

株式会社 オーテック

LPガス事業部
TEL (0532) 33-2211

ガスの実
4月号

お花見の季節がやってきました！

そこで今回はオススメのお花見スポットをご紹介します。
今回紹介するのは、愛知県碧南市にある「明石公園」です！
園内には約250本のソメイヨシノが植えられており、毎年春になると園内をにぎやかに彩ります。
また、アミューズメントパークも併設されていて、満開の桜の中を走るおとぎ列車や、桜を上から一望できる観覧車にも乗れます！！



いつもの料理を絶品の味に！

「あご入り鰹ふりだし」



あご入り鰹ふりだしの原料には、料亭御用達の本枯れ鰹節と荒節をベースに、コクがあり濃厚な味わいの枯れ鰹節、濃厚で澄んだだしが取れる利尻昆布、風味豊かで香り高い香信椎茸と、プロ好みの本格派を揃えました。さらに鳥取名産「あご(飛魚)」を加えることで旨味に上品さが増します。これらを使いやすい小袋に詰めた「あご入り鰹ふりだし」なら、誰でも簡単に、しかもプロ級のだしが取れてしまいます。

400g (8g x 50袋) 1,980円

ご注文はオーテックまで！

320g (8g x 30袋) 1,480円

エリア担当者が直接お届けします。

材料

3人分!

あさりと春キャベツのワイン蒸し



キャベツ(ざく切り) 400g あさり(砂抜き済み) 400g 程度
セロリ 一枝程度

調味料

白ワイン ... 大さじ2 オリーブオイル ... 大さじ1
塩 ... 一つみみ こしょう ... 少々

仕上げ

ブラックペッパー ... 適量 パセリ ... 適量

作り方

- ① シリコンスチーマーを使用します。シリコンスチーマーにキャベツ、あさり、セロリ、を入れ、調味料を回しかける。蓋をして、電子レンジ600w 5分加熱。
- ② レンジ内のシリコンスチーマーの向きを変え、蓋をしたまま、600w 5分加熱。あさが全て開けばOK!
- ③ 軽く混ぜる。お好みでブラックペッパーを振り、パセリを散らせば完成!