

蔵の街

都市ガスだより



～ warehouse “蔵” ～

今年の冬はとっても寒かったですネ！インフルエンザが落ち着いたら、次は花粉に気を配らないといけないですね。さて、今回は次世代システム「W発電」導入のご報告です。もはや、電気は「自給自足」する時代なのです！！続いては、ショールームの活用状況のご報告です。作って、食べて、みなさんで楽しい時間を過ごして頂きました。最近、振込詐欺や悪質な訪問販売など、嫌なお話も多くなってきましたので、日頃から気お付けておきましょうネ！今回のレシピは、お弁当には欠かす事の出来ない「から揚げ」！ひと手間かけて、ひと手間省く？どう言う事？これから暖かい日が多くなり、お出かけする機会も増えそうです！！ なんだか春ってワクワクしますネ！！

今回のレシピ！

今回は、定番中の定番「おつまみ から揚げ 2種」のご紹介です。行楽のお弁当、お子様のお弁当の定番メニュー！！ひと手間かけて下さらえ、温度調節機能(ひと手間省いて)で簡単調理！！

『おつまみ から揚げ 2種』

レシピ提供：リンナイ株式会社 料理研究家：井澤由美子



材料(2人分)		
◆鶏肉		400g
◆片栗粉		大さじ4
◆揚げ油		500ml～
◆レモンのくし形切り		適量
(A) しょうゆ		大さじ2
みりん		小さじ2
しょうがのすりおろし		大さじ1
(B) 酒		大さじ1と1/2
塩		小さじ1
タバスコ		少々
にんにくのすりおろし		大さじ1/2

作り方

- ①. 鶏肉を食べやすい大きさに切る。
- ②. (A)、(B)の材料をそれぞれビニール袋に入れ、鶏肉を200gずつ入れもみこみ、30分以上おく。
- ③. 鍋に油を入れてコンロにのせ、温度調節スイッチで160℃にセットし火を着け、②の鶏肉にそれぞれ片栗粉大さじ4をまんべんなくまぶし、揚げ油に入れる。
- ④. 衣がカリッとして色づいてきたら、温度調節スイッチで180℃にセットし、2分ほど揚げる。
- ⑤. ペーパータオルを敷いたバットに上げ余分な油を取り、お皿に盛りつけレモンを添えれば出来上がり！！

難しい温度調節はコンロ任せ！低温と、高温を使いこなしカリカリに！

渡良瀬遊水地の夜桜とパルーン



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

「手打ちそば 太郎庵 ふく田」さま
 今回ご紹介の「太郎庵 ふく田」さま。

とちぎ蔵の街観光館の中にある、こちらのお店。お兄さんと、弟さん二人で、のど越しのいいお蕎麦、サクサクのてんぷらなど、息の合った絶妙なお食事を、皆さんにご提供しています。

限定の「十割そば」は、そばの香りを存分に楽しめ、しっかりとした歯ごたえ、ツルっとしたのど越しで、食通な方々のブログにも数多く登場します！

もう一つの人気メニューの「小エビのかき揚げ」は、これからの季節、ひと汗かいてビールを飲みながらなんてサイコ～ですヨ！！

お得なセットメニューもあり、味、ボリュームとも満足させてくれるものばかりです！！

春はお花見に行って、美味しいお蕎麦を食べながらの宴会なんてのも良いですよえ～！

まさに「花より〇〇〇」って感じですけどネ！！

お問い合わせ「手打ちそば 太郎庵 ふく田」さま

住所 / 栃木市万町4-1 とちぎ蔵の街観光館内
 TEL・FAX / 0282-25-1241

営業時間 / 11:00 ～ 21:00(15～17時は準備中)

定休日 / 月曜日(祝日の場合は翌日)



人気メニューの「小エビのかき揚げ天ざる」！



栃木のソウルフード
 「しもつかれ」も是非！



次回のお知らせ

夏号

平成23年6月頃予定

蔵の街
 おすすめ
 スポット!!

とちぎ 花まつり情報 ～ 南は藤岡から北は都賀・星野まで ～

太平山は、約4,000本の桜が山全体を包み、山の北側の遊覧道路は、約2kmに及ぶ桜のトンネルが、また大平運動公園までの道沿いには、約1.2km以上続く桜のトンネルが、さらに渡良瀬運動公園では、夜桜とともに、気球のパルーンイリュージョンが楽しめます。

少し足をのばし、星野地区ではカタクリの花が足元を覆い、都賀地区にある「つがの里」では、4月末までいろいろな桜が楽しめます！

この時期栃木は、どこへ行っても花盛り！春を満喫しましょう！

期間 平成23年4月1日(金)～平成23年4月30日(土)(予定)

※各会場により開催期間は異なります。詳しくはお問合せ先にてご確認ください。

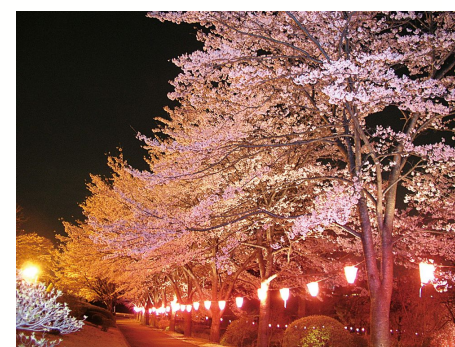
場所 太平山県立自然公園、大平運動公園 ほか

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



大平地区の桜のトンネル！



つがの里の夜桜も圧巻！

次世代住宅「W発電住宅」完成！！

市内にお住まいのT様邸にて、このたび都市ガス用「エコウィル」と、「太陽光発電システム」を設置した、「W発電住宅」が完成しましたので、ご紹介します！

「エコウィル」で電気とお湯を作り、快適な床暖房を設置し、「太陽光発電」で発電した電気は、どんどん販売していくので、快適な生活を送りながら、トータル光熱費をぐっと抑えることができ、非常にお得なシステムになっています！！

実際にお住まいのT様より、「自分の家が発電所になり、電気を自給自足、快適なのにランニングコストが抑えられ、本当に満足しています！！」とのお話。

エコロジーで、エコミーなこのシステム、これからどんどん増えそうですね！



今回ご採用いただいたのは「パナソニック製215wタイプ」を16枚載せ、3.44kwとしたシステム。非常によく発電してくれます！！さすが！最新モデルはとっても良いです！



こちらの「エコウィル」は、1つのエネルギーから、2つのエネルギーを生み出します。ガスで発電し、お湯を作るので、エネルギーの無駄が少なく、とても快適でECO！！



太陽光発電システムのモニター。今どれくらい発電しているのか、今どれくらい電気を使っているのか、今までにどれくらい発電したのかなど、いろいろな情報が見られるので、ゲーム感覚でエネルギー管理！！



エコウィルのリモコンでも、エネルギーの状況や、環境への貢献度が確認できるので、家族みんなで楽しみながら環境意識が高まります。「無理をしないで快適ECOライフ！」これが長続きの秘訣だと思います！！

ショールームイベントのご報告！！

2月5日（土） 市内にお住まいの青木様のお仲間「ボランティア団体 さんさん会」のみなさんを中心に、栃木ガスショールームにおいて、お料理会、三線演奏会を開催いただきましたので、皆様にご報告させていただきます。

当日は13名の皆さんにご参加いただき、「ゴーヤチャンプル」「サーターアンダギー」「美味しいおむすび」「杏仁豆腐」をみなさんで作り、楽しくお食事されていました。私たちも少し頂きましたが、本当に美味しかったです！！

参加者の中に、「またみんなで作りたい！」とのお話もありましたので、その際には、また皆さんにご案内させていただきますネ！！



最新のガスコンロをお使いいただき、楽しく、手軽にお料理をして頂きました。みなさん「これは良いわ！これは便利！」と最新コンロの実力に驚かれていました！



今回のメニューは、沖縄料理 2品！！紅イモのサーターアンダギーは、お芋の風味がして、とっても美味しかったです！下はガスコンロで炊いたご飯のおむすび！

参加者の皆さんが先生であり、生徒さんとなった今回の集まり。「こんな風になると美味しいのよ」と言うやり取りが、あちらこちらで聞こえてきて、とても楽しそう！！



最後に三線を弾いて、みなさんで合唱。冬のショールームがまるで春の沖縄にでも行ったような、暖かい雰囲気包まれた、そんな午後でした。また、お越し下さい！



こんな誘い文句、お心当たりありませんか？

悪質なリフォーム業者やオール電化の訪問販売にご注意を！

「月々の光熱費のお支払が絶対に安くなります！」
「光熱費が安くなるので工事費は実質無料です！」
「機器は故障しないので絶対に大丈夫ですよ！」

こんな誘い文句で訪問してきたら、疑ってみては？！
光熱費は各家庭によって違うので、必ず安くなるか断定は難しいです。また、壊れない機械なんてありません！

少しでもおかしいと思ったら、栃木ガスまでお気軽にお電話下さい！プロの目で適切なご案内を致します！

