

ワクチン接種が始まりました。副反応が気になる場所ですが、これですべて笑顔が戻るといいですね！

熊本市南区田井島 2 - 1 - 1 4

TEL096-378-3644

http://www.futagamigs.com

信頼と実績

おかげさまで創業 58年



有限会社

二神石油ガス

令和3年

3月

何でも巻こう！！

春巻き！

元々は、立春の頃に新芽が出た野菜を具材にして作られたところから「春巻」と名付けられたそう。英語圏においては、直訳した「スプリングロール」の名で知られていますが、生春巻きは「スプリングロールより後に伝わった」との理由で「サマーロール」の名で呼ばれているそうですよ！

定番の春巻き

材料(10本分)

豚切り落とし肉 100g・酒 小さじ1・油 小さじ1・にんじん 30g・春雨 20g
たけのこ 50g・長ねぎ 50g・干しいたけ 2枚・干しいたけの戻し汁50ml
A 砂糖 小さじ1・醤油 大さじ1・酒 大さじ1・鶏がらスープの素 小さじ1/2
B 水 小さじ1・片栗粉 小さじ1
揚げ油 適量 春巻きの皮 10枚

下準備

- 豚切り落とし肉は細かく刻み、酒と醤油をもみこんで下味をつける。
- にんじん、たけのこは千切りにする。長ねぎは小口切りにする。
- 干しいたけはぬるま湯で戻し、ぎゅっと絞って細切りにする。(戻し汁はとっておく)
- 春雨は袋の表示通りに戻し、キッチンペーパーを使って長さを短くカットしておく。

作り方

- フライパンにサラダ油(分量外)を少量熱し、豚肉を炒める。色が変わったら、下準備したそのほかの材料も加えサッと炒める。
- 干しいたけの戻し汁とAを加え、煮汁が少なくなるまで炒めたら、合わせておいたBでとろみをつけて火を止める。バットなどに移し、完全に冷ます。
- 2を10等分にし、春巻きの皮で包む。
包むときは、隙間を作らずにきっちりと巻きます。巻き終わりは水と小麦粉を同量で溶いたもの(分量外)をノリとして使うときれいにくっつきます。
- 深めの鍋に揚げ油を入れて火にかけ、170℃にする。中の具材に火は通っているの、皮の両面がきつね色になるまで揚げればOKです。

ささみチーズ巻き

材料(10本分)

春巻きの皮:10枚・ささみ:3本・大葉:10枚・スライスチーズ:10枚
○酒:適量 ○塩胡椒:適量
練り梅:あればお好みで・水溶性小麦粉:適量

作り方

- ささみは酒少量入れた湯でさっと茹で細く裂き、熱いうちに塩コショウして冷ます
- 春巻きの皮に大葉→チーズ→練り梅→ささみの順で巻き水溶性小麦粉できっちりとする
- 深めの鍋に揚げ油を入れて火にかけ、170℃にする。中の具材に火は通っているの、皮の両面がきつね色になるまで揚げればOKです。
- ポン酢がぴったりです

チョコバナナ巻き

材料(8本分)

バナナ2本・板チョコレート16片・春巻きの皮8枚
水溶性小麦粉適宜

作り方

- バナナは横半分に切り、更に縦半分に切ります
- 春巻きの皮にバナナを置き、その上にチョコレートを2片ずつのせて巻き、水溶性小麦粉できっちりとする
※チョコの量は好みで加減してください
- 皮の両面がきつね色になるまで揚げればOK

具材は完全に冷まして巻くのがポイント！

エビとアボカドの春巻き

材料(8本分)

エビ8尾・アボカド2個・春巻きの皮8枚・すりおろししょうが1片
塩コショウ適宜
水溶性小麦粉適宜 揚げ油

下準備

- エビは分量外の塩少々を入れた熱湯でゆで、ザルに上げる。粗熱が取れたら殻と背ワタを取り、4~5等分する。
- アボカドは実を取り出してフォークで粗くつぶし揚げ油を170℃に予熱する

作り方

- ボウルにエビ、アボカド、しょうが、塩コショウを入れて混ぜ合わせる。
- 春巻きの皮の上に1/8の量の(1)のをせて巻き、巻き終わりにく小麦粉のりをつけて閉じる。同じもの8つ作る。
- 揚げ油で色よく揚げ、油をきる。半分に切って器に盛り、好みに塩を添える。

ポテトサラダ巻き

♥昨日の残りのポテトサラダを春巻きの皮で包んで揚げるだけ！

カレー春巻き

♥昨日の残りのカレーを春巻きの皮で包んで揚げるだけ！
この場合、冷えたカレーを使うと固まっています巻きやすいよ！

クリームチーズとあんこ巻き

材料(8本分)

クリームチーズ100g・こしあんまたはつぶあん(缶詰でOK) 100g
春巻きの皮8枚・水溶性小麦粉 適宜

作り方

- クリームチーズ、あんこを8等分し、春巻きの皮にのせ巻き、水溶性小麦粉できっちりとする
- 170℃の油でカリッと揚げる

春巻きの中身は基本火が通っているの、少量の油でカリッと揚げるだけ！
中身も色々お好みでアレンジしてみましょう！

～エア花見～

今年もお花見宴会はできそうにありませんが、「エア花見」はご存じですか？VRで楽しむお花見らしいですが、ヴァーチャルなお花見はコロナ禍にぴったりのお花見といえますね。機材は揃えなくとも、お花見気分を味わいたいときは「AR花見」というアプリをダウンロード。桜の美しい風景を見ながら飲むお酒はいかがでしょうか。

ワクチン接種も始まるので、来年はきっと本物の桜の下でお花見ができますよ！

- お部屋の中に桜や春のお花を飾ると気分もアップ
- ビールは春仕様、桜柄のビールをテーブルに並べましょう
- テーブルクロスはピンク色や花柄のものを使ったり、クロスがなければ色画用紙、包装紙でもOK！
- おつまみは今号のレシピ、春巻きはどうでしょう？

コロナ禍といって腐らず、工夫して自分なりの楽しみを見つけたいですね！

楽しい春が訪れますように！



あなたのコメントをたくさんありがとうございました！！

たんぽぽ20周年記念プレゼント当選者

賞品名	当選者お名前(イニシャル)
リンナイがまる5合炊	T. E様(出仲間)
ストゥブ鍋	M. H様(黒髪)
ケトル	N. S様(田井島)
〃	O. S様(沼山津)
ホットサンドメーカー+レシピ本	M. A様(田井島)
〃	A. M様(国府)
ハリオごはん釜	M. S様(出仲間)
〃	S. K様(田井島)
JBLスピーカー	M. H様(長嶺南)
〃	K. M様(出仲間)
マリメッコエコバッグ	I. K様(御幸笛田)
〃	F. R様(南高江)