



# たんぽぽ



2009年4月号

有限会社 二神石油ガス  
FUTAGAMI 二神石油ガス  
http://www.futagami-gs.com (ホームページ)  
http://blog.goo.ne.jp/futagami-gs/  
0120-378-370 熊本市田井島 2-1-14

## たんぽぽ100号記念! プレゼント企画



2000年1月にスタートしたたんぽぽも今号で早や100号!  
これもひとえにご愛読いただいたお客様のおかげ、と社員一同たいへん感謝しております。  
その感謝の気持ちを込めて、「懸賞プレゼント」を企画しました! ご用意させていただいたものは  
「生活が楽しくなるグッズ」。どうぞふるってご応募くださいね!! お待ちしております~♪

- ☆ たんぽぽ賞—グルメお食事券(¥10,000分) 5名様  
ご利用できるお店は下記店舗に限りです。1,000円券が10枚のセット  
なので、多くのお店をご利用できます!
- ☆ キッチン賞—リンナイ ガステーブル(ハオME630VFTS) ¥64,890 1名様  
水無両面グリルタイマーつき、炊飯機能、揚げ物温度調節機能つき
- ☆ 湯ったり賞—炭せっけん、炭シャンプー、炭リンス、かわいいバスグッズのセット  
(¥5,000相当) 5名様
- ☆ おうちカフェ賞—タリーズのコーヒー&ママイクコのおしゃれなコーヒーセット  
(¥3,000相当) 3名様
- ☆ クッキング賞—簡単にためになるお料理本セット(¥3,000相当) 3名様



たんぽぽのマスコット、パンちゃん、にゃんちゃん、チュうちゅんから  
みなさんにプレゼントです~♪♪

- ☆ パんにゃんチュうちゅん賞—QUOカード(¥1,000分) 30名様  
全国のコンビニや書店でお買い物ができます~♪



これから進化しつ  
つれて参りますので  
かわらねご愛読を  
お願い致します!!



**湯ったり賞**  
ゆとりバスタイムで  
日ごろの疲れを  
いやして下さいね!

**おうちカフェ賞**  
たんぽぽ色の  
カフェグッズですきな  
コーヒータイムも!

**クッキング賞**  
カンタンにできて  
おいしいレシピは  
主婦の味方です!

**たんぽぽ賞**  
1000円券が10枚??  
たくさん食べて  
明日の活力之源に!

**キッチン賞**  
リンナイの便利機能つき  
ガステーブル♪  
たくさんお料理して下さいね!

応募資格・・・二神石油ガスのLPガスをご利用のお客さま  
応募方法・・・はがき(住所・氏名・TELを明記の上、弊社まで)  
・・・電話(月~土のAM9:00~PM18:00まで受付・祭日を除く)  
・・・メール(ホームページトップの左下、お問合せフォームより)  
応募締切・・・2009年5月30日(土) 当日消印有効

**ご応募  
お待ちしております!**  
ご応募は顧客登録名  
一回のみとさせて  
いただきます

たんぽぽ賞(グルメお食事券がご利用できる店舗) ホームページでも見られます!  
いっぷくラーメン(田井島)、双葉寿し(出仲間)、SUN華鳳(近見)、まるた庵(新市街)、焼肉たつ坊(帯山)、焼肉すず奈(良町)  
備郷(白山)、カフェレストみかん(田井島)、まる鉄(須屋)、カレーハウス印度亭(江越)、チャイナダイニング天翔(二本木)  
カフェ麻生田(麻生田)、隠れ家アジト(本荘)、ホルモン焼き十々(松橋)、あんくるカレー黒髪店(黒髪)、暖家(出仲間)、凡蔵(出仲間)  
太湖(出仲間)、長助(出仲間)、甘味甘味紅鶏(八王子)、囲み庵(出仲間)、大春ラーメン(出仲間)、上海ガーデン(田井島)  
リストランテ兔(南高江)(順不同、敬称略) 当選された方には詳しい地図をさしあげます。  
※ 尚、グルメお食事券は現金との交換はできません。



# たんぽぽ



2009年5月号

有限会社 二神石油ガス

http://www.futagamigs.com

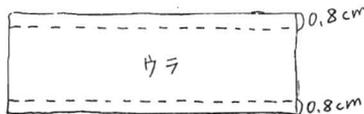
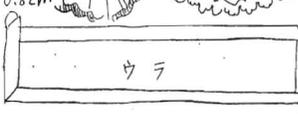
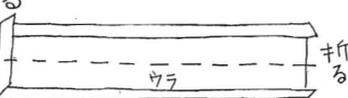
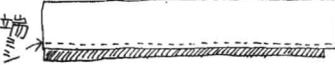
http://blog.goo.ne.jp/futagamigs/

0120-378-370 熊本市田井島 2-1-14

## シュシュを作ってみよう♪

シュシュとは、女性が髪を束ねるときに使う布製のヘアアクセサリ。今、どこでもよく見かけますよね。けれどなかなか気に入るのが見つからない～なんてことはありませんか？ このシュシュ、意外と簡単にできるので作ってみましょう！

材料—布 (14cm×75cm)  
サテンリボン (74cm) 1cm幅位のもの  
丸ゴム (20cm位)

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- ① 布を裏返しにして長い方の両端を0.8cmほど折り、アイロンをかける
  - ② 短い方の片側だけを0.8cm折りアイロンをかける。
  - ③ 布をふたつ折りにしてアイロンをかける
  - ④ ふたつ折りした間にリボンを挟む。リボンは端を折った方によせて切りっぱなしの方は1cmくらいあくように挟む。
  - ⑤ リボンがずれないようにまち針をうって、端ミシンをかける。
  - ⑥ 丸ゴムを通し固結びする。切りっぱなしの方を中に入れ込み手縫いでとじる。



# 5月

Vol.101

こもんちゃん  
は50センチ！  
大きくなったねー

ホウは  
15センチ  
だよー

布の大きさを変えたり、リボンをレースに変えたりすると、また印象が変わります。薄手の柔らかい布なら90cmくらいの布でもくしゅくしゅとして可愛いです！

まだかなー

たんぽぽ 100号記念プレゼント懸賞は引き続き5月末まで受け付けています！お早めにご応募くださいね！！

- ★ たんぽぽ賞・・・グルメお食事券(¥10,000分)5名様
- ★ キッチン賞・・・リンナイガステーブル(¥64,890)1名様
- ★ 湯ったり賞・・・かわいいバスグッズセット(¥5,000相当)5名様
- ★ おうちカフェ賞・・・おしゃれなコーヒーセット(¥3,000相当)3名様
- ★ クッキング賞・・・料理本セット(¥3,000相当)3名様
- ★ パンにやんチュー賞・・・QUOカード(¥1,000)30名様

くわしくは「たんぽぽ4月号」を見てね！！

### こどもの日

古来は5月5日は「端午の節句」として、男の子の成長を祝う日でしたが「こどもの人格を重んじ、こどもの幸福をはかるとともに母に感謝する日」と、1948年に祝日として定められました。今でも端午の節句の名残が強く、男の子のいる家庭ではこいのぼりや五月人形を飾るところも多いようです。無病息災を願い「しょうぶ湯」に入ったり「ちまき」を食べる風習もあります。しょうぶ湯・・・しょうぶの葉の強い香気が不浄を払い、邪気を遠ざける。また、しょうぶの名が「勝負」「尚武」に通じることから江戸時代から男子のいる家で好まれ習慣になったらしい。

### ☆タコのセビツチェ☆2人分

ゆでダコ...200g レモン汁...1個分 玉ねぎ...1/4 完熟トマト...1個  
シントウ...3~4本 オリーブ油...大2 塩、コショウ、タバスコ

- ① スライスしたタコをレモン汁に浸しておく。
- ② ①に玉ねぎ、トマト、シントウのみじん切りを加え、塩コショウ、タバスコ、オリーブ油を入れてよく混ぜる。
- ③ 隠し味にしょう油を少し落とし、トマトが甘くない時には砂糖を少々入れる。  
※メキシコのマリネです。白身魚のお刺身で作ってもOKですよ～^^:

### ☆たっぷり野菜のせ揚げつくね☆ 4人分

【鶏ひき肉...150g 豚ひき肉...150g ショウガ...1/2 白ネギ...1/2  
卵...1/2 片栗粉...小1】ピーマン...2 パプリカ...2 玉ねぎ...1/2  
(調味料) 酢...大2 しょうゆ...大4 ごま油...大2 ラー油...小1

- ① 白ネギはみじん切り、玉ねぎは薄切り、ピーマン、パプリカは細切りにする
- ② ボウルに(調味料)の材料と切ったピーマン等を入れ10分くらい漬け込む。
- ③ 【 】の中の材料をしっかり練り、手に油をつけて、直径5cmくらいの平らな丸型に丸め、キツネ色になるまで揚げる
- ④ 器につくねを盛り、上に漬け込んだ野菜をのせる。

### ♪生活のグッドアイデア♪

天ぷらやフライを揚げるとき、ガステーブルの魚焼きグリルを引っ張りだしておきましょう。その上にキッチンペーパーを敷きバット代わりにするのですよ～！調理後は洗わなくてもOKですし、次に魚を焼くときも適度に油が染みてくれていて焦げ付き防止にもなります！

太陽光発電についての資料を6月1日から、ご希望のかたに配布いたします。



# たんぽぽ



有限会社 二神石油ガス

http://www.futagamis.com

http://blog.goo.ne.jp/futagamis/

0120-378-370 熊本市田井島 2-1-14

2009年6月号

## 主婦の味方！ もやしレシピ

経済不況のためか、今、「もやし」が大人気！安くヘルシーで栄養もあると聞けば、その売れっ子ぶりも頷けますね。お野菜が高くなる季節。ますます「もやし」が食卓で大活躍してくれること間違いありません！！

# 6月

Vol. 102

### もやしメモ

穀類や野菜などの種子を水に浸し光を遮って「発芽」させたものをもやし（萌やし）という。

### もやしの栄養と効果

ビタミンC、食物繊維が豊富なので動脈硬化や成人病の予防に効果がある。胃腸の機能を整える消化酵素アミラーゼも含み、たんぱく質、カルシウム、カリウム、鉄も多い。



### ☆もやしと豚挽肉のカレーしょう油炒め☆ 2人分

もやし…1/2袋 豚挽肉…100g  
【カレー粉…小1 酒…大1 しょう油…大1 塩少々】

- ① もやしはさっと洗い、水気を切る。
- ② フライパンに油を中火で熱し、挽肉をパラパラになるまで炒め、【】を加え混ぜる。
- ③ ①を加えて大きく炒め合わせ、火を強め水分を飛ばし器に盛る。

### ☆もやしのカリカリじゃこ炒め☆ 2人分

もやし…120g ちりめんじゃこ…25g  
酒、しょう油、みりん…大1 いりごま

- ① フライパンにサラダ油を熱し、ちりめんじゃこをカリッとすするまで炒め、酒、しょう油を入れ、汁気がなくなるまで炒める。
- ② もやしを入れ、全体が炒まったらみりんを回しかけ、大きく混ぜながら炒める。白ごまを振り器に盛る。

### ☆もやしと油揚げのマスタードソース和え☆ 4人分

もやし…250g 油揚げ…2枚 万能ネギ  
【しょう油…45CC 塩…3g 酢…25CC ゴマ油  
マスタード…5g】

- ① 熱湯 800CCにサラダ油30CC、塩5gを入れ、ポイルして水切りをする。
- ② ゴマ油で5～10mm幅に切った油揚げを炒める。
- ③ 【】の中の調味料をよく合わせ、その中に①と②を入れ、よく馴染ませる。
- ④ 器に盛り、万能ねぎを散らす。

### ☆もやしとささ身のサラダ☆ 4人分

もやし…1袋 ささ身…4本 酒…大1 作り置き甘酢…小2  
小ねぎ…6本  
〈ドレッシング〉オリーブ油…大3 ワインビネガー…大1.5  
砂糖…小1 梅干…2個 すりごま

- ① ささ身は筋を引き、酒を入れた熱湯で茹で、そのまま冷ます
- ② もやしは水に放ちパリッとさせ、さっと茹でて水を切り作り置き甘酢を絡める。
- ③ 小ねぎは3センチに切る。
- ④ 器にもやしと小ねぎを並べ、削ぎ切りにしたささ身を盛りドレッシングをかける。

### ☆もやしとイカのゴマ炒め☆ 4人分

もやし…1袋 イカ…1 ニンジン…1/4本 ピーマン…1個  
(酒…小2 砂糖…小1 しょう油…大1)

- ① もやしは水に放ちパリッとさせ、水気を切り、イカは細切りに。
- ② ニンジンは千切り、ピーマンは細切りにする。
- ③ フライパンにサラダ油、ごま油を強火で熱し、イカをさっと炒め、もやし、ニンジン、ピーマンを炒め合わせ、塩こしょうをする。
- ④ ( )の調味料を加えて炒め合わせ、白ごまを加えて混ぜ合わせる。

作り置きが便利…

### ★ 甘酢 ★

酢…300ml 砂糖…大8 塩…小2  
材料を全て小鍋に入れ、一度煮切る  
常温になれば、保存容器で冷蔵保存する

## たんぽぽプレゼント企画

### ご応募ありがとうございました！！

おかげさまで 200 通を超えるご応募をいただきました！

本当にありがとうございました。

パンにやんチュー賞は発送をもって、その他の賞はたんぽぽ紙面にて（苗字のみ）発表させていただきます。

（当選者の方には直接お知らせいたします！）

弊社ブログでは抽選の様様をアップする予定です  
ですので楽しみに～！！

### ひとコマ

きゅうりのヘタを捨てる前に！  
ヘタの断面でガスコンロの上などの  
油汚れをふきましよう！  
きゅうりを切るたびにコンロを  
みがくと、いつでもピカピカ☆

太陽光発電についての資料を  
6月1日から、ご希望のかたに  
配布いたします。

