

株式会社 オーテック

LPガス事業部
TEL (0532) 33-2211

ガスの実
5月号

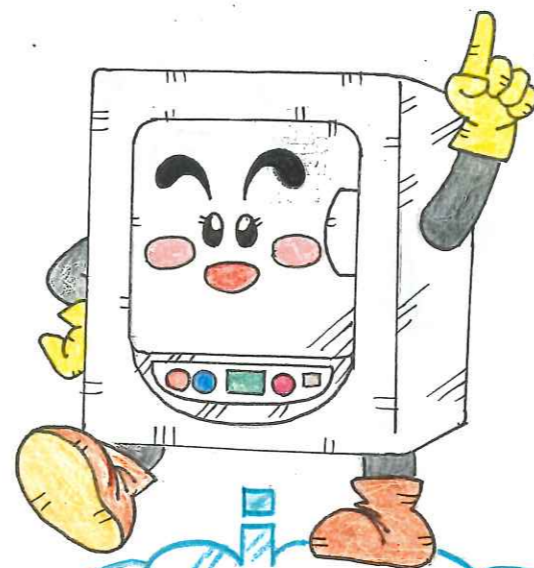
5月 といえは...?

皆さん、5月と言えはなにを思い浮かべますか？
鯉のぼり・田植え・柏もちなど色々ありますが、私は
やっぱり『潮干狩り』なんじゃないかなあ〜、と
思います。
あさりを探った時のうれしさ、そして持ち帰って食べた
時の美味しさ...
自分で採ったモノを食べるってイデスよね...♡



今年は生育不良などで
一部中止になった会場も
あるようですが、5月ですと
12~14日または23~29日
あたりがオススメとのこと。

日焼け対策を
しっかりして
ぜひお出かけしましょう!



外に干さなくていいので
花粉症の方にも
オススメ!

これからの時期の心強い味方!!

今年もまたジメジメした梅雨がやってきます...
洗濯物も乾きにくく、天気が悪いと気持ちまで
ジメジメしてしまいかちです...

そこで今回、そんな雨の日の心強い味方、
ガス乾燥機「乾太くん」

をご紹介します!

特長...

- ① スピーディー!
大量の衣類(5kg)も約50分で
スピード乾燥!
電気タイプの半分以下の時間で
乾燥可能です。

- ② ふっくら仕上げ!
ガスによる熱風で衣類の繊維
一本一本までふっくらと優しい
肌ざわりで仕上げます。

大決算セール

今回この乾太くん(5kgタイプ)を
定価 ¥138,000(税別)+工賃を
決算特価 ¥95,000(税別)+工賃

にてご提供致します!

※先着5台限りになります!

にききにき筍ごはん



- 材料 米... 2カップ
筍... 120g
薄揚げ... 小1枚
木の芽... 4枚
昆布だし汁... 2カップ
(水でも可)
- ・合わせ調味料
薄口醤油... 大さじ1と1/2
塩... 小さじ1/3
酒... 大さじ2

作り方

1. 米は炊く30分前くらいに
洗ってざるに入れ、水気をきる。
2. 筍は3cmの薄切りに、薄揚げは糸状に刻む。
3. 炊飯器に、1の米、合わせ調味料を入れて2カップの目盛まで昆布だし汁を加える。
4. 1と混ぜた後、2の筍、薄揚げを入れて
普通のごはん同様に炊き最後に木の芽を添えて
完成!!

ポイント
ガス炊飯器を使うとより
ふっくら炊きあがりやすい