

Instagram→
旬な情報をお届けします



NAJIRATE_NAGASHI



JAえちご中越 農産物直売所
なじら〜て東店
新潟県長岡市美沢3丁目603番地
ホームページ <http://www.ja-chuetu.or.jp>
【営業時間】 9:30〜18:00
【定休日】 第2・4火曜日

2026 年

3 月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
				花ママ主催 13:30〜14:30 寄せ植え教室	花ママ主催 13:30〜14:30 フラワーアレンジメント教室	
8	9	10	11	12	13	14
佐藤亮騎さん主催 13:30〜15:00 男性限定料理教室		定休日		フラワーアレンジメント教室 13:30〜15:00 春色のお花を使ってアレンジメント		
15	16	17	18	19	20	21
斎藤由紀子さん主催 13:30〜16:30(2部制) 筆ペンアート教室	お菓子教室 13:30〜15:00 チーズケーキ		中華料理教室 13:30〜15:00 中華風たくあん 等	食育の日☆料理教室 13:30〜15:30 春らしい簡単なお惣菜！！		
22	23	24	25	26	27	28
		定休日			本格四川料理教室 13:30〜15:00 マーボー豆腐 等	
29	30	31	1	2	3	4
なじら〜て東店の 市民交流施設 「e-ne」です♪		「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-chuetu.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。				



3/12 【フラワーアレンジメント教室】
春色のお花を使ってアレンジメント



3/16 【お菓子教室】
チーズケーキ



3/18 【中華料理教室】
鶏肉の香味揚げ サワーソース
中華風たくあん



3/27 【本格四川料理教室】
陳さん直伝マーボー豆腐
四川牛肉マール煮込み

e-neイベント詳細は裏面をご覧ください。

開催日	時 間	講 座 名	内 容	参加費	定員	講 師	申 込 開始日
3/5(木)	13:30～ 14:30	主催 フラワーショップ花ママ 【寄せ植え教室】	「寄せ植え教室」 内容に関するお問い合わせは フラワーショップ花ママさんに お願いします	3,000	10	講師 フラワーショップ花ママ お申込み・お問い合わせ先 080-3319-0878 花ママさんよりかけ直します	
3/6(金)	13:30～ 14:30	主催 フラワーショップ花ママ 【フラワーアレンジメント教室】	「フラワーアレンジメント教室」 内容に関するお問い合わせは フラワーショップ花ママさんにお願いします	3,000	10		
3/8(日)	13:30～ 15:00	佐藤亮騎さん主催 【中華料理教室】 男性限定料理教室 	「浅利と海苔の炊き込みご飯」 「中華風チャウダー」 2品ともお持ち帰りになります	3,000	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	
3/12(木)	13:30～ 15:00	【フラワーアレンジメント教室】	「春色のお花を使ってアレンジメント」 持ち物：剪定ばさみ・持ち帰り用の等	3,000	14	長岡ガーデン フラワーコーディネーター 大坂 智志さん	2/10(火) 13:00 より
3/15(日)	13:30～ 16:30 (二部制)	齋藤由紀子さん主催 【筆ペンアート教室】 「己書で味のある字 描いてみませんか？」	己書とは…筆ペンで絵を描くように 文字を描く書です 誰でもすぐに味のある字が描けるようになります 1教室ではがき4枚か色紙1枚程度作成 (初回の方は基礎からやります) 持ち物：筆ペン(初回貸出有)	2,200 初回 1,100	16	講師 齋藤由紀子さん お申込み・お問合せ先 090-2339-6464 齋藤さんよりかけ直します	
3/16(月)	13:30～ 15:00	【お菓子教室】	「チーズケーキ」 持ち物：持ち帰り用の容器等	2,000	10	ぶどうの木 鈴木 愛香さん	2/10(火) 13:00 より
3/18(水)	13:30～ 15:00	【中華料理教室】 中華料理のやさしいレシピ	「鶏肉の香味揚げ サウーソース」 「中華風たくあん」 持ち物：持ち帰り用の容器等	2,000	8	中華料理教室講師 佐藤 亮騎さん	
3/19(木)	13:30～ 15:30	【食育の日☆料理教室】 春らしい簡単なお惣菜!!	・春野菜と豚肉のオープン焼き ・パセリとレモンの水餃子 ・厚揚げの韓国風サラダ お持ち帰り用の容器を ご持参ください。	1,800	12	中島 栄さん (栄養士)	
3/27(金)	13:30～ 15:00	【本格四川料理教室】	「陳さん直伝マーボー豆腐」 「四川牛肉マラー煮込み」 お持ち帰り用の容器を ご持参ください。	3,000	12	喜京屋 足田 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。						参加費には材料費も 含まれています!! お申込みが定員に 達しない場合等、 開催が中止となる 可能性もございます。
	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。マスク着用は必須ではありませんが場合によって着用をお願いすることもございます。						
	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。						

