

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

秋

2022年9月頃予定

蔵の街
おすすめ
スポット!!



蔵の街 お店紹介

「J. Heart+ (ジェイハート)」さま

今回ご紹介は境町の「J. Heart+ (ジェイハート)」さま。
1999年にスタートしたお店は今年で24年目。
入り口は階段を上った2階。店内はジャズバーと
いった雰囲気だが、気軽に立ち寄れる「洋食食堂」！
「食事だけでもお気軽にどうぞ」とマスター。
洋食全般はもちろん、なんとモツの味噌煮込み、餃子、チャーハンも定番メニュー！

ランチのカレーはなんと550円(税抜き)で、唐揚げ(写真)、お店一番のお勧めのチキンドリソース、ロッケ他トッピングが選べる(別料金)。夜は「ちょい飲み」セット1300円(税込み)で2ドリンク(ノンアルコールに変更可)とお通し付きでとってもお得！！

テイクアウトも充実しており、カレーはもちろん、牛タンの赤ワイン煮込み、オムライス他多数ご用意あり。お電話での事前予約、ご来店でも対応OK。

さて、今回は何にしようか、今から楽しみだ！

お問い合わせ「J. Heart+ (ジェイハート)」さま
住所 / 栃木市境町1-22
TEL / 0282-25-0720
営業時間 / 11時～13時 17時～22時
定休日 / 毎週日曜日・月曜日
駐車場 / 15台駐車可能



うずま川行灯まつり

栃木市のシンボルであり、市内の中心を流れる巴波川を幻想的に彩るうずま川行灯まつりが開催されます。

巴波川沿いに「切り絵師 川島雅舟氏」が作成した蔵や山車、円などの切り絵を貼り付けた行灯が設置され、夏の夕べを幻想的に彩ります。

令和4年7月1日(金)18時30分から、巴波川橋付近の蔵の街遊覧船船乗り場にて、点灯式を実施します。感染症対策にご留意いただき、是非ご観覧下さい。

場所：巴波川(開運橋～うずま公園)
期間：令和4年7月1日(金)～9月30日(金)
点灯時間：19時～22時
問合せ：栃木市観光振興課 ☎0282-21-2374
(一社)栃木市観光協会 ☎0282-25-2356



夏の夕暮れに浮かびあがる行灯のんびりと涼みませんか？



Gas One

蔵の街

栃木ガスだより

夏号(第65号)

発行 2022年6月吉日

栃木ガス株式会社

営業開発課企画



栃木市マスコットキャラクター「とち介」

～ warehouse “蔵” ～

こここのところ、明るいニュースが少ない気がしますが、そんな気分を吹き飛ばすよう、笑顔で行きましょう！

さて今回は、実際に「衣類乾燥機 乾太くん」をご利用のお客様に突撃インタビューをさせていただきました！

子育て中のご家庭はもちろん、洗濯物が部屋干しでいっぱいの方、一週間レンタル、是非お試しください！！

次にご紹介は、カーボンオフセットLPガスのご採用事例です。業務用途のお客様が、環境保全活動の取組みに最適なエネルギー！それがカーボンオフセットLPガスなのです。より良い地球環境を未来に残すために！

ジメジメした梅雨を過ぎれば、暑い夏がやってきます！栃木ガスでは、電力販売のご案内も行っております。

利用が増えてしまうエアコンの電気代を軽減するご提案ができるかと思っておりますので、お気軽にご相談下さい！

今回のレシピ！

今回は、グリルで簡単！でもちょ～美味しいレシピのご紹介です！
グリルで焼いたらおいしいお肉NO.1の「鶏肉」！ぜひお試しあれ！！

『お手軽 タンドリーチキン』



材料(2人分)

◆鶏もも肉 . . . 2枚
◆レタス . . . 適量
◆クレソン . . . 適量

(A)

◆プレーンヨーグルト(無糖) . . . 2/3カップ
◆トマトケチャップ . . . 大さじ2
◆カレー粉 . . . 大さじ1
◆塩 . . . 小さじ1と1/3

レシピ提供 リンナイ(株)
監修 武蔵裕子

作り方

- ①.(A)をポリ袋などに入れ、よく混ぜ合わせる。
- ②.鶏肉はフォークでところどころを刺し、①に入れてよくもみ、冷蔵庫で2時間から半日漬ける。
- ③.両面焼きグリル(上火、下火・強)で鶏の皮を下にしてのせ、10～12分焼く。
- ④.鶏肉を食べやすく切り分けて器に盛り、レタスとクレソンを添える。

外はカリッと、中はジューシーなタンドリーチキン！
ご飯のおかず、ビールのおつまみに、Let's Try!

太平山のあじさい

