

# 蔵の街

## 都市ガスだより



### ～ warehouse “蔵” ～

今年の冬は、20℃を超える気温を観測する日があったかと思えば、大雪がふったりと、なんだか変な冬でしたね。さて今回は、ここの所皆様からのご依頼が非常に多くなってきました、リフォームのご報告です。実際の写真をご覧ください。また、増税前のラストキャンペーンを行っていますので、この機会をお見逃しなく！ まだ間に合いますよ！！ 今回のレシピは、「鶏と卵の親子グラタン」です！ グリルを使って、ほかほかメニューをぜひお試しください。4月から、消費税が5%から8%へ変更されます！ ご不明な点は、お気軽にお問い合わせくださいネ！！

### 今回のレシピ！

今回は、「鶏と卵の親子グラタン」のご紹介です。水なし両面焼きグリルを使い、手軽にオープン料理が出来ちゃいます！ 直火だからこんがりホックホクに仕上がるので、ぜひお試しくださいネ！

### 『鶏と卵の親子グラタン』

レシピ提供：リンナイ株式会社



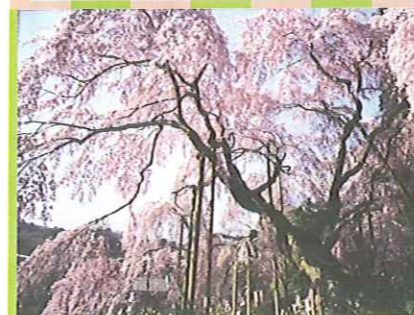
- 材料 (2人分)
- ◆鶏ムネ肉 …… 1枚(約200g)
  - ◆塩 …… 少々
  - ◆粒マスタード …… 大さじ1
  - ◆ゆで卵 …… 4個
  - ◆ピザ用チーズ …… 30g
  - ◆パセリみじん切り …… 少々
- (A)
- ◆味噌 …… 大さじ2
  - ◆みりん …… 大さじ2
  - ◆マヨネーズ …… 大さじ2
  - ◆おろしにんにく …… 1/2片分

### 作り方 <さ>

- ①. 鶏ムネ肉は1口大にそぎ切りし、塩、粒マスタードで下味をつけ、ゆで卵を輪切りにする。
- ②. 小さめのグラタン皿に鶏肉と、ゆで卵を交互に並べる。
- ③. (A)を混ぜ合わせ②にかけ、ピザ用チーズを散らす。
- ④. ③をグリルに入れ、点火し、上火弱、下火強で10分焼く。(自動モードの場合はグルメ・グラタン[標準]を選択ください)
- ⑤. 焼き上がったら、パセリのみじん切りを散らして完成！

※ 直火対応の耐熱皿をご利用ください。  
※ お皿の大きさにより、調理時間が異なりますのでご注意ください。

### 太山寺のしだれ桜



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

### 「アルティラ」さま



手作り生地のミッツピザ！  
セットはボリューム満点



栃木産の食材を使った  
ナスとトマトのピスタ



今回ご紹介の室町にある「アルティラ」さま。地元で愛されて、40年を迎えるこちらのお店。マスターが、大学4年生の時に訪れたイタリアで出逢った心温まる味を、ここ蔵の街栃木で再現する。自家製のピザ生地とトマトソース、本場イタリア No. 1のバリラに、シチリア・トラパニー産の塩、地元栃木産の野菜をふんだんに使うこだわり様。人気のセットメニューは、前菜→メイン→デザートとすすみ、メインが美味しいのはもちろん、デザートにフルーツと、オレンジジュースで煮込んだサツマ芋がひそかな人気になっているとの事。事前にご予約いただければ、ご予算に応じてコースメニューも承っているため、お気軽にどうぞ。イタリア産の食材と、蔵の街栃木産の食材の絶妙なコラボレーションをぜひ味わっていただきたい。

お問い合わせ 「アルティラ」さま

住所 / 栃木市室町3-17  
電話番号 / 0282-24-4996  
営業時間 / AM11:00~PM2:30 PM5:30~PM8:30  
定休日 / 月曜日 駐車場 / 有(4台)

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

平成26年6月頃予定

蔵の街  
おすすめ  
スポット!!

## 渡良瀬バルーンレース2014

～ 栃木市バルーンが初登場!! ～

春の穏やかな日差しの中、遊水地の空に浮かぶ気球の数々。色とりどりの気球たちによる熱いレース、気球搭乗体験、普段はあまり触れることの少ないスカイスポーツの展示やデモンストレーションなど、大空の魅力を存分に味わえる3日間です。

夜に行われるバルーンイリュージョン(夜間係留)と打ち上げ花火は、とっても素敵な時間になること間違いなしです！！

ラムサール条約登録湿地の渡良瀬遊水地へぜひご来場下さい！

期間 : 平成26年4月4日(金)～6日(日)

場所 : 栃木市藤岡渡良瀬運動公園

お問合せ : 渡良瀬バルーンレース実行委員会

TEL:0282-62-0906



浮かぶ気球からのワンショット!!



バルーンイリュージョンは幻想的!