

おうちごはんを楽しもう♪

お家で過ごす時間が
増えた方も多い今、こんな時だから
こそおいしいごはんを作って
おうち時間を有意義に過ごしましょう。
お手軽簡単に出来るレシピをご紹介します。

さっぱりおいしい 豚の梅煮



【材料(作りやすい分量)】

- 豚肩ロースブロック肉……………500g
- 梅干し……………3粒
- 砂糖……………大さじ1
- みりん……………大さじ2
- 酒……………200cc
- 醤油……………大さじ2

【作り方】

- ①豚肩ロースブロック肉は常温に戻しておき、塩(分量外)で下味をつける。
- ②鍋に油(分量外)を入れて熱し、豚肉を入れて全体的に焼き色をつける。
- ③鍋に酒、砂糖、醤油、みりんを加えて熱し、梅干しをちぎり入れて種も加える。
- ④鍋の蓋をしたら弱火にして40分程煮る。
- ⑤蓋を開けて水分が残っていたら汁を煮詰めて好みのゆずさに仕上げる。
- ⑥肉を切り分けて煮汁をかけた後出来上がり。煮汁を煮詰める前に茹で卵を入れておくと味玉ができますよ！

新発田ガスのfacebookに
レシピ動画を公開中

今回は「キャベツのグリル
マスタードソースがけ」

ぜひチェックしてみてください!!

弊社ホームページからもご覧いただけます。

ニコタンどっとこむ

検索



料理教室中止期間延長と フリースペース 貸出中止のお知らせ

新型コロナウイルス感染症の拡大状況を踏まえ、お客様並びに当社従業員の健康や安全を確保する観点から、感染拡大防止措置として、料理教室開催中止期間延長、フリースペースの貸出を中止いたします。

お申込みいただいた皆様には大変申し訳ございませんが、ご理解下さいますようお願い申し上げます。

料理教室中止期間

2020年3月2日
～2020年6月30日

フリースペース貸出中止期間

2020年3月2日
～2020年6月30日

※今後の状況によっては期間を延長する場合がございます。

※今後再開する際は弊社ホームページ・チラシ等でお知らせ致します。

新発田ガスショールーム

Kurastage
くらすテージ

今月のレシピ

トマトの 冷製お吸い物

材料・分量(4人分)

- ミニトマト(ミディトマト)……………12～16個
- A
- 出汁……………600ml
- 塩……………小さじ2/3
- しょう油……………小さじ1
- みりん(煮切り)……………小さじ2

※煮切りみりん

みりん小さじ2を深めの耐熱容器に入れ、ラップなしで約20秒加熱する。

作り方

- ①ボウルにAを混ぜ合わせる。
- ②トマトはヘタを取り、十字に包丁を入れ熱湯で約10秒ゆで、冷水に放し、皮をむく。
- ③②を①に加えて冷蔵庫で冷やし、味をなじませる。

LINE Pay

請求書支払い始めました

ガス料金請求書兼払込書(ハガキタイプ請求書)をご利用のお客様は、「LINE Pay 請求書支払い」をご利用いただけるようになりました。詳しくは弊社ホームページをご覧ください。



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

nikotan
news ニコタンニュース
6
令和2(2020)年6月号



新発田ガス

本社 ☎(0254)22-4181
中条支店 ☎(0254)43-4181
村上出張所 ☎(0254)53-4132
ショールーム
くらすテージ ☎(0254)20-2525

西新発田駅前 営業時間/9:30～18:30 定休日/毎週水曜日



ニコタンニュースに使っている紙は、紙を白くする漂白剤として、塩素を使用しない環境に優しい無塩素漂白の「エコパルプ」を使用しています。

<http://www.nikotan.com>