

4月 2011
114号

エプロン

TOKAI GAS

〈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>

特集1 ショールームがオープンします! P.2.3

第2回 東海ガスのリフォーム提案 P.4

炎の達人『創作料理 がじゅまる』 P.5

アイ・ランドのSOLAMO+ガス温水式床暖房の家 P.6

緊急特集!東海ガスの地震防災対策 P.7



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「がじゅまる」です。

炎の達人レシピ

なめらかでさわやかな風味 ジャスミン茶のプリン

材料

(直径9cmの器に5~6個分)

- | | |
|-------------|---------------|
| ・全卵 1個 | ・ジャスミン茶 200cc |
| ・卵黄 2個 | ・生クリーム 25cc |
| ・グラニュー糖 40g | ・レモン 1/8カット |

Recipe

- ① ボールにすべての材料を入れ、よくかきまぜる。
- ② 茶こしで漉してから、ココットなどの耐熱容器に入れ、170度くらいのオーブンで20~25分焼く(できあがりを見ながら焼く)。
- ③ 焼けたらオーブンから取り出して冷まし、冷蔵庫で冷やせばできあがり!



レシピ提供:『がじゅまる』焼津市西小川 店舗情報の詳細は本誌5ページをご覧ください。

地元で採れた季節の野菜を特製ソースでいただく『彩り野菜のバーニャカウダ』780円(手前)
奥は赤ワイン、フルーツ、スパイスで作る『自家製サングリア』650円

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るようになりました!