

イーネ

e-ne

今月のイベントスケジュール

2023 年

なじら〜てInstagram
でもイベント情報を発
信しています！

4月



JAえちご中越
農産物直売所 なじら〜て東店の
市民交流施設「e-ne」です♪

日	月	火	水	木	金	土
26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8
	貸出があります 14:00~18:00				プリザーブドフラワー教室 13:30~15:00 4月のミニアレンジ	佐藤亮騎さん主催 男性限定料理教室 13:30~15:00
9	10	11	12	13	14	15
	貸出があります 14:00~18:00	定休日	クラフトバンド教室 13:30~15:30 ハープラインの横長バッグ	発酵料理教室 13:30~15:00 発酵チキンカレー	貸出があります 13:30~15:00	本格四川料理教室 13:30~15:00 蟹と春野菜の淡雪仕立て他
16	17	18	19	20	21	22
中華料理教室 豚肉と木耳と卵のピリ辛炒め他 13:30~15:00	貸出があります 14:00~18:00	フランス家庭料理教室 13:30~15:00 ミルフィーユ	食育の日☆料理教室 13:30~15:00 手作りマヨでおいしい料理!!		お菓子教室 13:30~15:00 米粉スノーボールクッキー	
23	24	25	26	27	28	29
	貸出があります 14:00~18:00	定休日		フラワーアレンジメント教室 13:30~15:00 カーネーションのアレンジメント	貸出があります 13:30~15:00	
30	1	2	3	4	5	6
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 レンタルキッチン利用申込書はコチラから⇒ https://www.ja-chuetsu.or.jp/1084/ 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。				



4/7 プリザーブドフラワー教室
4月のミニアレンジ



色はイメージです

4/12 クラフトバンド教室
四つだたみ編みで作る
『ハープラインの横長バッグ』



4/13 発酵料理教室
発酵チキンカレー



4/15 本格四川料理教室
蟹と春野菜の淡雪仕立て



4/18 フランス家庭料理教室
ミルフィーユ



4/21 お菓子教室
米粉スノーボールクッキー

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
①	4/7(金)	13:30～ 15:00	【プリザーブドフラワー教室】	「4月のミニアレンジ」 長持ちするお花で可愛いアレンジメントを 作りませんか？ お持ち帰り用の袋をご持参ください	2,200	8	アトリエ La la Sion 増間 美恵子さん	3/6(月) より
	4/8(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 	「白身魚の切り身揚げ 正油甘酢ソース」 「鶏肉と青菜の卵とじスープ」 2品ともお持ち帰りです	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。	
②	4/12(水)	13:30～ 15:30	【クラフトバンド教室】 1回目/全2回コース 全回、同時申込みとなります (次回5/10)	【初心者さんどうぞ！】四つだみ編みで作る 『ハープラインの横長バッグ』 持ち物：はさみ・メジャー・鉛筆・洗濯ばさみ10個・ 木工用ボンド（速乾性）・持ち帰り用の袋 申込み締切：4月3日(月) ※以降のキャンセルはできませんのでご了承願います。	3,500	8	JA女性部	
③	4/13(木)	13:30～ 15:00	【発酵料理教室】 発酵チキンカレー	麴とスパイスでカレールーを発酵させ、チキン カレーを作ります。優しい味に仕上がります。 持ち物：300ml位の瓶1つ・300～500ml位の タッパー2つ(黄色くなくてもいいもの)	1,500	10	発酵料理教室講師 猪俣 謙太郎さん	3/6(月) より
④	4/15(土)	13:30～ 15:00	【本格四川料理教室】	「蟹と春野菜の淡雪仕立て」 「海老焼売」 お持ち帰り用の容器をご持参ください	3,000	10	喜京屋 疋田 昭一郎さん	
⑤	4/16(日)	13:30～ 15:00	【中華料理教室】 中華料理のやさしいレシピ	「豚肉と木耳と卵のピリ辛炒め」 「中華風コンスープ」 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	
⑥	4/18(火)	13:30～ 15:00	【フランス家庭料理教室】	「ミルフィーユ」 お持ち帰り用の容器をご持参ください	2,000	10	uoni 西澤 敬介さん	
⑦	4/19(水)	13:30～ 15:00	【食育の日☆料理教室】 手作りマヨでおいしい料理!!	・野菜たっぷりサンドイッチ ・牛肉のオイマヨ炒め ・キャベツマフィン 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)	3/15(水) より
⑧	4/21(金)	13:30～ 15:00	【お菓子教室】 米粉スノーボールクッキー	ほろっとした口どけのスノーボールクッキーを 米粉を使って作ります。 お持ち帰り用の容器をご持参ください	2,000	10	発酵料理教室講師 猪俣 謙太郎さん	
⑨	4/27(木)	13:30～ 15:00	【フラワーアレンジ教室】	「カーネーションのアレンジメント」 剪定バサミ、アレンジメントを入れる袋を ご持参ください。	3,000	10	長岡ガーデン フラワーコーディネーター 大坂 智志さん	
お問い合わせ	e-neのお申込み受付時間は 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!!