

開催予告

第7回

海岸清掃のお知らせ!

私たち東海ガスでは、地域の環境保全活動の一環として、毎年「海岸清掃」を実施しています。昨年は、お客さまと社員あわせて685名が参加し、ディスカバリーパーク焼津付近の海岸を清掃しました。今年度はより環境に配慮した内容で実施していく予定です。

応募方法など、詳しくは次号のエプロンにてご案内させていただきます。お楽しみに!!

くりっぴープラザ

料理教室

最新のガス機器を完備した新しいショールームで、快適に楽しく料理しませんか?
夏本番に向けて元気はつらつメニューがもりだくさんです!

【場所】東海ガスショールーム クッキングスタジオ
【時間】10:00~13:00
【定員】各回16名
【講師】食の学び舎くるみ 中野ヤスコ (管理栄養士・調理師) ほか
【料金】2,000円 (5日前からキャンセル料が発生します。)
※一定人数に達しない場合は開講することがあります。
※当選者には開講日2週間前までに通知いたします。

参加者募集!!

ご応募は添付のハガキにチェックを2つまで入れてご投函下さい。また、東海ガスのホームページからも手軽にご応募できます。

6月の料理教室

【締切】5月20日(金) 消印有効

①6/7(火)・②6/11(土)

焼津産フレッシュトマト「シシリアンルージュ」の pasta 教室

◎「シシリアンルージュ」で作る 極上トマトソースの pasta
◎ごぼうのポタージュ
◎ライスコロッケ

地元のこだわり野菜を味わおう!

③6/14(火)

はじめてのお菓子作り教室

◎なめらかプリン
◎甘くない塩味ケーキ「ケーキサレ」

父の日企画!

④6/18(土)

お父さんと作るドライカレー教室

◎うまみたっぷりドライカレー
◎ポテトサラダ
※お父さんとお子様でご参加ください。

父の日企画!

⑤6/21(火)・⑥6/25(土)

パン作り初心者限定! 粉をこねて作ろう! フォカッチャ教室

◎イタリアのパン「フォカッチャ」
◎ダッチオープンにおまかせ 夏野菜のトマト煮「ラタトゥイユ」

人気のパン教室!

⑦6/28(火)・⑧7/2(土)

お料理ビギナーさんの中華料理教室

◎ジャンボしゅうまい
◎中華スープ
◎ごま団子
◎お鍋で炊く直火炊きごはん

父の日企画!

7月の料理教室

【締切】6月17日(金) 消印有効

⑨7/5(火)・⑩7/9(土)

お手軽手作りナンと本格カレー

◎ルーから作る夏野菜カレー
◎手作りナン
◎グリル焼きチキンサラダ
◎さわやかラッシー

家でも簡単!

⑬7/19(火)・⑭7/23(土)

こだわりBBQソースのアメリカンプレートランチ

◎ホットドック
◎てりやきチキンハンバーガー
◎枝豆のビシソワーズ

パン教室で夏気分★

⑮7/26(火)・⑯7/30(土)

おうちDEカフェ! とろとろオムライス

◎とろとろオムライス
◎ダッチオープンで作るズッキーニのポークテリヤ
◎夏色スープ

あのとろとろオムライスに挑戦!!

⑰7/29(金)

生地からこねる! 親子でMYピザ作り

◎グリルで本格ピザ
◎さっぱりフルーツサイダー寒

夏休み親子企画!

ご意見や資料請求、クイズ、料理教室の応募が、ホームページからできるようになりました!

ご意見や資料請求、クイズの応募など、東海ガスのホームページからもご投稿いただけます。画面の申込フォームに従って入力するだけでOK! 少しでもアクセスしてくださいね!

①東海ガスのホームページにアクセス!
<http://www.tokaigas.co.jp>
②申込フォームに従って入力してください。
※従来通り、添付ハガキでもご投稿いただけます。

5月のクイズ

Q 東海ガスが提案するプラスアルファのリフォームは?

答え: □□ ス・リフォーム

●ヒント/本誌4ページに答えが隠されているよ!

クイズの答えは、添付ハガキに記入してご投函ください。正解者の中から抽選で20名様に「全国共通図書カード2,000円分」を差し上げます!

エプロン3月号

「エプロンクイズ」プレゼント 当選者発表!!

中根 聡 様・岩崎 龍男 様・武田 秀一 様・酒井 勇樹 様・増田 裕之 様・服部 博史 様・服部 暢利 様・池谷 友介 様・實石 勇悟 様・村松 徳一 様
吉川 太 様・山梨 友敬 様・堀池 八重子 様・栗田 市蔵 様・宮原 伸卓 様・小松 昭彦 様・田中 四郎 様・増田 幸子 様・中村 安廣 様・田中 尚 様

※当選者の発表は、集計上東海ガスの登録名になっております。ご注意ください。※当選品は、東海ガスの地区担当者がお届けいたします。

Master of the Fire

炎の達人

とろける甘味が絶品の南鰯が 気軽にいつでも味わえる!

「季節のコース料理」5,250円では、リストの中から好きなお寿司が6貫選べます。【親方お任せ】にすると旬のネタをにぎってもらえます。お焼・デザート・コーヒーor紅茶付き(2名様〜、3,150円・4,200円もあり)。

満足度の高いランチメニュー「南鰯鉄火丼定食」1,360円(小鉢・漬物・赤だし付き)。しかも、ランチタイムはコーヒー・紅茶が代わり自由。

寿司実(すしめ)

エプロンでもなじみの、南鰯(みなまぐろ)と「天然もの」にこだわったお寿司屋さん。地元はもちろん、県外からのお客さんにも評判のお店です。

「厳しい海で育った南鰯は、身がしまっていてキメが細かく、甘味があるのが特徴です」と店主の実石勇さん。魚介類はすべて吟味された天然もので、店内に用意された大きな生けすには、生きた状態で仕入れたさまざまな魚が泳いでいます。いち押しメニューは、かま焼きとにぎりの2種類が味わえる「南鰯かまにぎり」(表紙の写真)。

「かまのトロの部分をお寿司にしています。このように使えるのは鰯の中でも南鰯だけ。鰯が水揚げされる焼津だからこそできるメニューです」と実石さん。

ほかにも、前菜やお造り、蒸し物、お好み寿司など、多彩な料理が味わえる「季節のコース料理」や、大きなお刺身が重なるように敷き詰められた「南鰯鉄火丼定食」など、よそでは味わえない焼津の板前料理を気軽に楽しむことができます。

ガスの魅力

たまごを焼く、あなごを煮るなど、微妙な火加減が必要な調理でも、ガスなら瞬時に対応できます。また、ほかの作業をしていても、炎が見えるので安心して使えます。

揚げ物は火力を調節して油の温度を保ちながら、手早くカラッと揚げていきます。

1. 店主・実石勇さん。2. 目の前で新鮮なネタをにぎってもらえるカウンター席と、庭に面したテーブル席。お座敷や大広間もあります。

■住所/焼津市三和1167-2 ■営業時間/11:00~14:00、17:00~22:00 ■駐車場/20台(大型バス可)
■電話/054-624-3030 ■定休日/水曜

本誌「エプロン5月号」をご持参で、お食事をお召し上がりの方に、『手づくりケーキ』サービス!

※1冊につき2名様まで
※期限:6月末まで

07

06