

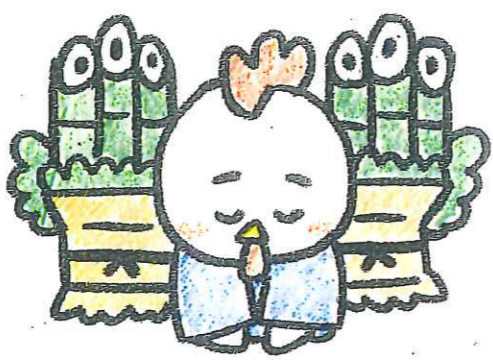
株式会社 オーテック

ガスの実
1月号

LPガス事業部
TEL (0532) 33-2211

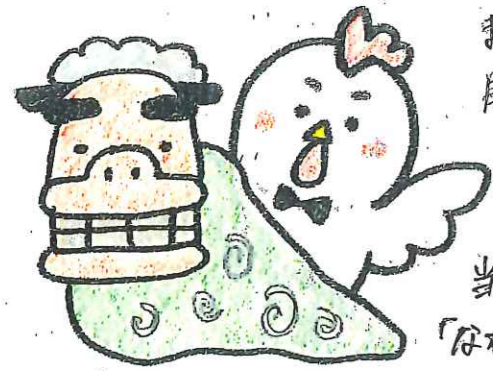
あけまして
おめでとうございます!

2017年もオーテック社員一同
「安心・安全ガスライフ」を
お守りいたします



今年も株式会社オーテックは今年創立60周年を迎える事になります。
今まで積み重ねられてきた伝統を継承すること、そして新しいことに
果敢に挑戦すること、この二つを両輪として本年もLPガスの
魅力をムヒリでも多くのお客様にお伝え出来るよう努力して
参りますので、どうぞよろしくお願い申し上げます。

~2017年スタート!とということ~



先月の検針時に保安カレンダーを配布させていただきましたが、皆さまご覧になりましたか?
月ごとに可愛い料理の写真とそのレシピやLPガスに
関するクイズが紹介されています。
また、カレンダーの右下には抽選番号が書いてあり
当選番号は月中旬頃に発表されますので
「なかなか当選しない…」という方も「今年こそは当たる!」
と信じて飾って頂けると幸いです!

ガスの豆知識

・LPガスと都市ガスについて

1. 主成分
LPガスはプロパンまたはブタン
都市ガスはメタンが主成分であり
海外からの輸入がほとんどです。
2. 特長
LPガスも都市ガスも本来は無色
無臭ですが、万一ガスがもれた
時にすぐわかるようにわざと匂いをつけています。



3. メリット
LPガスの場合、ガスボンベを自宅に設置してあるので災害に強い!です。
実際に地震の際、最も早く復旧したのがLPガスでした(阪神大震災時)。
一方都市ガスの場合、ガスボンベを設置しなくても良いのでスペースの有効活用は
その分できますが、災害時の復旧はLPガスに比べどうしても時間がかかって
しまいます。



ゆずの香りが決の手! 「揚げもちあらい物」

[材料] ※5人分

- ・丸もち 2~3個 ・ほうれん草 1株 ・えのき茸 1袋 ・人参、板かまぼこ、ゆずの皮 適量
- ・水 1,000cc ・しょう油 大さじ1 ・酒 大さじ2 ・塩 小さじ1/2 ・砂糖 少々 ・粉末だし 適量

- ① ほうれん草は洗って根の太い部分に切り込みを入れ、
塩少々を入れた熱湯で30秒ほどゆがき、水に取り
7分置き、水気を絞る。
- ② 人参は薄切りにし花型で抜き、えのき茸は石づきを
切り落とし房を分け半分にする。板かまぼこも薄切りに。
- ③ 鍋に水、酒、塩、砂糖、しょう油、粉末だしを入れ、
その中にえのき茸と人参を入れ煮る。
- ④ きちを一口大に切り、180℃の油で揚げる。
揚げたら油をキッチンペーパーで吸い取り、汁椀に入れる。
- ⑤ ③のなかに3cmくらいに切ったほうれん草を入れ、一煮立ち
したらお椀へ注ぎ、かまぼこを小さく切ったゆずの皮を入れ、
ゆずの皮には果汁の4倍近いビタミンCが含まれている!!

