

さっぱり夏メニュー

今夏も酷暑との予想です。夏バテしないためにも、食欲をそそるメニューをもりもり食べて、夏を乗り切りましょう!!

7月

アボカドとトマトのさっぱりクリームスープ

食欲がないときにぴったり。栄養も満点です!

材料(2人前)

アボカド(完熟)・1個 / トマト(大:完熟)・1個/大葉・5枚/土ショウガ・3g /みそ・大さじ1/EVオリーブ油・大さじ1/水・200ml/粗びき黒コショウ・少々

下準備

○アボカドは縦に一周切り込みを入れ、両手でねじって2つに分ける。包丁の角で種を刺してねじり取り、スプーンで中身を取り出す。

○トマトは水洗いし、ヘタをくり抜いて縦半分に切り、半分はさいの目に切り、トッピング用に残しておく。もう半分は適当な大きさに切る。

○大葉は水洗いし、軸を切り落としておく。

作り方

1. トッピング用に残しておいたトマトと粗びき黒コショウ以外の全ての材料をミキサーに入れ、滑らかになるまでかくはんする。器に注ぎ、さいの目に切ったトマトをのせ、粗びき黒コショウを振る。

ポイント! 色が変わりやすいので食べる直前に作りましょう!!

夏野菜のカレーマリネ

材料(4人分)

カボチャ・1/8個 /ナス・2本 /塩(塩水用)・少々 /赤パプリカ・1個 /ズッキーニ・1本 <カレーマリネ液>

白ワイン・大さじ2 /ハチミツ・大さじ1 /しょうゆ・大さじ1/2 /レモン汁・1/2個分 /ワインビネガー・大さじ3 /カレー粉・大さじ1~1.5 /塩・小さじ1/2 /コショウ・1少々

作り方

- 1.カボチャは種とワタを取り除き、4~8つに切る。
- 2.ナスはガクを切り落として縦半分に切り、塩水につける。
- 3.パプリカは縦半分に切り、種とワタを取り除いて更に縦半分に切る。
- 4.ズッキーニは水洗いし両端を切り落とす。縦半分に切り、更に横半分に切る。
- 5.パットに<カレーマリネ液>を混ぜ合わせる。
- 6.焼き網を熱し、野菜を両面焼き色がつく位まで焼き、熱いうちに<カレーマリネ液>に10分程度つけてできあがり

全国親子クッキングコンテスト

今回の募集テーマ **わが家のおいしいごはん**

★参加資格:親(保護者)と子(小学1~6年生)の2名1組

★調理の条件等:食材費-2000円程度(4人分)

調理時間-60分(盛付け時間を含む)

★レシピは未発表のもので「ガスならではの」調理方を活用

★品数は4品を目安としてください

★自宅での下準備・下ごしらえは不可

★実技は秋に行われるので、季節の食材を考慮の上

レシピをお送りください

応募受付2013年6月19~9月12日(木)当日消印有効

熊本地区予選10月20日(日)

九州地区12月8日(日)→東京全国大会1月26日(日)

応募方法 インターネット申込

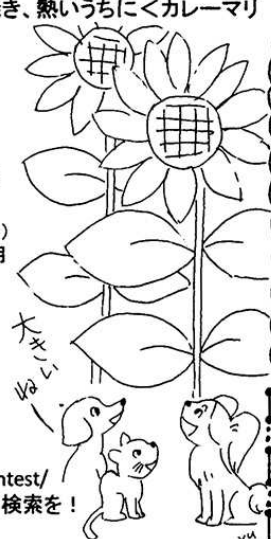
http://www.saibugas.co.jp/cookingcontest/

または西部ガス「親子クッキング」から検索を!

郵送申込

二神石油ガスから申込用紙を差し上げますので

ご記入後、各自でお申込みください



蒸し野菜の梅ダレ豆腐サラダ

材料(2人前)

ナス・1本/オクラ・5本/木綿豆腐・300g <トッピング>大葉・5枚/白ゴマ・少々 <梅ダレ>梅干し・1個/ポン酢しょうゆ・大さじ2

下準備

- オクラは平らな所に並べ、分量外の塩をかけて手のひらで転がし、細かい毛を取る。
- 木綿豆腐はサッと水洗いしてキッチンペーパー等で包み、軽く水をきる。
- 大葉は軸を切り落として細切りにし、水に放って水気を絞る。
- <梅ダレ>の梅干しは種を取って細かくたたき、ボウルでポン酢しょうゆと混ぜ合わせる。
- 蒸し器を湯気がたつ状態に準備しておく。

作り方

1. ナスを蒸し器で約6分蒸し、竹串がスッと刺さったら、取り出して粗熱を取る。次にオクラを約2分蒸し、色落ちを防ぐためサッと冷水に取り、水気をきる。
2. 木綿豆腐をひとくち大に切り、ボウルに入れる。ナスの粗熱が取れたらヘタを切り落として縦4等分に切り、さらにひとくち大に切り、ボウルに加える。オクラはヘタを切り落とし、斜めに2~3等分に切ってボウルに加える。
3. (2)に<梅ダレ>を加え、ゴムベラや大き目のスプーンで木綿豆腐が崩れないようにそっとかき混ぜる。器に盛り、大葉をのせて白ゴマを散らす。

事務所が新しくなりました!

昨年、創業50周年を迎えた弊社ですが、事務所の老朽化に伴い新たに建設中だった事務所が6月に完成。6月末に旧事務所から移転(移動)しました。ガス床暖房・ガスヒートポンプエアコン(GHP)・太陽光発電などより快適な暮らしをご提案できる設備を完備しておりますので皆さまに見て触れて実感していただけることと思います。同じ敷地内での移転ですので住所・電話その他は以前と変わりません。近くを通られることがおありの際は、ぜひお立ち寄りください!



プチ・ガラクタ市

小規模フリーマーケットですので、売り切れ御免の店じまいとなります。尚、駐車場が狭いので徒歩または公共の交通機関にてお出でいただければ幸いです。掘り出し物を見つけに来てくださいね!!

7月27日(土)AM11:00~

洋服 食器 本 ギフト

新商品!! リンナイ新型ガス衣類乾燥機 RDT-52S

新! ガス乾燥機の特徴

- *スタイリッシュデザイン *簡単お手入れ
- *取り出しカンタン *消臭コースでタバコのニオイを消す
- *プラズマクラスターイオンの風で静電気防止
- *消臭コースでタバコのニオイを消す
- *エココースでお財布にもエコ *ドラムの自動回転機能で乾燥ムラなし

長期ローンもごさいます。ローンについて、製品について、貸出キャンペーンについてなど、なんでもお気軽にお尋ねください! 378-3644まで

夏本番!これから洗濯物もどんどん増えるシーズン。本当は天日干しがしたいけど、PM2.5などの有害物質が気になって外干しできませんよね。そんな悩める奥様方の強い味方です!

ガス乾燥なので、早い!安い!ふんわり!! 1週間貸出もありますので、このチャンスにぜひお試しください



2013年6月21日発売

1週間のお試し貸出キャンペーン

ご購入を迷っている方、電気乾燥機との違いを知りたい方... などなど 1週間の短期貸出しもありますのでぜひ一度お試しください!!

たんぽぽ

おめでとう！世界文化遺産 霊峰・富士山

平成25年6月22日、第37回ユネスコ世界遺産委員会において、日本の誇る「富士山」が、めでたく世界遺産に認定されました。日本人なら誰でも知っている富士山。けれども、どういふ山なのか聞かれるとうまく答えられない。また、どうして自然遺産ではなく文化遺産での認定なのか？ちょっと、調べてみましょう！

8月

世界遺産とは？

世界で唯一の価値を有する遺跡や自然地域などを人類全体のための遺産として損傷又は破壊等の脅威から保護し、保存し、国際的な協力及び援助の体制を確立することを目的に1972年ユネスコ総会で世界遺産条約が採択されました。

世界遺産の種類

文化遺産	自然遺産	複合遺産
歴史、美術、科学上顕著で普遍的価値を有する記念物、建造物、遺跡、文化的景観等	地球上の地質学的形成過程、生物の進化、自然と人間の相互関係等を現している自然現象、自然風景地、貴重な動植物の生息地など	文化と自然の要素を兼ね備えている遺産

富士山が美しく荘厳な姿を基盤とし、様々な信仰や芸術を生み出したということで「文化的景観」に当てはまったようです。自然遺産になるには、自然そのままの形を残しているのが前提で、ゴミ投棄問題などを抱えている富士山は除外されたのでしょう。今後も、更にゴミが増えたり環境が破壊されることなどがあれば遺産登録から外されるようなので、入山者や私たちの今後の意識改革が必要となってくるでしょう。

富士山の景観

3,776mの高さで、その雄麗な美しさから私たちの心を捉える日本の名山富士。日本人だけでなく訪れる世界の人々を魅了する最大の理由は、ゆるやかな曲線がつく美しいスカイラインにあり、また、周りにさえぎる山のない、世界でも珍しい独立峰であるということにあります。どこから見ても均整の取れた美しい富士山です。

富士山と信仰

平安時代の初めころ、噴火を鎮めるために富士山を遙拝(遠くへだたつた所から拝むこと)する浅間信仰が起り、平安時代の終わりころに、富士山に登り修行するという信仰が起りました。江戸時代には各地に富士講が盛んとなり、大勢の登山者でにぎわいました。江戸の富士講の人々は、御師(富士山に登拝する人々を宿坊に泊ませ潔斎して、富士信仰の道を説き、祈禱を行う人)の家に泊まり、登山の無事を祈るため、浅間大社にお参りし、あるいは神楽や稚児舞を奉納し、登拝しました。女性の入山解禁は、なんと明治時代になってから、とのこと。

富士山と芸術

富士山は、万葉集に「日の本の大和国の鎮めといます神かも宝ともなれる山かも」と歌われるように、古代から「国の鎮め」の神であり、国の宝であるとされてきました。富士山は、日本人の美意識と深く関係するばかりでなく、人々の心に様々な影響を与え、伝説の舞台となり、詩歌、絵画、小説などの主題となり、数々の写真家の被写体となるなど、現在に至るまで、時代を超えて芸術的活動と密接な関わりを持っており、日本の文化創造において重要な役割を担い、人々に感銘を与えています。

富士山検定

富士山が好きで、富士山の知識を深めたい人の入門編。インターネットで申し込むことができます。 http://www.fujisankentei.jp/2013_03kyu.pdf
2013年10月1日(火)期限 申込料3,000円



富士山頂郵便局～
富士山頂にある富士山宮浅間大社社務所内にあります。開設期間は夏季の6:00～14:00ですが、富士山頂の風景印や登山証明書の発行など、大人の郵便局となっています。

お餅めぐり～
富士山頂の火口を一周すること。山頂には峰が8つあり、最高峰の剣ヶ峰を中心に時計まわりに巡るもので、所要時間は大体1時間30分程度。夜や天候が悪いときは滑落の恐れがあるので断念する人も多いとか。

剣ヶ峰(けんがみね)～
富士山の最高峰であり、日本の最高標高地点(3776m)である。「日本最高峰富士山剣ヶ峰」と書かれた石碑の前では、記念撮影の列ができることも。また近くには富士山特別地域気象観測所もある。

富士登山駅伝～
富士山の麓と山頂を往復する駅伝。8月第1日曜日に開催される。世界で最も高低差の大きい駅伝である。特に有名なのは下りの「大砂走り」で、転びやすい火山灰の中を激しい速さで駆け下り、止まりきれずに転がる姿も見られ、日本で一番過酷なレースと言われています。近年、自衛隊チームの優勝が続き今では自衛隊の部と一般の部に分けられているようです。

野菜たっぷりブルコギ丼

夏はやっぱり
スタミナつけなきゃ!!

材料(1人分)
牛肉(細切れ)・100～120g/片栗粉・小さじ1/豆モヤシ・50g/ニラ・1/4束
シメジ・1/2パック/赤ピーマン・1個/
＜調味料＞
ニンニク(すりおろし)・1/2片分/コチュジャン・小さじ1/酒・小さじ2
みりん・小さじ1/砂糖・小さじ1.5/しょうゆ・小さじ1/みそ・小さじ1
オイスターソース・小さじ1/2/ゴマ油・大さじ1/ご飯(炊きたて)・茶碗1杯分
＜下準備＞
○牛肉はひとくち大に切り、片栗粉をまぶす。
○ニラは長さ4cmに切り、シメジは石づきを切り落とし、小房に分ける。
○赤ピーマンはヘタと種を取り、縦に細切りにする。
○＜調味料＞の材料を混ぜ合わせる。
＜作り方＞
①フライパンにゴマ油を熱して牛肉を炒め、色が変わったら豆モヤシ、ニラ、シメジ、赤ピーマンを加え、しんなりするまで炒め合わせる。
②＜調味料＞を加え、全体にかき混ぜる。
③器にご飯を盛って2をのせ、あれば、松の実を散らす。

事務所が新しくなりました！

昨年、創業50周年を迎えた弊社ですが、事務所の老朽化に伴い新たに建設中だった事務所が6月に完成。6月末に旧事務所から移転(移動)しました。敷地内での移転ですので住所・電話その他は以前と変わりません。近くを通られることがおありの際は、ぜひお立ち寄りください！

新商品！！ リンナイ新型ガス衣類乾燥機 RDT-52S

- 新！ガス乾燥機の特徴
- *スタイリッシュデザイン *簡単お手入れ
 - *取り出しカンタン *消臭コースでタバコのニオイを消す
 - *プラズマクラスターイオンの風で静電気防止
 - *消臭コースでタバコのニオイを消す
 - *エココースでお財布にもエコ *ドラムの自動反転機能で乾燥ムラなし

長期ローンもごさいます。
ローンについて、製品について、貸出キャンペーンについてなど、なんでもお気軽にお尋ねください！ 378-3644まで



2013年6月21日発売

9月 プチ講座のお知らせ

夏の疲れを癒す～つぼ押しマッサージ講座～
酷暑を乗り越えたカラダは想像以上に疲れているもの。厳しい残暑にも負けなために、夏の疲れは早めに取り除きましょう！
9月のプチ講座は知っておくと安心・便利・ためになる！つぼ押しマッサージの講座です。肩こりや頭痛など持病にも効くつぼを教えていただきます！

*日時/9月7日(土) PM1:30～
*参加料/500円(つぼ押しスティック・つぼイラスト図含む)
*講師/整体サロンCOCORO主宰 杉村 敏先生
*ご持参いただくもの/バスタオル1枚・フェイスタオル1枚

たんぽぽ

秋の夜長は おいしいワインで。

秋の夜長に、何をしたいか?というアンケートでダントツだったのは、ゆっくりじっくりワインを味わいたい~というものでした。芳醇なワインは、それだけで「特別な日」という感じで心も胃袋も満たされるのでしょうか。おいしい肴があれば尚更です! 飲みすぎに注意して楽しんで下さいね!

9月

ワインの種類

◎色による分類

ワインとは、ぶどうの果汁を発酵させたもの。赤、白、ロゼはぶどうとつくり方の違いで生まれます。

- 赤ワインは、黒ぶどうを使い、果皮や種子とともに発酵させたもの。一般的には辛口で、果皮に含まれるタンニンから、渋みとコクが生まれます。
- 白ワインは、一般的には白ぶどう(といっても緑色)を使い、果皮や種子を取り除き果汁だけを発酵させたもの。渋みが少なく、すっきりでフルーティーな味わい。甘口から辛口まで楽しめます。
- ロゼワインは、赤ワインをつくる途中で、ほんのりバラ色になった頃に果皮や種子を取り除き、さらに発酵させてつくります。黒ぶどうと白ぶどうを混ぜて発酵させるロゼもあります。甘口から辛口まで。

◎ぶどう品種による分類

赤ワイン	白ワイン
カベルネ・ソーヴィニオン 芳醇でスパイシー。酸味と渋みの絶妙のバランス。	ソーヴィニオン・ブラン 爽やかでしっかりとしたフレッシュな辛口ワイン
メルロー 豊かな香りとまろやかな口当たり	シャルドネ 薫り高く酸味とコクのバランス。シャンパンにも使われる
ピノ・ノワール 酸味や糖度が高くフルーティ	セミヨン ソーヴィニオン・ブランとブレンドすることが多い。まろやかになる。

◎ボトルの型による分類

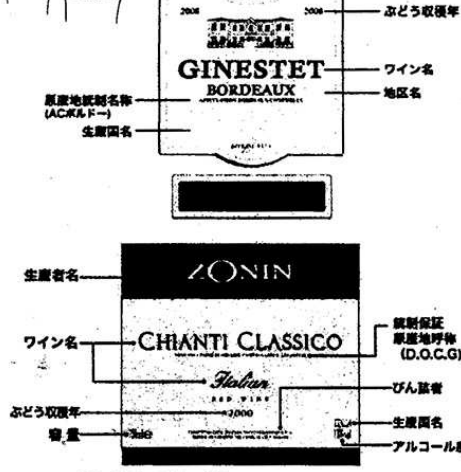
ボルドー型
ワインボトルの代表的な形。フランスのボルドー地方のボトルでいかり肩のびんが特徴。

ブルゴーニュ型
フランス東部のブルゴーニュ地方のボトルで、なで肩で安定した形。赤・白ワイン共に薄い緑色をしている。

ライン型・モーゼル型
ドイツのライン・モーゼル地方のボトル。背の高いスリムなびんが特徴だが、アルザス地方のものほどスマートではない。ライン地方では茶色のガラスで、モーゼル地方になると薄い緑色をしている。

アルザス型
フランスのアルザス地方の背の高い細身のボトル。ドイツワインのボトルの形に似ているが、もっと細長いスマートな形で暗い緑色をしている

ボックスポイテル
ドイツのフランケン地方特有のボトルの形。「山羊の陰囊(いんのう)」という意味で、元々は皮製のワイン袋を真似てつくられたものとされている。



◎ラベルの読み方

ワインをお店で選ぶ時、ワインのラベルが少しでも分かると楽しいと思いませんか? ワインのラベルにはイラストと一緒にワインの名前・いつ・誰がどこで作ったかなどが記されています。また、ぶどうの種類や品質分類・アルコール度数・容量など事細かに表示されているのです。ワインを選ぶ時、初めは商標のほか品質分類(上級ワインかテールワイン)くらい分かれば十分です。色々とワインのラベルを見ているうちにラベルから自分の好みのワインが分かるようになるかもしれません。

ソムリエおすすめ!
1000円以下の美味しいワイン

- ★コスル・カベルネ・ソーヴィニオン ヴァラエタル
- ★コスル・ゲヴュルトツラミネール・レゼルバ
- ★ジョセフ・ロッシュ
- ★ジャン・バルモン・カベルネ・ソーヴィニオン
- ★ボリス・オ・クラシコ・テント
- ★マルキト・ポーラン・カベルネ・ソーヴィニオン

などなど。詳しくはお店で聞いてね!

10月 プチ講座のお知らせ

たのしい絵手紙

絵手紙は楽しんで描くのが一番!
身近なモノが意外とおもしろい題材になるかもです!!

日時: 10月12日 PM1:30~
講師: 富永 春子先生
参加費: 1000円
ご持参いただくもの: 筆拭き用タオル

ワインに合う簡単おつまみ

アボカドのディップ(4人分)

材料 アボカド1個・生クリーム大さじ3・塩少々・レモン汁小さじ1
フランスパン1/4本・バター60g・ニンニク1片

作り方 ①アボカドの果肉をスプーンでとりだし、つぶす。
②ボウルに生クリームを入れ、泡だて器でもったりするまで混ぜ、アボカドを加えさらによく混ぜ塩・レモン汁を加えて器に盛る
③バターとおろしニンニクをよく混ぜスライスしたパンに塗りオーブントースターでカリッと焼き食べるときにアボカドディップをのせる

砂肝のユズコショウ炒め(4人分)

材料 砂肝200g・白ネギ1/2本・サヤインゲン15本
<調味料>ユズコショウ小さじ1・酒大さじ1・みりん小さじ2
サラダ油小さじ2

作り方 ①フライパンにサラダ油を入れ強めの中火で熱し、切込みを入れた砂肝を切込みが開いてくるまでしっかり炒める
②斜め切りの白ネギ、茹でて2~3等分に切ったサヤインゲンを加えて炒め合わせ<調味料>を全体にからめるよう炒め合わせる

家のことでお困りのときは **まず、お電話ください!!**

LPガス・ガス器具・太陽光発電・太陽熱温水器・オール電化・ホームリメイク
水揚げポンプ・逆浸透膜式浄水器ガイトール・まちなか水源・水回りリフォーム トイレ・キッチン
器具販売のほか、修理・メンテナンスなど何でもご相談ください。378-3644

何でも相談しな
お風呂・洗面所など