプレゼント!

新潟県大会

まずは応募用紙にレシピを書いて応募ください。書類選考のうえ、通過されたチームで実技選考を実施します。

新潟県大会参加チーム大募集!
2016年8月19日(日)より応募受付開始!

応募締切 2016年9月12日(日)

詳しくはホームページをご覧ください。 <http://www.gas.or.jp/shokuiku/> または

大会スケジュール

- 参加者募集! 応募締切 9月12日(月)
- 新潟県大会 11月3日(木・祝)
- 代表1チームが関東中央地区大会に出場!
- 関東中央地区大会 11月27日(日)
- 全国大会 2017年1月29日(日)
- 全国大会は東京にて開催!

グリル革命

グリルのお手入れ性と調理性が驚きの進化



グリルでノンフライ調理

主に焼き網で調理していたメニューと同等の調理。ノンフライ調理や漬け焼きも焦がさず調理可能。



グリルの汚れ、ニオイをカット

焼き網を使用したグリル庫内イメージ



グリルのお手入れらくらく



Smile Cookin'.....

ココットダッチオーブン & ココット

蒸す、焼く、ノンフライ、煮る

ココット Dutch Oven, Cocotte

レシピはこちら

バニラパン

作り方

- 鍋に牛乳とバニラビーンズを入れ、人肌温めておく。
- ボウルにaを入れて混ぜ合わせ、1を加えて混ぜ合わせ練る。
- 2がまとまったら無塩バターを入れ、さらによく混ぜ、打ち粉(強力粉)をふった台の上で、生地がなめらかになるまでよく練る。
- 3を薄くバター(分量外)を塗ったボウルに入れてラップをし、温かいところで40分ほど、生地が倍くらいの大きさになるまで一次発酵させる。
- 4を軽く押さえてガス抜きをし、8等分して丸め、布の上に並べる。硬く絞ったふきんをかけ、ラップをして15分休ませる。
- 5をなめらかになるように丸め直し、ココットダッチオーブンにオープンシートを敷き、その上に並べる。
- 6に硬く絞ったふきんをかけ、温かいところで30分ほど、生地が1.5倍くらいの大きさになるまで二次発酵させ、蓋をしてグリルに入れる。
- ココットダッチオープン「ケーキ/パン強」を選択し、タイマーを15分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で5分余熱する。
- ココットダッチオープンから取り出し、粗熱を取る。

材料 (2人分)

牛乳	150ml
バニラビーンズ	1/2本
強力粉	200g
インスタントドライイースト	4g
a 砂糖	15g
塩	2g
無塩バター	15g
打ち粉(強力粉)	適宜