

蔵の街

都市ガスだより



~ warehouse “蔵” ~

いよいよ梅雨の季節がやってきますねえ。お洗濯が外に干せなかったり、お布団も干せなかったり……。でも、いやな事ばかりではありませんよね！アジサイが咲いたり、すこしゆったりした気持ちになったりしませんか？さて、今回は5月の料理教室の様子、スグレ物の土鍋の紹介、エコ商品の補助金情報など見逃せない情報いっぱい！今月のレシピコーナーは、土鍋で作った『豚肉カレー風味煮』をご紹介します。これからの季節はカレーで決まり！梅雨が終わると、いよいよ夏がやってきますネ！海に、山に、とても待遠しいですねえ。ちなみに私は山派です！！雨が続くこんな季節は、ぜひ「蔵の街」をご覧ください、のんびりお過ごし下さい！！では、ごゆっくりどうぞ。

今月のレシピ！

今回は、土鍋を使った料理をご紹介します！
「冬でもないのに土鍋？」とご心配ありませんか？この土鍋、実は優れたものなんです！！
素材の旨味をしっかりと生かせるのが、この土鍋料理の特徴なんです！是非お試しください！！

『豚肉のカレー風味煮』



- 材料
- 豚肩ロース・・・100g×3枚
 - たまねぎ・・・1/2個
 - にんにく・・・1片
 - ホールトマト・・・200g
 - ブロッコリー・・・30g
 - 本しめじ・・・40g
- 調味料
- 水・・・1カップ
 - 酒・・・大さじ1
 - 砂糖・・・大さじ1
 - カレー粉・・・大さじ1
 - こしょう・・・少々
 - ローリエ・・・1枚
 - チキンコンソメ・・・1個
 - 醤油・・・大さじ1
 - ケチャップ・・・大さじ1
 - 塩・・・小さじ1/2
 - バター・・・大さじ1

作り方

1. 豚肉は一口大に切り、たまねぎ、にんにくをスライスします。
2. フライパンを熱し、バターでにんにく、たまねぎ、豚肩ロースを炒めます。
3. 「かまどさん(土鍋)」に調味料と炒めたものと、残りの野菜を入れ、煮立てます。
4. 沸騰後弱火で10分煮て、火を止めて10分蒸らします。

いろいろな料理に使えるこちらの土鍋「かまどさん」。
詳しくは、次のページでご紹介していますので是非ご覧くださいネ！！

巴波川に映る鯉のぼり



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



3日間煮込んだ豚の角煮は、とっても柔らかくてとろける美味しさ！！



各地の焼酎や、日本酒。珍しい物もありますヨ！



へんちくりんさん

栃木駅から徒歩1分の「へんちくりん」さん。駅から近い居酒屋さんで、お店はいつ行っても活気があふれています！

お勧めは、『豚の角煮』と『若鶏の唐揚げ中華風』！！ご飯がほしくなりますねえ。お酒も充実していて全国各地の焼酎、日本酒、さらに地元のお酒が楽しめるのも、へんちくりんさんの特徴の一つです！

各種宴会も予約できるので、ちょっとした集りや、宴会の幹事さん、これからの季節「暑気払い」などにもご利用下さい！

食べてよし飲んで良しの「へんちくりん」さん、是非足を運んでくださいネ！！

また、昼間の宴会、お弁当も承って頂けます！
「情報誌を見たよ！」と、声をかけていただければ、ワンドリンクサービスになりますヨ！

お問い合わせ

へんちくりんさん
栃木市境町1-14 0282-23-3922
営業時間 月～土 午後5時～午前0時

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

秋

平成20年9月頃予定

蔵の街
お知らせ
スポット!!

「とちぎあじさいまつり」

～ 初夏のひととき 暑さを忘れてみませんか ～

1000段もの石段が続く、太平山の表参道。

桜の季節が終わると、次に私たちの目を楽しませてくれるのが、「あじさい」の花。梅雨の季節、曇りがちな心を和ませてくれます。

たくさんの緑と、雨に濡れる「あじさい」は、私たちに潤いをあたえてくれる、この季節の太平路の魅力の一つです。

目と心を満足させた後は、太平名物「団子・焼き鳥・卵焼き」でおなかも満足、と言うのはいかがでしょうか？

期 間 平成20年6月14日(土)～6月30日(月)

開催期間中、あじさい坂周辺駐車場は有料になります。(300円)

場 所 栃木市 太平山県立自然公園内 あじさい坂

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



料理教室を開催いたしました！！

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した。最新のガスコンロを使い、簡単で美味しい料理を作っていただき、みなさんと楽しいひと時を過ごさせていただくことが出来ました！！

講師の柏原先生と、参加者の皆様



「こんなに簡単に出来るのね！」
と、天ぷらの温度調節機能に驚かれ、
いまどきのグリルの使い方に
「魚だけじゃないのね、焼けるのは！」
と感動していただいた参加者の皆様。

楽しく料理する参加者の皆様



お掃除だって、ガラストップだから、さっと拭くだけ。
「やっぱりガラストップは便利でいいわねえ」との声。
今後も開催していく予定ですので、次の参加者は
この記事をお読みのあなたかもしれませんネ！！
また皆様にお知らせいたしますので、お楽しみに！

こだわり土鍋 ほれほれ伊賀のかまどさんと仲間たち



今回ご紹介するのかなりのスグレ物『土鍋』！
炊飯はもちろん、和食、洋食、中華など、いろんな煮物に対応でき、
素材の旨味を逃さずに、簡単に美味しい料理が出来ちゃうんです！！

遠赤外線効果で、食材の中までしっかり調理でき、
左の商品は、二重蓋なので、圧力釜の機能を果たし、
味がしっかりしみ込み、ふっくら仕上がるんです！
右の商品は、蒸し鍋ですが、ゆでると逃げてしまう



ビタミンを、野菜に残したまま調理できるので、野菜の旨味がぎゅっと
詰まった温野菜に仕上がります！これが、なんと甘いんです！
野菜嫌いの子供さんも、きっと美味しいって言ってくれますよ！
詳しい商品のお問い合わせは、栃木ガス(株)営業開発課まで！！



かなりお得な この商品！！

国が認めた、この高効率！！ とってもお得な給湯器、マイホーム発電。

今回お勧めの「エコジョーズ」と「エコウィル」は、補助金を受けることの出来る
言うなれば「国が認めた高効率、エコ商品」なのです！！
毎月のガス代も安くなり、環境にも優しい、かなりお得な「エコ商品」！！

省エネ高効率給湯器



これからの**スタンダード**、**エコジョーズ**！
高効率だから、お財布にも地球にもエコ！



夏が近づくと、たっぷりのシャワーでさっぱりしたいですね！
「でもいっぱい使うと・・・」という方には是非お使いいただきたい！
エコジョーズは、**95%**と言う高い熱効率を実現しました！

**補助金『23,000円』が受けられ、
とっても家計に、地球にエコ！！**



ガス発電・給湯暖冷房システム
エコウィル



これから**電気は作って使う時代**！
電気は作った場所で使うのが高効率！！

電力会社で発電した場合、家庭に届くエネルギーは約40%！？
でも、**お家で発電すれば、約85%**もの高効率を実現することが出来ます！！
使うだけで**エコロジー**！始めませんか？ラクして楽しい省エネ生活！

**補助金『138,000円』が受けられ、
こちら家計に、地球にエコ！！**

注 補助金の申請は、申込みが予算に達した時点で終了となります。
詳しくは、弊社社員または、都市ガス振興センターHPをご確認ください。



ホームページ開設しました！！

遊びに来てくださいね！



この度、栃木ガスのホームページを開設しました！
たくさんのお客様に、多くの情報をご紹介させていただきます。
『栃木ガスホームページ』で検索、リンクの『栃木ガス株式会社
ホームページ』から入り、どしどし遊びに来てくださいね！
お得な情報を随時更新していきますので、お楽しみに！