

LPガス事業部
TEL (0532) 33-2211

ガスの実
1月号

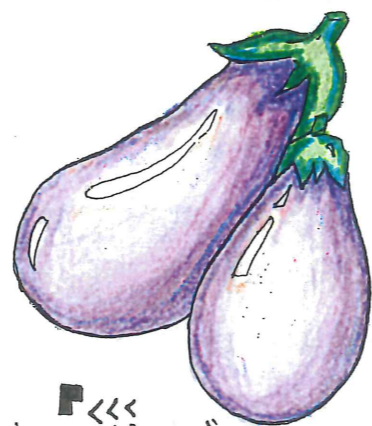
2019ver

新年あけましておめでとうございます!!

去年は格別のご愛顧賜り厚く御礼申し上げます。

2018年は清水寺で毎年12月12日に発表されている「今年の漢字」に「災」が選ばれたように、異常気象に加え台風、豪雨、地震などの災害も多岐にわたりました。ここ東三河も台風による停電で大きな被害があったのはまだ記憶に新しいかと思いますが、2019年も災害に強いLPガスとして、オーテック社員一同で皆様の「安全で快適なガスライフ」をお守りしていきます。

今年も「早成」が4月で終わり、新しい元号へと変わる大きな節目の年になるのではないのでしょうか。私たちも今までと同じではなく、新しい1歩を踏み出し、皆様のご期待、ご要望にお応えできるよう一層励んで参りますので本年もよろしくお願ひ致します。



身体ポカポカ(カレー味噌鍋)

材料 (3~4人分)

- 白菜 (ざく切り) 300g
- にら (ざく切り) 1束 (100g)
- えのき (根を落とし長さを半分に切る) 1/2袋 (100g)
- 長ネギ (斜め切り) 100g
- しいたけ (飾り切り) 4枚 (40g)
- ちくわぶ (斜め切り) 1本 (100g)
- じゃが芋 (半分カットまたは1/3カット) 3個 (300g)
- 肉団子 300g
- 豚切り落とし肉 200g
- シメウズン 2玉 (400g)

- ① カットしたじゃが芋を耐熱容器に入れ、芋が隠れるくらいの水をばり、レンジでチン (600w 7分)
- ② 土鍋に★を入れひと煮立ちさせます。
- ③ ②に●を入れひと煮立。さらに○を入れ豚肉に火が通ったら出来上がり!!

★ { 水 1リットル / 和風顆粒だし 大匙1
酒 大匙2 / みりん 大匙2 / 味噌 150g
カレー粉 小匙2 / にんにくチューブ 大匙1

保安点検(定期点検)にご協力ください!

ガス事故などのニュースが流れると、うちのガスは大丈夫?と不安になる方もいらっしゃるかもしれませんが、安全安心にご利用いただけるよう法令に基づき4年に1回以上お伺いして定期的に点検をさせていただきます。

時期が近づいたお客様には事前にお電話か文書にてご案内させていただきますので、その際にご協力のほどよろしくお願い致します。

