

# 蔵の街

都市ガスだより



## ~ warehouse “蔵” ~

今年の夏も暑かったですね〜!! 熱中症など、みなさんは大丈夫でしたか? 私の周りではダウンした人も・・・さて、秋になり行事シーズンもやってきますが、恒例のガス展もありますので、みなさん遊びに来て下さい!! お得な情報や、楽しい催しなども盛りだくさんでみなさんのご来場をお待ちしています! 来ないと損するかも!! また、7月中旬に被災地に災害ボランティアに行ってきましたので、報道されない現状などご報告します。今回のレシピは、CSCライスをご案内! ん? CSCライスって何? 詳しくは下の記事をご覧ください!! やっと涼しくなって来たので、運動に、レジャーに、読書にいろいろな楽しみな季節ですね! さあ、何しましょう?

## 今回のレシピ!

今回は、ガスコンロで炊く「CSCライス」のご紹介です。CSCとは、コーン、シーチキン、コンソメの頭文字をとったもの! キャンプなどでも作ったらして、お子様にも人気のメニューなので

## 『CSCライス』



- 材料
- ◆お米 …… 2合
  - ◆コーン …… 1缶(155g)
  - ◆シーチキン …… 1缶(80g)
  - ◆コンソメ顆粒 …… 小さじ 2
  - ◆塩 …… 小さじ1/2
  - ◆コショウ …… 少々
  - ◆水 …… 2合分
  - ◆パセリ …… 適量

**作り方** ※お鍋は、ガラス蓋でテフロン加工してあるものが便利です!

- ①. 米は洗ってざるに上げておく。
- ②. ボールにコーン(水を切る)、シーチキン(油を切る)、コンソメ、塩、コショウ、水を入れ、かき混ぜておく。
- ③. 鍋にお米を入れ、②の具材を入れる。具は上に乗せ、混ぜない事。約30分間、炊き上げる。
- ④. 強火で沸騰させ、沸騰したら強火で約2分、中火で約3分、弱火で約5分の間で炊く。まだ水分が残っていたら水分が無くなるまで炊く。
- ⑤. 最後に強火で10秒加熱し、約10分間蒸らしたら出来上がり!
- ⑥. 盛り付けるとき、パセリを散らすととてもおしゃれです!

またお好みでバターをのせても美味しいですよ!  
 炊飯機能付きのコンロなら、コンロ任せでも大丈夫!  
 とっても簡単で、お子様にも人気のレシピです!

蔵の街 お店紹介  
 蔵の街おすすめスポット

## 蔵の街 お店紹介

### 「和菓子処 仁」さま

今回ご紹介の「和菓子処 仁」さま。本町に今年2月に移転オープンしたこちらのお店。「季節感を大切にし、『和』の枠にとらわれず、『洋』の要素もうまく取り入れ、食べておいしい、目で見て楽しい、心も癒していただけのお菓子作りを目指しています!!」と、ご主人と女将さん。

実は、小学生の子供さんが、かわいいうちのお菓子をかうために、一人でお店に来る事もあるそうです! 老若男女、お菓子にはお腹も心も満たされますね! これからの季節、お彼岸はもちろん、ハロウィン、クリスマスと、いろいろな行事が沢山あります。季節のイベントに合わせた、かわいくて、美味しいお菓子をご紹介します。お菓子で楽しんでください!!

お祝いの事のお赤飯や、法事のお菓子、お使い物など、お客様のご予算に合わせてご利用いただけますので、是非お気軽にお問い合わせください!

お問い合わせ 「和菓子処 仁」さま  
 住所 / 栃木市本町 1-3-1  
 TEL / 0282-51-7766  
 営業時間 / 9:00~18:00 (日曜日・祝日・お盆)  
 定休日 / 火曜日 駐車場 / 有



和・洋のコラボレーション!  
 ようかんからフリン♪



これからの季節にぴったり!  
 うさぎのお饅頭はいかが?



栃木ガス株式会社

栃木市船橋2丁目2番23号

電話 0282-22-2939

FAX 0282-24-3489

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

次回のお知らせ

冬号

平成23年12月頃予定

蔵の街  
 おすすめ  
 スポット!!

## オクトーバーフェスト

### in 蔵の街 2011

「オクトーバーフェスト」は、栃木市出身の文豪 山本有三が「心に太陽を持って」を翻訳したことが日本とドイツの心の架け橋となっていることから、有三生誕の地である栃木市でドイツ文化を広く紹介しようとはじまりました。

ドイツビール、ドイツ料理などの販売や各種イベントが開催され、会場は家族連れなどで大盛況いたします。



秋の夜長に美味しいビールが最高!!



公園中にて色々音楽が溢れます!

期 間 / 平成23年10月7日(金)~9日(日)

場 所 / 室町うずま公園 境町瀬戸河原公園

お問い合わせ / 栃木市商工観光課 TEL:0282-21-2543

栃木市観光協会 TEL:0282-25-2356

## 秋の花 彼岸花



## 便利さ再発見！！ ガス展2011開催！

きて、みて、納得！！ 使えばやっぱりガスですネ！！

開催日： **10月28日(金)～10月30日(日)**  
9:30～17:00

会場： **栃木ガス株式会社構内(城内町)**

催し物： **ガス機器の特別割引販売 太陽光発電販売**  
**ご当地グルメがやって来る！！**(何処か来るかはお楽しみ！！)  
お子様コーナー 大試食会 などなど

**マイホーム発電(エネファーム、エコウィル、太陽光発電)をはじめ、**  
**エコな情報(エコロジー&エコミー)盛りだくさんの3日間です！**  
**ファンヒーター・床暖房などをお使い頂くと、冬場のガス料金が**  
**お安くなるプランや、お得なリース販売など、お得がいっぱい！！**  
**さらに、大人気の「ご当地グルメ」も登場し、お腹も大満足！！**  
**お気軽にご来場いただき、快適ECOライフを実現しましょう！**

事前に器具を見てみたいんだけど・・・

ご安心ください！！



栃木ガス本社ショールームで

いつでも気軽にご確認いただけます！



お台所・お風呂のリフォームや、太陽光発電のことなど、ちょっと気なる部分を実際にご覧いただき、お気軽にご相談下さいネ！！



## 震災ボランティアに行ってきました！！

宮城県の牡鹿半島にて、漁師さんのお手伝い！！



7月15日に石巻市の南側に位置する、牡鹿半島の魚港に、復興のお手伝いに行きました。前日の夜中に東京を出て、朝到着。そこから屋過ぎまで、休憩をさみながらの作業。現地は、正直手付かずと言った感じの印象で、海にはまだ転覆したまま放置された船が横たわり、港は騒然としていている状況でした。

その中で、カキの養殖の準備をする班と、海底から引き上げたロープや、網をほどこいて整理する班に分かれ、作業スタート。

天気も良く、ロープ班は、滝のような汗をかき、こまめに給水をしないと、熱中症になりかねない、ハードな状況でした。



一方のカキの養殖班は、小屋の中で、ホタテの貝殻に穴をあけ、養殖棚を作る作業。こちらの小屋も震災当日は津波を受け、現在も柱と屋根があるだけのものでした。目の前にあるホタテの貝殻の山と、ひたすら無心で向き合う時間が続きました。

右の写真が、出来上がったカキの養殖棚。

実際に作業したのは、4時間程度でしたが、「このような小さな支援の積み重ねが、やがて大きな復興へと繋がっていく」と、ボランティア団体代表の方のお話でした。

これからも、私たちの出来る事を、コツコツと続けていかなければと思いました。

