

株式会社 オーテック

ガスの実
9月号

LPガス事業部
TEL (0532) 33-2211

今年の夏も暑かったですね。暑さも寒さも彼岸までと言われます。秋彼岸は秋分の日9/23(土)の前後の3日間をおおせた7日間ということで、9/20~9/26が彼岸の期間になります。その頃には涼しく過ごしやすい日になっていくでしょうか。ところで、祝日の秋分の日というのは「先祖を敬ぶ」と「なくなった人を偲ぶ日」なんですよね。

なんとなく秋に変わる日かなあと思っていました。ついでに何も考えずに過ごしてしまっていますが、祝日の意味を意識しながら過ごすのもよいかもかもしれませんね!

お知らせ

今年も間もなくやってくる大イベント

「ガスネットフェア2017」の開催日が決定しました

今年も11月11日、12日(土・日)の2日間開催します

日頃の感謝を込めた大特価商品販売、住宅設備の展示

お子様も楽しめるイベントなどをご用意して頂ける様な

イベントを準備しております。ぜひお気軽に遊びにお越し

しくたさいます!!

詳細は次月にご案内致します。

お月見はいかがですか?

お月見は一年でもっとも美しいと称えられる「中秋の名月」を觀賞するという慣習です。その日の月は十五夜とも呼ばれています。

元々は上流社会での觀月の宴がのちに作物の収穫祭と結びつき、人々は豊かな実りの象徴として月を觀賞し、お供えものをして感謝や祈りを捧げるようになりました。

今年の中秋の名月は10月4日です。たまにはのんびりとお月様を眺めてみるのも良いではないでしょうか。



簡単!

コーンとキノコのサンラータン

＜材料＞ 2人分

コーン缶	50g
えのき	50g
しいたけ	3枚
じめじ	50g
長ネギ	1/2本
① 水	400ml
② 鶏がらスープ	大匙1
ラー油	少々
酢	大匙1
黒こしょう	少々

＜作り方＞

1. えのき、しめじは石づきを取ってえのきは長さを半分にほぐします。しいたけは軸も合わせて薄切りにします。
2. 長ネギは斜め薄切りにします。
3. 鍋に①を入れて沸騰直前まで加熱します。
4. 1、2とコーン缶を汁ごとに加え中火でひと煮立ちさせます。
5. 火を止めてラー油、酢をお好みで盛り付け、黒こしょうで完成です。

ポイント! 火を止めた後から酢を入れることで酸味が飛ばずに残ります