

蔵の街

都市ガスだより



～ warehouse “蔵” ～

今年の冬は、暖冬傾向だという事でしたが、雪がたくさん降りましたね！ 子供たちは大喜びでしたけど・・・。
さてさて今回は、2月に行いましたお料理体験会、リフォーム相談会の様子をご報告します！
どちらのイベントも、ご参加、ご来場いただきましたお客様には、ガスの良さ、快適さを実感していただきました！
今後もいろいろ皆様へご覧いただく機会を増やしていきたいと考えておりますので、是非遊びに来て下さいネ！！
今回のレシピは、おつまみにもお弁当にもぴったりで、パッとできちゃう簡単レシピのご紹介。ぜひお試し下さい！
これからだんだん暖かくなり、お出かけの機会も増えてきます。 「蔵の街 再発見の旅」もお勧めですよ！

今回のレシピ！

今回は、春からのお弁当にもぴったりのレシピのご紹介です。
両面焼きグリルで簡単！おつまみにも最適なこのレシピ！！
エビの食感と、マヨネーズがやみつきになること間違いなし！

『グリルでエビマヨ！』



材料（4人分）
◆無頭エビ（ブラックタイガー）・・・ 8尾
◆酒 ・・・ 大さじ1
◆塩 ・・・ 少々
◆コショウ ・・・ 少々
◆パセリ ・・・ 少々
（A）
◆マヨネーズ ・・・ 大さじ2
◆ケチャップ ・・・ 大さじ1
◆コンデンスミルク ・・・ 大さじ1
◆卵黄 ・・・ 1個
◆一味唐辛子 ・・・ 少々

作り方

- ①. エビは皮つきのまま背から切れ目を入れて背わたを取り、観音開きにした上に塩、コショウ、酒をふる。
- ②. ボールに（A）を合わせ、開いたエビに塗り込む。グリルにアルミホイルを敷いて焼く。
上：強火 下：弱火 6分間
- ③. 仕上げにパセリをかけて出来上がり！！

最新のガスコンロなら、グリルにお水を入れずに
両面焼きだから、素早くおいしく調理できます！！
ぜひ栃木ガスショールームでお確かめ下さい！！

巴波川のこいのぼり



蔵の街 お店紹介
蔵の街おすすめスポット

Page 4

蔵の街 お店紹介



こちらが「本鴨汁そば」
鴨の旨味が絶品です！



「自家製そばどうふ」
滑らかな舌触りが最高！



「石挽蕎麦 くろみや」さま

今回ご紹介の「くろみや」さま。

食材選びからこだわり、「良いものをお客様に召し上げて頂きたい」と考えるご主人。

近龍寺の南側に位置するこちらのお店。毎朝石臼で国産の蕎麦粉を挽くことはもちろん、そば汁、薬味に至るまで、国産にこだわり、お店に出しています。

また国産の鴨の生肉を使った「本鴨汁そば」は、新鮮でくさみもなく、まろやかな味が楽しめます。

「とにかく美味しいものを」のこだわりは、蕎麦が茹で上がったとき、お客様がお電話で席を離れていれば、お席にお戻りになってから、新たに茹で直す。こんなところにもご主人の気持ちが表れています。

そんな頑固一徹なご主人、実はとっても笑顔の優しい方なんです。ぜひお気軽に声をかけて頂ければと思います。きっと素敵な笑顔を返してくれますよ！

さて、今日は何を食べようかな～！！

お問い合わせ

「石挽蕎麦 くろみや」さま

栃木市旭町26-9 TEL0282-23-3760

営業時間／11：00～14：00 17：00～20：00

定休日／水曜日 駐車場：有

栃木ガス株式会社

栃木市城内町2丁目2番23号

電話 0282-22-2939

FAX 0282-24-3489

http://www.tochigi-gas.co.jp/

次回のお知らせ

夏号

平成22年6月頃予定

蔵の街
おすすめ
スポット!!

～ 桜の名所太平山とカタクリの星野 ～

桜の名所太平山と、セツブン草、カタクリで脚光を浴びている星野を舞台に、春の花の競演が今年も盛大に開催されます。

2kmにおよぶ桜のトンネルは、入り口に立つと終わりが見えないほど。

星野のカタクリは、斜面を覆い尽くし、まるで絨毯をしいた様です！

また太平山は玉子焼きに焼き鳥、お団子、星野は出流の蕎麦と、花より団子派の方も大満足なエリアになってます！！

いずれにせよ、この季節一見の価値ありですよ！！

期 間 平成22年4月2日（金）～4月11日（日）

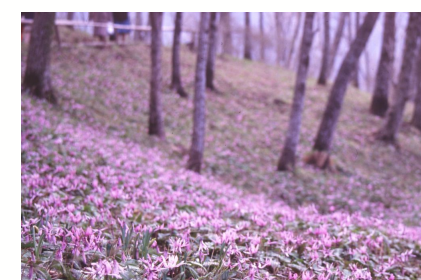
場 所 栃木市内各所

お問合せ （社）栃木市観光協会 TEL：0282-25-2356

栃木市商工観光課 TEL：0282-21-2543



太平山の桜のトンネル



星野のカタクリ

最新コンロで作る

お料理体験会開催！

去る2月3日（水）栃木ガスショールームにおきまして、「お料理体験会」を建築関係のお客様にご参加いただき、開催いたしました！

最新の**ガスコンロ**を使い、パスタやマリネなど、「本格的だけど、実は簡単！」というような内容でお料理体験をして頂きました。

またショールームには**太陽光発電**が実際に設置してあり、発電の様子などもご覧いただきながら、皆さんで作ったお料理を召し上がっていただきました！

ご参加下さいました皆さんから、「ガスコンロがこんなに**簡単に便利に進化**してるなんて、是非お勧めしなきゃ！」と感想を頂きました。

今後も皆さんにもどんどん体験して頂きたいと考えておりますので、お気軽にお問い合わせいただき、ショールームへ遊びに来て下さいネ！！



最新のコンロを前に熱心に説明を聞く参加者の皆さん。安全、便利機能が充実したコンロに皆さん関心しきり！

ガスコンロのグリルは、お水を入れないものがほとんどで、小さなオーブン代わりに使え、お料理のレパートリーもグッと増えます！！今回は、グリルでケーキを焼いてみました。短時間でおいしいスイーツの出来上がり！！



安全装置など、ガスコンロの技術的な部分も分かりやすく説明。便利機能も簡単に使いこなすことが出来ますよ！

温度調節機能や、湯沸しタイマー機能など、便利機能の説明や、お掃除のポイント、安全装置の説明など、一昔前のガスコンロとはすっかり変わってしまっていることを知った参加者の皆さんは、「へ～」の連続でした！



栃木ガスショールームに設置してある「太陽光発電」の実際のデータや、太陽光発電に関する資料の説明にも興味津津の様子。

補助金の交付や、余剰電力の買い取り額の倍増など、お客さまに有利な条件が多くなってきている太陽光発電。長く使う設備なので、安心して頼める業者さん選びがポイント！！地元企業なら、対応も早いので安心ですよ！



ガスならではの調理法で、参加者の目をくぎ付けにしている先生！やっぱりお料理は五感ですもの！目も楽しませてくれました！

アルコールを一気にとばし、より深い風味をつける「フランベ」を実演してくれました。ガスコンロを使うと、短時間で調理ができ、旨味を逃さず美味しくできるのが特徴！！やっぱり料理はガスに限りますネ！！

ちょこっとリフォームからしっかりリフォームまで

栃木ガスリフォーム相談会開催！！

去る2月11日（水）～14日（日）福田屋百貨店栃木店におきまして、「栃木ガスリフォーム相談会」を開催いたしました！！

最新の**ガスコンロ**、**太陽光発電**、**LED照明**、各社の**リフォーム相談コーナー**など、盛りだくさんでご案内した4日間でした！！

あいにくの天気（雪でした・・・）にもかかわらず、たくさんのお客様にご来場いただき、いろいろお話できたことを、大変ありがたく思っております！今後も**栃木ガスショールーム**で、**太陽光発電のことや、リフォームのこと**などお気軽にご相談下さい！ご来館お待ちしております！！



ハウスメーカーさんと、あれやこれやと理想の空間の話で、おおいに盛り上がっていました！！いろいろなメーカーさんが一堂に会した今回のリフォーム相談会。みなさん、各ブースを見てまわっていただき、ハウスメーカーさんとの楽しいやり取りがあちこちで聞こえてきました！今後のご参考にして、**素敵なリフォームを！！**

皆さんの関心が非常に高かった**太陽光発電**！！補助金の支給、買取額の倍増など、設置を検討中の方は今がチャンスです！地元企業だから任せて安心、長くお付き合いさせていただきます！！さらに、**エコウィル**との**ダブル発電**で、ますます**ECO**！！まさに、電気の自給自足！！一歩先ゆく**ECO**なお話でした！！



いちばん身近な最新の**ガスコンロコーナー**！！進化し続ける最近のガスコンロは、タイマー機能はもちろん、**お任せモード**でいろいろな料理をコンロにお任せ！！出来上がったら自動で火が消えてくれるので、忙しくても大丈夫！！レパートリーも増え、お友達に自慢できちゃいます！！ショールームでもご覧いただけます！