



e-ne

イーネ

今月のイベントスケジュール



2023 年

2 月



JA越後ながおか
農産物直売所
なじら〜て東店の
市民交流施設「e-ne」です♪

なじら〜てInstagram
でもイベント情報を発
信しています！

日	月	火	水	木	金	土
29	30	31	1	2	3	4
						佐藤亮騎さん主催 男性限定料理教室 13:30~15:00
5	6	7	8	9	10	11
	貸出があります 14:00~18:00			発酵料理教室 13:30~15:00 焼肉ダレライスバーガー	貸出があります 13:30~15:00	
12	13	14	15	16	17	18
	貸出があります 14:00~18:00	定休日	貸出があります 13:00~16:00	フラワーアレンジメント教室 13:30~15:00 桃の節句のアレンジメント	プリザーブドフラワー教室 13:30~15:00 お雛様アレンジ	
19	20	21	22	23	24	25
中華料理教室 13:30~15:00 海の幸の中華風クリーム煮他	貸出があります 14:00~18:00	食育の日☆料理教室 13:30~15:00 包んで美味しく頂く料理!!	フランス家庭料理教室 13:30~15:00 鶏肉のパロティーヌ		お菓子教室 13:30~15:00 大きなチョコチップクッキー	本格四川料理教室 13:30~15:00 エビマヨ・フカヒレスープ
26	27	28	1	2	3	4
	貸出があります 14:00~18:00	定休日				
参加費をレジでお支払いの際、週末等レジが混み合っている場合お預かりいたしますのでお声がけください！			「e-ne」は「レンタルキッチン」としてもご利用いただけます。 イベント参加、e-neご利用の申込み・問合せは お近くの従業員 までお声掛け下さい。お電話でもどうぞ ⇒ ☎31-4884 なじら〜て営業日にご連絡くださいますようお願いいたします。			
						



2/9 発酵料理教室
発酵焼肉ダレで作る
ライスバーガー



2/16 フラワーアレンジメント教室
桃の節句のアレンジメント



2/17 プリザーブドフラワー教室
お雛様アレンジ



2/19 中華料理教室
海の幸の中華風クリーム煮
雲白肉(ウンパイロウ)



2/22 フランス家庭料理教室
鶏肉のパロティーヌ
(鶏の詰め物)



2/24 お菓子教室
簡単美味しい
大きなチョコチップクッキー



2/25 本格四川料理教室
エビマヨ・フカヒレスープ



写真はイメージになります

e-neイベント詳細は裏面をご覧ください。

No.	開催日	時 間	講 座 名	内 容	参加費	定員	講 師	申 込 開始日
	2/4(土)	13:30~ 15:00	主催 佐藤亮騎さん 【中華料理教室】 男性限定料理教室 	「油淋鶏〜鶏肉の唐揚げ〜」 「帆立貝の薬味和え」 2品ともお持ち帰りになります	2,500	8	講師 佐藤 亮騎さん お申込み・お問合せ先 090-8029-6755 佐藤さんよりかけ直します。	
①	2/9(木)	13:30~ 15:00	【発酵料理教室】	「発酵焼肉ダレで作るライスバーガー」 玉ねぎ麴で焼肉のタレを作り ライスバーガーに仕上げます 持ち物：持ち帰り用の容器	1,500	10	発酵料理教室講師 猪俣 謙太郎さん	1/6(金) より
②	2/16(木)	13:30~ 15:00	【フラワーアレンジメント教室】 	「桃の節句のアレンジメント」 持ち物：剪定ばさみ・お持ち帰り用の袋	3,000	10	長岡ガーデン 大坂 智志さん	
③	2/17(金)	13:30~ 15:00	【プリザーブドフラワー教室】 	枯れることがなく水やりも不要の 長持ちするお花 「お雛様アレンジ」 持ち物：お持ち帰り用の袋等	2,000	8	アトリエ La la Sion 増間 美恵子さん	
④	2/19(日)	13:30~ 15:00	【中華料理教室】 中華料理のやさしいレシピ	「海の幸の中華風クリーム煮」 「雲白肉(ウンパイロウ) 〜豚肉の旨辛ソースがけ〜」 お持ち帰り用の容器をご持参ください	2,000	8	中華料理教室講師 佐藤 亮騎さん	
⑤	2/21(火)	13:30~ 15:00	【食育の日☆料理教室】 包んで美味しくいただく料理!!	・ミートパイ ・生春巻きで作るいちごクリーム大福風 ・白身魚のじゃがいも包み焼き お持ち帰り用の容器をご持参ください	1,500	10	中島 栄さん (栄養士)	1/16(月) より
⑥	2/22(水)	13:30~ 15:00	【フランス家庭料理教室】	「鶏肉のパロティース(鶏の詰め物)」 お持ち帰り用の容器をご持参ください	2,000	10	uoni 西澤 敏介さん	
⑦	2/24(金)	13:30~ 15:00	【お菓子教室】	「簡単美味しい大きな チョコチップクッキー」 なじら〜て店頭にて販売している 大きめサイズのチョコチップクッキーです 持ち物：持ち帰り用の容器	1,500	10	発酵料理教室講師 猪俣 謙太郎さん	
⑧	2/25(土)	13:30~ 15:00	【本格四川料理教室】	「エビマヨ」 「フカヒレスープ」 持ち帰り用の容器をご持参ください	3,500	10	喜京屋 疋田 昭一郎さん 	

お願い

e-neのお申込み受付時間は なじら〜て営業日の10：00～17：00の間でお願いします。

料理教室の場合、持ち物はエプロン・三角巾・手拭きをお持ちください。マスク着用・ご自宅での検温にご協力をお願いいたします。

参加費をレジでお支払いの上、開始5分前までに「e-ne」にお入りになりご準備ください。

キャンセルされる場合は、前日は参加費の半額、当日は全額いただきます。ご了承ください。

お申込みが定員に達しない場合や、感染症の発生状況により開催中止となる場合もございます。

e-ne入口に設置してある「市民交流施設e-neの教室参加にあたっての注意事項」をお読みの上ご参加ください。

参加費には材料費も
含まれています!!

