

# 株式会社

# オーテック

L P ガス事業部  
TEL (0532) 33-2211

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。

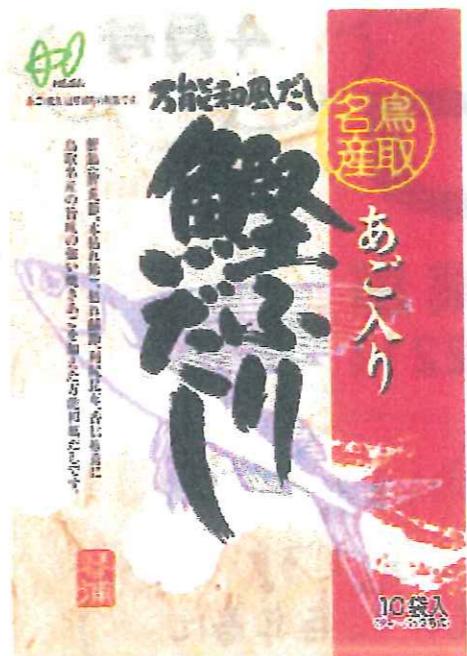
また、アミューズメントパークも併設されていて、満開の桜の中を走るおとぎ列車や、桜を上から一望できる観覧車にも乗れます♪



ガスの実  
4月号

いつもの料理を絶品の味に!

「あご入り鰯ふりだし」



あご入り鰯ふりだしの原料には、料亭御用達の本枯れ鰯節と荒節をベースに、コクがあり濃厚な味わいの枯れ鰯節、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「あご入り鰯ふりだし」なら、誰でも簡単に、しかもプロ級のたしが取れてほります。

400g (8g × 50袋) 1,980円

320g (8g × 30袋) 1,480円

ご注文はオーテックまで!

エリア担当者が直接お届けします。

○ 材料 3人分!

キャベツ(ざく切り) 400g あご(砂抜き清め) 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 一つまみ 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

- シリコンスキマーを使用します。シリコンスキマーにキャベツ、あご、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。
- レンジ内のシリコンスキマーの向きを変え、蓋をしたまゝ、600W 5分加熱。あさりが全て開けばOK!
- 軽くまぜる。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!