

3月
2012
125号

エプロン

TOKAI GROUP TOKAI GAS

く暮らしに役立つ情報誌

エプロンは東海ガスと貴方の暮らしを結ぶコミュニケーション誌。
毎日の暮らしに役立つ情報を、毎月お届けします。

<http://www.tokaigas.co.jp>

このコーナーでは、エプロンの人気連載企画『炎の達人店』による直伝レシピをご紹介します。
今月は『おせん』です。



炎の達人レシピ

ニンニクやバターと相性抜群！ 『ホタテのガーリックバター』



材料 (1人分)

- ・ホタテ貝柱 3個
- ・プチトマト 1個
- ・シメジ 適量
- ・刻みニンニク 小さじ1
- ・バター 20g
- ・お酒 おちょこ1杯
- ・醤油 2〜3滴
- ・バジルソース お好みで

Recipe

- ① ホタテ貝柱は、塩・コショウで味付けして小麦粉をつけ、サラダ油を熱したフライパンで焼く。
- ② 別のフライパンにバターを熱し、小分けにしたシメジ、プチトマトを軽く炒めたら、刻みニンニクを加えてさらに炒める。
- ③ シメジに火が通ったらお酒を加え、火を止めて、醤油を2〜3滴たらす。
- ④ 器に①と③の具を盛り、その上から③のバターソースをかければできあがり！

※お好みでまわりにバジルソースを添えると、よりいっそう風味とオシャレ感が増します。



レシピ提供：『おせん』島田市金谷中町 店舗情報の詳細は本誌7ページをご覧ください。



特集

東日本大震災から1年。
『東海ガスの地震対策』…………… P2.3

特集：東海ガスのリフォーム提案 第13回
『愛犬家住宅：住まいの工夫』…………… P4.5

住まいのエプロン館：TOKAIの新築分譲住宅 …… P6
炎の達人：おせん …………… P7

柔らかくとろけるような甘味とおいしさの口いっぱいに広がるコース料理の『静岡産黒毛和牛ステーキ』（手前）と、ふんわり卵とグリルしたサーモンに天つゆのあんをかけた『サーモンの卵の素焼き』550円（奥）。

「くりっぴーブラザ」や
「プラス・リフォーム」の
ページもあります！

情報満載の東海ガスホームページはこちら！→ <http://www.tokaigas.co.jp/>
料理教室・クイズへのご応募、ご意見や資料請求がホームページからできます！