

# 蔵の街

## 都市ガスだより



今月のお店紹介  
蔵の街お知らせスポット

Page 4

### 今月のお店紹介

くらしっく とちぎ蔵の街店 さん



コース料理のオードブル  
可愛いですよね!



ランチの創作セット  
素敵なひとときを!



栃木市万町の「くらしっく」さん。  
「箸で食す創作フレンチ」というコンセプト  
のお店です。蔵を利用した店内は、「和」と  
「洋」が絶妙に融合した素敵な空間です。

料理長の小出さんは「地元で取れた旬の食  
材に、こだわりのソースをあわせ、丁寧にご  
用意しています。」とお話くださいました。

お客様の好み、ご要望などにも肌理細やか  
な対応をしてくれるこちらのお店。季節の限  
定メニューなどもあり、五感を十分に満足さ  
せてくれること間違いなしです!!

お店のホームページもご覧くださいネ!

<http://www.mauve.co.jp/kurachic/>

お問い合わせ

くらしっく とちぎ蔵の街店さん  
栃木市万町4-1 とちぎ蔵の街観光館  
TEL 0282-22-3815  
営業時間 11時~14時 18時~22時  
ご予約でのご来店をお願致します。  
定休日 火曜日

栃木ガス株式会社

栃木県栃木市城内町2丁目2番23号

電話 0282-22-2939

FAX 0282-24-3489

次回のお知らせ

# 夏

平成20年6月頃予定

蔵の街  
お知らせ  
スポット!!

## 「とちぎ花まつり」

~ 花の香りが蔵の街とちぎをつつみこむ ~

寒かった冬を乗り越え、待ち焦がれたこの季節……。春……。

今年もさくら、かたくりと春の花がいにいに咲きほこります。

太平山 北側遊歩道のさくらのアーチ。

満開のときの華やかさ、散りはじめのときの少し切ない感覚。

市北西部 星野地区のかわいらしいかたくりの花々。

満開のときは、山の斜面を鮮やかに染め上げます。

日本の四季を感じられる、ありがたい瞬間の一つですネ!

期 間 平成20年3月29日(土)~4月7日(月)

(開花の状況により、まつり開催期間変更の可能性がございます)

場 所 栃木市 西部 太平山 北西部 星野

お問合せ 栃木市商工観光課 TEL:0282-21-2543

(社)栃木市観光協会 TEL:0282-25-2356



## ~ warehouse “蔵” ~

今年の冬は、極端に寒くなったり、少し暖くなったりと忙しい感じでしたが、風邪などひかなかったでしょうか？  
さてさて春号の『蔵の街 都市ガスだより』ですが、料理教室募集の告知を掲載いたします。奮ってご応募下さい!!

また、最新のガスコンロのご紹介コーナーでは、便利で安心、とっても魅力的なガスコンロが登場します!!

今月のレシピコーナーは、グリルで簡単『野菜のグリル焼き』をご紹介します。マスターのご好意に感謝です!

さあ、ほかほか陽気に心も軽くなる季節の到来ですですが、はやる気持ちを抑えて最後までお付き合い下さいネ!!

さらに、ホームページを開設しましたので、そちらもチェックして下さい! <http://cc9.ne.jp/tg-tochigi/>

## 今月のレシピ!

目次:

~ warehouse “蔵” ~	1
今月のレシピ!	1
料理教室開催のお知らせ	2
日の出町 分譲情報	2
最新ガスコンロは やっぱりすごい!	3
今月のお店紹介	4
蔵の街お知らせスポット	4

今回は、お店の味Part2と言うことで、「野菜のグリル焼き」のご紹介です。  
ガスのグリル(魚焼きの部分です)を使った料理で、かんたん手間なしレシピですよ!!  
是非皆さんも、ガスの炎のこんがりメニュー「野菜のグリル焼き」に挑戦してみてください!

今回のレシピは、水なし両面焼きグリル、グリルタイマー機能を使用したものになります。

### お店の味 Part 2 『地中海野菜のピザ風鉄板焼き』 ~ 路遊亭さんマスター提供 ~



- 赤ピーマン …… 30g
- 黄ピーマン …… 30g
- ズッキーニ …… 30g
- ジャガイモ …… 30g
- ナス …… 30g
- ピザチーズ …… 30g
- ピザソース …… 25g
- ステーキソース …… 15CC

### 作り方

1. 各野菜を、それぞれ角切りにする。
2. 角切りにした野菜を、20cm程のステーキ用鉄板皿(または、耐熱のグラタン皿でも可)にのせ、ピザソースをかけ、ピザチーズをのせる。
3. 具材を載せた皿をグリルに入れ、約10分間焼く。
4. 焼きあがったら取り出し、ステーキソースをかければ、「あっ」と言う間に出来上がりです!

~ マスター! 今回も美味しいレシピ、  
本当にありがとうございます!! ~

### 春の青空と桜



## 料理教室の開催が決定いたしました！！

5月10日(土)に、栃木ガスショールームにて料理教室を開催いたします。  
最新のガスコンロを使った、美味しいレシピを企画しております。  
「こんな便利な機能があったのネ！」とか、「家のコンロにも付いてるのに知らなかったわ！」など、いろいろな発見があること間違いなしです！！  
詳しくは、栃木ガス田口または、佐々木までお問合せ下さい。お待ちしております！

### 栃木ガスショールーム



開催日時：5月10日(土曜日) 10:30～  
参加対象：1月～4月末日までに、ガラスストップコンロをお買い上げいただいたお客様および、お客様のご友人  
参加費用：無料(ご友人の方はお一人様とさせていただきます)  
内容：講師によるコンロ機能を上手に使った、簡単美味しいレシピの実演および、体験・試食。

便利な機能の使い方など、知っているとも必ず役に立つ情報満載！  
「そんな使い方も出来るんだと」目からうろこな料理教室です！！  
是非このチャンスをお見逃し無く！！

なお、定員には限りがございますので、お早目にお問合せ下さい。



## 日の出町 分譲地情報！！ アイダ設計 いろいろの杜



今回ご紹介するのは、株式会社アイダ設計さんの「いろいろの杜 日の出町」という分譲地です！



素敵な概観の街並みで、好立地物件！  
なんと新栃木駅から徒歩4分！

お部屋も、憧れの対面キッチンに、広いLDK。  
やっぱりコンロは「料理が美味しくできる」ガスですネ！



駅もお店も学校も近いし、多くのニーズに対応！！  
詳しくは、パソコンで下のURLを直接打ち込むか、『アイダ設計』さんで検索してご覧下さいネ！



[http://www.aida-iiie.com/irodorinomori/osusume\\_new/bukken/tochigi/tochigi\\_hinode05/](http://www.aida-iiie.com/irodorinomori/osusume_new/bukken/tochigi/tochigi_hinode05/)

お問い合わせは (株)アイダ設計 栃木店 TEL 0282-20-0158 まで宜しくお願い致します

## 最新ガスコンロは やっぱりすごい！

今回は「やっぱりすごい！！」最新ガスコンロのご紹介です。  
お掃除のしやすい「**ガラスストップ天板**」はもちろん、各バーナーに安全装置を設置、タイマー機能、温度調節機能などを搭載！！お手持ちのフライパン・お鍋が、ホットプレート風に早変わり！誰でも簡単にお料理が出来ます！！  
また「**本格的に料理がしたい！！**」というお客様にはステンレス天板に鋳物の五徳が印象的なモデルもご用意しています。ダッチオーブンが付属しているのでアウトドア好きなお父さんも、ご家庭でご自慢の腕を振るっていただけます。さあ、栃木ガスショールームで実際に触れて、見て、比べて見て下さい！！

### ガラスストップコンロ DELICIA (デリシア)



キッチンに調和するステンレスカラー。洗練されたシャープなデザイン。とってもおしゃれ！

煮込み料理などのトロ火から、中華料理などの強火力まで、きめ細やかな火加減に対応。高効率で、省エネ性に優れたバーナーです！ステンレス製で、耐久性もバツグンです！！



センサーが、揚げ物の油の温度を感知しているので、簡単に調理できます。少ない油で揚げ物が出来るので、**とってもヘルシー**ですネ！！最適な温度で、美味しい料理が簡単に作れるスグレモノ！！タイマー機能もとっても便利です！



茹でる・炒める・温める・さらに、グリルで焼くを同時に調理できるのも、ガスならではの**やっぱりガス**です！

### 本物志向のコンロ S-Blink + do (プラス ドゥ)



堅牢でシンプルなデザインは、プロの視点により生まれました。また、高機能な安全装置を搭載し、永く、安心して使えるコンロです！



プロも認めた「**強火力**」炒め物のコツは、やはり強火力とのことです！炎で包み込むように調理できるので、素材の旨味を逃さず調理！！やっぱり料理は「炎」が大切なんですよ！！

もう一つの特徴は「**ダッチオーブン**」が使えることです。簡単に言うと、鉄製の万能鍋です。アウトドア好きの方なら、一度は目にしたことがあると思います。具材を入れてグリルにポン。

後はタイマーで手間いらず。簡単に豪華な料理が作れますヨ！お手入れもダッチオーブンを洗うだけで、これまた手間いらず！！レシピ本も付いています！

