

# たんぽぽ

いつもありがとうございます!

2010/7月号 Vol.115

http://www.futagamigs.com



有限会社 二神石油ガス

熊本市田井島 2-1-14

0120-378-370



## 魚焼きグリルで焼く 本格石釜風!? 手作りピザ♪

W杯やプロ野球などこれから家でスポーツ観戦も増える季節。そんなときはビール片手にみんなでわいわいつまめるピザが一番! 焼きたてアツアツのおいしいピザが自家製だとしたら、大絶賛されることまちがいなしです! 家にオーブンがない?? そんな心配はご無用。ガステーブルの魚焼きグリルの熱効率のしくみは、まるで石釜! ご家庭で本格石釜ピザが簡単にできるのです!!

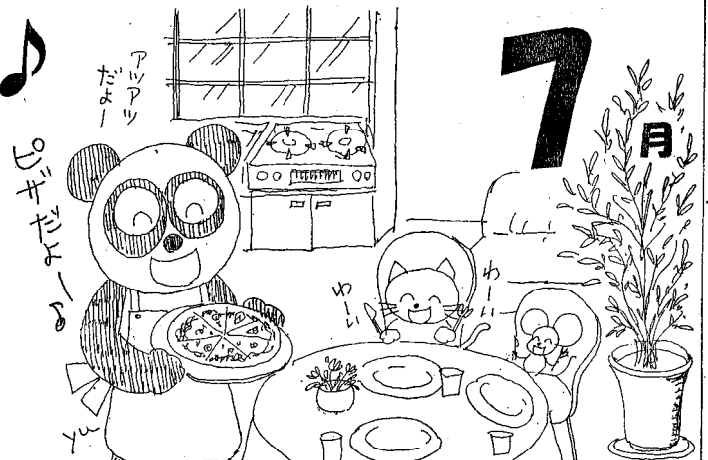
### ピザ生地(約6~8枚分)

薄力粉 300g 強力粉 300g ぬるま湯 300cc ドライースト小2 塩少々 オリーブオイル適宜

- ① ぬるま湯 300cc に小さじ2杯のドライースト、塩小さじ半分、オイル 20cc 入れ、かるくかき混ぜて放っておく(20分くらい?)
- ② 強力粉・薄力粉をふるいにかけておく
- ③ ②に①のぬるま湯を入れる
- ④ 回りに中へと、粉としっかり混ぜ合わせる
- ⑤ 数分混ぜ、しっかりと生地になったら丸くしてボウルの回りにオイルを 30cc くらいかける
- ⑥ ラップをかけて常温で置いておく
- ⑦ 2時間くらいすると約2倍にふくらむ
- ⑧ 100g ずつ小分けして、それぞれ丸めラップに包んで空気が入らないようにする。その後も倍くらいに膨らむので、ラップはきっちりせず、上にゆとりをもたせる
- ⑨ 空気が入らなければ冷蔵庫で1週間ほど保存できるので、いつでもピザが味わえます♡

### ピザの焼き方

- ① 平らで清潔な台に強力粉をたっぷりひく
  - ② 小分けしたタネをおき、めん棒で真ん中から上下に伸ばす
  - ③ 上から粉をふり、90度回してひっくり返し②の作業をする
  - ④ 伸ばした生地をあらかじめ余熱しておいたグリルに入れ、具をのせ焼く。目安として6分くらい。(焼け具合を見ながら)
- \* 片面焼きグリルなら、一度裏面だけをフライパンで3分ほど焼いてからグリルに入れ3~4分焼くといいです



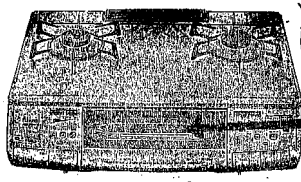
**トッピングいろいろ~**  
基本はやはりシンプルなマルゲリータですが、冷蔵庫に入っているもの、何でもアリです!

**マルゲリータ**・ホールトマト缶の水気を十分に切って、トマトを粗くつぶしながら広げ、その上にピザ用チーズをのせる。焼きあがる前にバジルをのせる。(かなり簡単です!)

**ツナマヨカレーピザ**・汁気を切ったツナ 60g、コーン(缶) 60g、ピザ用チーズ 50g、マヨネーズ小さじ3、カレー粉小さじ1.5を全部混ぜ合わせ、塩こしょうをして生地に広げる(1枚分)

**カマンベールピザ**・カマンベールチーズ 50g、ピザ用チーズ 40g、ローズマリー(ドライ)小さじ1、小さじ1のオリーブオイルを周囲1cm残して表面に伸ばし、カマンベールチーズを切ったのせ、ピザ用チーズ、ローズマリーをのせる。他に、ソーセージやサラミ、ピーマン、たまねぎなど何でものせてオリジナルピザを作ってみましょう♪

給水ステーションオープン、工期の関係で  
9月スタート~に変更となりました。乞うご期待ください!!!  
しばらくお待ちくださいね♡



魚焼きグリル  
魚焼きが  
できる

### Olivo piccante (オリーブピカンテ) を作ろう!

Olivo(オリーブオイル)+piccante(辛い)。。。この辛いオイルをイタリアではピザにかけて食べるんだとか。作り方はいたって簡単。密閉瓶に鷹のツメ唐辛子とにんにく、オリーブオイルを入れて2週間置いておくだけ。ピザのほかにもパスタにも使えて便利です!!

売電が増える!! 次世代エネルギーをお考えのお客様へ

**太陽光発電 (後付けもOK!) + 太陽熱温水器 (他燃料機器との組み合わせ自由!)**

環境にも家計にも最高のECOシステムです!

\*太陽光で発電した電気を売電した場合、今年契約分までは1Kw48円なので一般買電の約20円を大きく上回り大幅おトクに!!  
\*灯油ボイラー・ガス給湯器と自由な組み合わせで燃料費を約1/2削減することができ、とってもおトクに!!

**太陽熱温水システムご購入応援キャンペーン ~9月末まで実施中!!**

今なら! 環境省が購入費用の半額補助・10年メーカー保証&動産保険付きです! ●お客様お支払いイメージ(税込)  
【VFシリーズ 現金購入と補助金入リース活用での比較】

ノーリツ太陽熱利用給湯システム EGOハイブリッドシリーズ

シャワーにおふる沸かし給湯に

お気軽にお向合わせ下さい♡

VF-4140BL

- 集熱面積4㎡
- 貯湯量140リットル
- 24号給湯フルオートタイプ

システム合計価格(税込み)  
¥834,285(工事・材料費別)

補助金活用限定価格 月々なんと!!

**5,040円**

税込10年・20回リース  
お支払い総額  
604,800円

現金購入より断然おトク!!

約30万円もおトクに購入!

合計 604,800円(税込)

404,000円 補助金が出ます!

工事代・材料費 (現金購入半額)

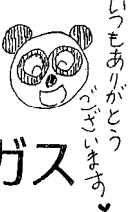
補助金を利用した場合 月々5,040円!



# たんぽぽ

2010/8月号 Vol.116

<http://www.futagamigs.com>



有限会社 二神石油ガス

熊本市田井島2-1-14 0120-378-370

逆浸透膜式アルカリ還元水 給水ステーション

すいけん

## くまもとの水まちなか水源 オープン! 8月

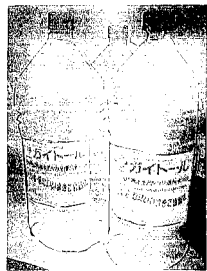
当社ガソリンスタンド跡地に、新しく給水ステーションがオープンいたします！健康な体は美しい水を作る、をコンセプトに当社が販売している浄水器ガイトルシステムで作る、95%以上の不純物除去のお水を地域のみなさまに飲んでいただいて、このまちなか水源が憩いの場、まちなかのオアシスになっていけたら、と願っています。

### 9月18(土)・19(日)

### AM10:00~PM9:00

### ♪オープニングイベント♪

たんぽぽと一緒に配りしたチラシを持って来てね！  
楽しい無料特典がいっぱいだよ〜☆



#### ①4リットルペットボトル1本プレゼント!

このペットボトルなら、12月いっぱいまで何度でも無料で給水できます!

#### ②ガラポン抽選

1等~5等まで、計21名様にうれしい賞品が当たります! 空クジなし☆です

#### ③先着プレゼント

18・19日ともに10時~20名様、14時~20名様、計80名様 洗剤または箱ティッシュがもらえます!

ヨーヨーつり

かき氷

輪投げ

ガラポン抽選

駄菓子やさん

逆浸透膜を使った水の実験もあるよ!

※なくなり次第終了させていただきます



わーい!! みんな無料だよ

ちんぽ



まちなか水源のお水

近見	ゆめタウンはません
← 近見	東バイパス 至 阿蘇 →
二神石油ガス	石川製形外装
大桃橋田迎	ウィーンの森
	バイパス

## くまもとの水 まちなか水源って何?

逆浸透膜(RO)とは、海水をも真水に変えることのできる浄水システム。スペースシャトルの飲料水確保のために開発されました。自衛隊の海外給水活動や水不足の地域などで利用されています。

二神石油ガスのガソリンスタンド跡地にできた給水ステーションです。逆浸透膜システムに高性能アルカリ還元整水器をとりつけた浄水器から作り出される水は95%以上の有害物質や不純物を除去することができます。その秘密は大型の5つのフィルター! プレセディメントフィルター、カーボン活性炭フィルター、セディメントフィルター、メンブレンフィルターRO、アルカリ還元カーボンフィルターがピュアな純水を作り出すのです。3ヶ月間の無料給水期間中にぜひともお試しくださいその混じりけのない美味しさを味わっていただきたいと思っております。また、健やかな体は良い水が作るということで、まちなか水源ではお子様の元気を応援します! 高校生以下のお子様は500mlのペットボトルに来年以降もずっと無料給水します。また、学校の部活動などの場合に大きいボトルなどにも無料給水できるウォーターメイトさんも募集しています!

## 残暑に負けないレシピ!

今年の夏は記録的に暑い夏でしたね。残暑もまだまだ厳しい上に夏を乗り越え体力的にも弱ってきている身体・・・。  
夏バテも8月より9月の方が多いのだそうです。  
そんな疲れた身体に十分な栄養補給をして、まだまだ続く残暑を乗り切りましょう!!

### 混ぜ混ぜ素麺 (2人分)

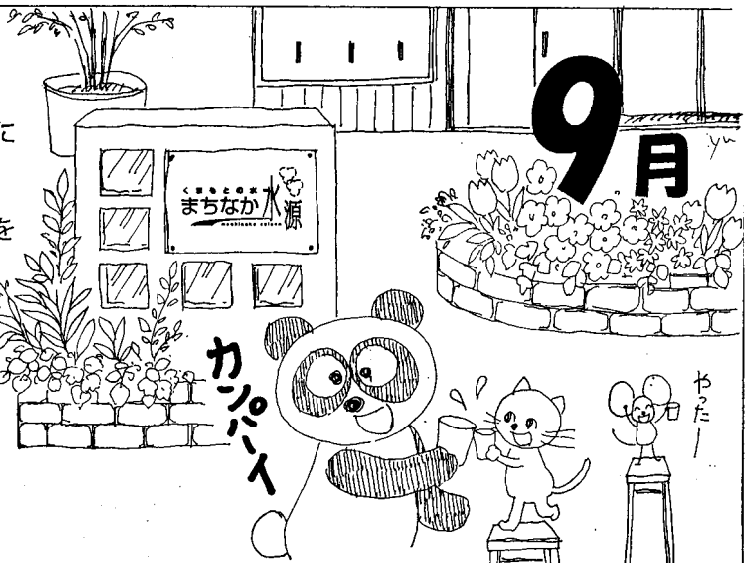
材料: 素麺3束 ゴーヤ1/2本 オクラ10本 大葉6枚 山芋6cm  
チリメンジャコ大さじ4 卵黄2個 かつお節4g 麵つゆ  
(2倍濃縮タイプ) 150ml ラー油適量

- 作り方: ①素麺は茹でて水洗いし、水気をきって器にもりつける  
②ゴーヤは縦半分にして種とワタをとり横に薄切りし、塩でもみ、水洗いして絞る  
③オクラも塩で軽くもみ転がしたあと、水洗いして薄い輪切りにしておく  
④山芋はビニール袋に入れて、麵棒などでたたいて食べやすい大きさに、大葉は細切りに  
⑤器に盛った素麺の上に②③④とチリメンジャコ、かつお節のをせ、中央に卵黄を落とし麵つゆ、お好みでラー油をかけてできあがり

### ミョウガの豚肉巻き (2人分)

材料: 豚バラ薄切り6枚 サヤインゲン3本 ミョウガ2個  
焼肉のタレ大さじ3 豆板醤小さじ1 塩コショウ 小麦粉  
作り方: ①ミョウガは縦6等分にする。サヤインゲンは熱湯で2分茹で冷水にとり、半分の長さに切る

- ②豚バラ肉を一枚ずつ広げ塩コショウし、小麦粉を薄く振りミョウガとサヤインゲンをのせて巻く  
③フライパンを熱し、巻き終わりを下にして並べ、転がしながら焼き色がつくまで焼く  
④焼肉のタレと豆板醤を加え、からめるように煮汁がなくなるまで焼く



### チキンのオニオンソース (2人分)

材料: 鶏もも肉1枚 (下味) 酒小さじ1 塩少々  
シメジ1パック 白ねぎ 1/2本 塩コショウ少々  
(オニオンソース) おろし玉ねぎ1/4個 おろしショウガ1/2片 酒大さじ1 砂糖小さじ1 しょうゆ大さじ1 塩コショウ少々 ひとつもじ2本

- 作り方: ①鶏ももは半分に切ったあと数箇所フォークで刺す  
②下味をからめて5分おく  
③オニオンソースの材料を合わせておく  
④フライパンにサラダ油を強火で熱し、シメジ、斜め薄切り白ねぎを炒め塩コショウして取り出す  
⑤フライパンを拭き、サラダ油を入れ中火で熱し鶏ももの皮側を下にして上下焼き色がつくまで焼く  
⑥オニオンソースを加え、煮立ったら④の野菜をいれ全体にからめ器に盛り、小口切りのひとつもじを散らす

くまもとの水  
**まちなか水源**  
machinaka sulgen

くまもとの水 まちなか水源 は、逆浸透膜システムを使った給水ステーションです! 95%以上の有害物質・不純物を除去しますので、これ以上の安心・安全な水はないでしょう! しかもアルカリ還元水なのでおいしさもバツグン! 飲料水として、お料理用としてぜひお試しください! 当社指定のペットボトルなら、今年いっぱいは何度でも無料で給水ができます。何でもお気軽にお尋ねください。

ガソリンスタンド跡地に

## 9月18日、オープン!!

(オープニングイベント18・19日)



### まちなか水源 営業時間

月~土 AM8:30~PM7:00

~快適な暮らしをお届けして49年の二神石油ガス~

みなさまの暮らしに安全・信頼・便利・真心をお届けします!

LPガス・灯油・ガイトール・まちなか水源・太陽熱・太陽光・リフォーム・住宅関連商品・その他

お気軽に  
ご相談  
ください!

