

イーネ

# e-ne 今月のイベントスケジュール

2023年

なじら〜でInstagram  
でもイベント情報を発  
信しています！

5月



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

日	月	火	水	木	金	土	
30	1	2	3	4	5	6	
	貸出があります 14:00~18:00						
7	8	9	10	11	12	13	
	貸出があります 14:00~18:00	<b>定休日</b>	クラフトバンド教室 13:30~15:30 2回目/全2回コース	フランス家庭料理教室 13:30~15:00 旬野菜とひき肉のテリーヌ	貸出があります 13:30~15:00	佐藤亮騎さん主催 男性限定料理教室 13:30~15:00	
14	15	16	17	18	19	20	
	貸出があります 14:00~18:00			<b>NEW</b> 18 鈴木先生 お菓子教室 13:30~15:00 ベジタブルマフィン他	食育の日☆料理教室 13:30~15:00 初夏に楽しむ料理!!		
21	22	23	24	25	26	27	
中華料理教室 13:30~15:00 <small>鶏肉とカシューナッツの塩味炒め他</small>	貸出があります 14:00~18:00	<b>定休日</b>	発酵料理教室 13:30~15:00 <small>ベトナムサンドイッチバインミー</small>	フラワーアレンジメント教室 13:30~15:00 <small>ガーベラを使ったアレンジメント</small>	貸出があります 13:30~15:00	本格四川料理教室 13:30~15:00 <small>焼き餃子・細切り豆腐の和え物他</small>	
28	29	30	31	1	2	3	
	貸出があります 14:00~18:00		お菓子教室 13:30~15:00 <small>全部手作りチーズケーキ</small>				
参加費をレジでお支払いの際、 週末等レジが混みあっている場 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⇒ <a href="https://www.ja-chuetsu.or.jp/1084/">https://www.ja-chuetsu.or.jp/1084/</a> なじら〜で営業日にご連絡くださいますようお願いいたします。					

写真はイメージです



5/11 フランス料理教室  
旬の野菜とひき肉のテリーヌ



5/18 お菓子教室  
ベジタブルマフィン  
チョコマフィン



5/21 鶏肉とカシューナッツの塩味炒め  
春雨サラダ



5/24 発酵料理教室  
ベトナムサンドイッチ  
バインミーを作ろう



5/25 フラワーアレンジメント教室  
ガーベラを使ったアレンジメント



5/31 お菓子教室  
全部手作りチーズケーキ

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	5/10(水)	13:30~15:30	【クラフトバンド教室】 2回目/全2回コース (全回、同時申込みとなります)	お申込み受付終了	-	-	J A女性部	-
②	5/11(木)	13:30~15:00	【フランス料理教室】 フランス家庭料理教室	「旬野菜とひき肉のテリーヌ」 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	4/5(水)より
	5/13(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 	「回鍋肉」 「中華風コーンスープ」 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。	
③	5/18(木)	13:30~15:00	 【お菓子教室】 「ベジタブルマフィン」 「チョコマフィン」	ベーコン、クリームチーズ、かぼちゃ、さつまいも、人参、アスパラガス、トマトを入れる予定です。 朝食にもぴったりのベジマフィンと甘いチョコマフィンを作ります！ お持ち帰り用の容器をご持参ください	2,000	10	ぶどうの木 鈴木 愛香さん	
④	5/19(金)	13:30~15:00	【食育の日☆料理教室】 「初夏に楽しむ料理!!」 	・そら豆とキャベツのペペロンチーノ ・丸ごと玉ねぎの肉詰め ・あじさいゼリー 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)	4/5(水)より
⑤	5/21(日)	13:30~15:00	【中華料理教室】 中華料理のやさしいレシピ	「鶏肉とカシューナッツの塩味炒め」 「春雨サラダ」 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	
⑥	5/24(水)	13:30~15:00	【発酵料理教室】 ベトナムサンドイッチ バインミーを作ろう	フランスパンとレバーペースト、旬の野菜で作ったなますを挟んでサンドイッチを作ります！ お持ち帰り用の容器をご持参ください	1,500	10	発酵料理教室講師 猪俣 謙太郎さん	
⑦	5/25(木)	13:30~15:00	【フラワーアレンジメント教室】	「ガーベラを使ったアレンジメント」 剪定ばさみ・持ち帰り用の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	4/17(月)より
⑧	5/27(土)	13:30~15:00	今月も開催します!! 【本格四川料理教室】	「焼き餃子」 「細切り豆腐の和え物」 「ジャスミン茶プリン」 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	
⑨	5/31(水)	13:30~15:00	 【お菓子教室】 全部手作りシリーズ	「チーズケーキ」 チーズと土台のクッキーを作り、15cmのチーズケーキを一人1つ作成し、お持ち帰りになります 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	

お願い	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。	参加費には材料費も含まれています!!
	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。		

