

株式会社 オーテック

ガスの実
1月号

あけまして

LPガス事業部
TEL (0532) 33-2211

おめでとうございます!

昨年は格別のお引き立てを賜り
厚く御礼申し上げます。

今年の冬はなんだかいつもより寒いなあ～と
感じましたので気温と長期予測を調べた
ところ、どうやら平年並みとの事ですが、
でもやっぱり寒いものは寒い! ということで
今年もガスファンヒーターのお世話に
なりはましましなお正月を過ごしておりました。さて、皆さんは
どんなお正月をお過ごしになられましたか?

私たちオーテックは今年もお客様に安心、安全 をして
快適なガスライフをご提案させていただきまますので、何卒
よろしくお願いいたします。



では、インフルエンザも流行しておりますので
みなさまも うがい、手洗い、乾燥対策を
しっかりし、お身体には充分気をつけて
一月も頑張ってくださいね!



つみれそば

～いわしとしょうがでホッカポカ♪ 節分にいかが?～

[材料 : 4人分]

| | | | |
|-------|------|-----------|------|
| ・いわし | 小 8尾 | ・★(たし・そば) | |
| ・ねぎ | 1本 | 出汁 | 6カップ |
| ・しょうが | 1かけ | しょうゆ | 大さじ3 |
| ・みそ | 小さじ2 | みりん | 大さじ3 |
| | | そば | 4人分 |
| | | 七味唐辛子 | 適量 |

- ① いわしは3枚おろしにし一口大に切る。ねぎは半分は
白髪ねぎにし、残りほみじん切りにする。しょうがもみじん切りに。
- ② いわしをフードプロセッサーにいれてなめらかになるまで回し、みそ
・ねぎのみじん切り・しょうがも加えて軽くませる。
- ③ 湯に★(たし・そば)を中火に煮立て、②をスプーンなどで丸め
ながら落とし入れ、3分ほど煮る。
- ④ 器にそばを入れ、③を汁ごと注ぐ。白髪ねぎを盛り、お好みで
七味唐辛子を。



新入社員 ごあいさつ



この度、LPガス事業部サービス課に加わりま
した 中島弘貴と申します。

趣味は料理とその時に使う香辛料(和・洋・中
全2) 集めです。少し前にア=チヨビを仕込んでおい
たので完成が待たせたいところです。
また何か珍しい調味料・香辛料がありましたら
ぜひ教えてください。

今はまだ知識も経験も足りませんが、皆さんが
安全にLPガスをご利用いただける様 頑張ってい
ますのでよろしくお願いいたします。