



ガスの実
5月号

LPガス事業部
TEL (0532) 33-2211

お客様
ご紹介



4月18日(水)より豊川市金塚町に新しく美容室がOPENしました!
スタッフは20代後半の美男・美女 松浦ご夫婦で経営しておりますが、老若男女大歓迎なお店です。
Parkの名の通り公園のような空間で、心からリラックスして過ごせる店舗になっております。公園の様に気軽にたくさんの人達が集まる場所にしたとこの名を付けたとの事です♪
個室スペースもあるため人見知りの方、美容室に行きづらいという男性の方、カッパルや付き添いの方でもゆっくり髪をアレンジしてもらえます!

皆様!是非是非!一度行ってみてくださいね。
オーテックのかわら版見ました!と伝えると話が広がるかも..(笑)

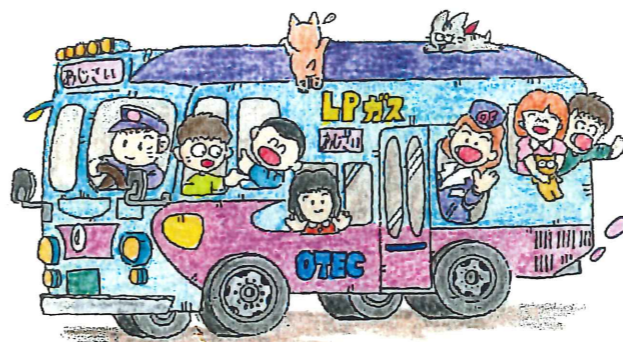
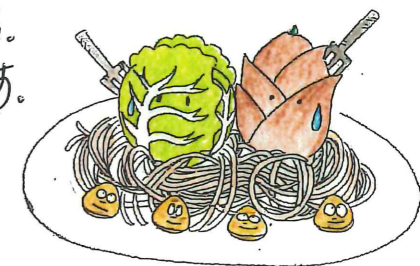


〒442-0872 豊川市金塚町2-86-1
月曜定休 10:00~21:00 0533-56-7237
<https://www.park-toyokawa.com/>
Twitter・insta・LINE@
でも予約できます!!

キャベツとタケノコとアサリのパスタ

材料(2人分) あさり1パック(220g) キャベツ2枚(80g) たけのこ1/2本(100g) にんにく1かけ
オリーブオイル(小さじ1) 酒又は白ワイン(50ml) パスタ2人前(200g)
塩(パスタ茹で用)適量 バター(15g) 粒コンソメ(小さじ1) 塩コショウ(少々)

- 作り方
- ① お湯が沸騰したら塩を入れパスタを茹でる。
 - ② アサリを洗い、キャベツとタケノコを適当な大きさに切り、にんにくはみじん切りにする。
 - ③ フライパンにオリーブオイルを入れ、にんにくを弱火で炒める。
 - ④ ③にアサリと酒を入れフタをして、アサリの口が開くまで蒸す。
 - ⑤ さらにバター、タケノコを入れ1分炒める。
 - ⑥ キャベツ、コンソメを入れて 塩コショウで味を調える。
 - ⑦ 茹でたパスタと絡めて出来上がり♪



形原温泉 あじさいの里

毎年6月に1ヶ月間あじさい祭りが行われる観光名所です! 約5万株のあじさいの植栽し

夜間ライトアップも実施しています。昼間とは違った風情でお楽しみでき、運が良ければあじさいの里に住むゲンジボタルを見ることもできますよ!
会場は意外と広いので歩きやすい靴で行かれることをおすすめします!
梅雨時で雨の日の方が多いと思われそうですが、そんなお天気の方があじさいがしっとりとして綺麗に見えるものです♪
補陀ヶ池を半周した所から上った場所にある「チャレンジの鐘」からはあじさい越しに三河湾まで見渡せる絶景風景が見られるスポットとなっています♥

所在地: 〒443-0102 蒲郡市金平町一沢28-1
電話: 0533-57-0660

料金 入場料金 300円
交通 駐車料金 500円

