



いつも お世話になっております。まだ 梅雨明けの兆しは 見えずに 激しい雨が続いていますね…。
今年の梅雨明けは、7月14日(日)頃です。あと 少して 夏がやってきます!!
それまでに 体調崩さずに 元気に 夏を迎えましょう\(^o^)/

今月は 夏を先取りして そうめんの料理をご紹介します。 **「ナスの肉みそ・そうめん」**

材料(4人分) *ナス…6個 *ピーマン・赤ピーマン…各2個

*赤唐辛子…1本 *豚バラ薄切り…150g *そうめん乾…6束 *万能ねぎ…適量
A*味噌…60g *酒…大さじ2 *砂糖…大さじ2 *みりん…大さじ2
*味の素ごま油…大さじ1 水…カップ5 *ほんだし…小さじ山盛り1
B*みりん…大さじ4 *醤油…大さじ2 *瀬戸のほんじお…小さじ1

- 作り方** 1.ナスは、1cmの厚さの半月切りにし、ピーマンはひと口大に切る。豚肉は 2cm幅に切る。
2.フライパンに、ごま油を熱し、弱火で (1)の豚肉を炒め、肉の色が変わったら、(1)のナスを加えてしんなりするまで炒め、赤唐辛子、(1)のピーマンを加え炒める。
3.「ほんだし」をふり入れ、Aを加えてひと混ぜし、フタをして弱火で3~4分蒸し煮し、肉みそを作る。
4.鍋に水、「ほんだし」を入れ、煮立ったらBを加え、めんつゆを作る。
5.そうめんを茹で、冷水で洗い、水気をよくきる。6.器に、(5)のそうめんを盛り、(3)の肉みそをのせ、(4)のめんつゆを注ぎ、ねぎを散らす。



今月が、ラストチャンス!!!

いよいよ ガス器具の大特価セールが、今月までとなりました!! ホントに お買い得です!!
いつもと ガスコンロ・給湯器調子が変わらな...とお思いのお客様は、この機会に お電話下さい。
まずは 無料点検をお申込み下さいね(*^_^*) 心より お待ちしております☆☆
お買い得商品をご紹介します。 この他にも たくさん 素敵な商品がありますよ!!

卓上ガラスコンロ

お料理に便利な機能をしっかり搭載!
新・ベーシックモデル♪
便利さUP!
コンロタイマー付き!!

ひっくり返さず焼ける♪
無水両面焼

揚げ物・炊飯・湯わかし
温調機能付

深みのある輝きの天板♪
ネイビーブルー Pearl Crystal

ビルトインガラスコンロ

大人気シンプルガラストップコンロRS31W8A2RX-Vの後継機種が登場

Rinnai
基本のお料理機能と安全機能をしっかり搭載!
更にお手入れもしやすくなりました!!

定価 89,040円



何と!!! 42,000円

ツバメリース 月々 700円×60回(5年保証付)

定価 150,150円



何と!!! 81,000円

ツバメリース 月々 1350円×60回(5年保証付)