

北海道の夏の『風物詩』をいつまでも大切に！

今年も生ビールとジンギスカンの美味しい季節がやってきました。最近では生ラム肉が主流ですが、私は「トラディショナル（伝統的）・ジンギスカン」と呼ばれる昔ながらのマトンロール、ラムロールも大好きです。今や生ラム肉よりも高級品ですから滅多に口にすることはありませんが、先日某ビアガーデンで久しぶりに堪能しちゃいました（笑）。

天気の良い休日に庭先や公園、海辺などでバーベキューを楽しむ日常の姿が、道外の方達の目には不思議な光景に映るとか。まさに北海道の文化であり、夏の『風物詩』と言えます。バーベキューと言えば、しばしば騒音や後始末の悪さが話題となってしましますが、皆でマナーを守り今後も『風物詩』を大切にしていきたいものです。



お知らせ

☆ 次回お引落日 郵便局 7月 5日
道銀・北洋 7月 8日
その他金融機 6月 27日

※ 口座へのご入金はお早めをお願いします！

☆ ストープやボイラーの点検整備受付中！
来シーズンのご準備はお早めに。

☆ 「ガス臭い」「ガスが出ない」等LPガスに関する緊急時は下記へご連絡下さい。

LPガス緊急センター 011-812-0119

フードコーディネーター
北嶋 愛子の

今月のワンポイント！

『アスパラガスのステーキ 温泉卵添え』

【材料：4人分】

アスパラガス…各3本、オリーブオイル…適量
ニンニク…1かけ、パルメザンチーズ（粉）…適量
エリンギ…200g、グリーンクリスピー…適量
ベーコン…150g、温泉卵…各1個、塩…少々
（調味料A：コチュジャン…小さじ2、醤油…小さじ3
みりん…小さじ2、オリーブオイル…大さじ3と1/2）

詳しくはLINEでご確認下さい

～はっ・あー・ゆうチャンネルで配信中～



☆つくり方☆

- ① アスパラは根元の硬い部分を少し切り、根元から上1/4までの皮を剥き、斜めに半分に切る。
- ② ニンニクは皮をむき、真ん中の芯の部分を取り、薄くスライスにする。
- ③ エリンギは根元の部分を薄く切り、横に半分に切り、縦にスライスする。
- ④ ベーコンは薄く縦に切る。
- ⑤ フライパンを中火より強めの火にかけオリーブオイルを入れ、①を入れ塩をふり、時々返しながら3分程焼き、取り出す。隙間に②を入れ、時々返しながらかつね色まで炒め、取り出す。

- ⑥ ⑤のフライパンにオリーブオイルを少々入れ、③、④を加え炒め、塩を少々ふる。
- ⑦ ボールにコチュジャン、醤油、みりん、オリーブオイルの順にスプーンで混ぜ合わせる。
- ⑧ 皿に⑤、⑥、グリーンクリスピー、温泉卵を盛り、パルメザンチーズをふり、⑦をかける。

☆今月のワンポイント☆

- ☆ 野菜を炒める途中に塩をふると、水分が出て火の通りが早い。
- ☆ 動画を見て、自家製温泉卵に挑戦しよう！



エアコン新設・取替をご検討のみなさま

まだ間に合うかも!? ネンセツにご相談下さい!

キャンペーン **開催中!** 期間 6月30日まで

昨夏の影響が大きかったのか、今年は春先よりエアコンのお問い合わせが続いています。すでに人気商品の品切れ及び取付工事の遅延が発生していますが、家電量販店等で「工事は数か月後…」と言われてしまった方、一度ネンセツに相談してみませんか? 小さな店だからこそお役に立てることがあるかもしれません。



コロナ BC22-RAW (冷房専用)

東芝 RAS-2813TL

ダイキン S403ATEP-W

【6畳程度】

【10畳程度】

【14畳程度】

46,000円 74,000円 108,000円

☆他メーカー、他機種もあります。工事費は別途お見積もり。表示価格は税込です。



ガストーチバーナーの 火災 にご注意を!

アウトドアでの火おこし、DIY等で活躍するガストーチバーナー。思わぬ大事故に繋がらないよう、正しく安全に使用しましょう!

【危険な使用方法】

1. ボンベにしっかりと接続されていない(漏れ出たガスに引火の可能性)
2. 変形、破損したまま使用する(破損部からガス漏れの恐れあり)
3. 傾けたり、逆さまにして使用する(ガスが気化せず液体のまま噴出するかも)

本大好き事務スタッフの



推しの一冊!

第28回

『アトム的心脏〜「ディア・ファミリー」

23年間の記録〜』 清武 英利

【あらすじ】 生まれながらに心臓に疾患を持っていた娘は、余命10年を宣告される。町工場を営む筒井夫婦は、娘を救う術を探す。日本のトップクラスの研究者や大学病院を訪ね歩き、「人工心臓を作るしかない」と決意。その開発には莫大な資金と技術力という大きな壁が立ちふさがっていた。

実話を基にしたノンフィクションです。医療に関して素人でも娘のためならと、本気で人工心臓を作ろうとする親の姿に強い愛を感じました。そして、本気で挑戦する姿は周りの人たちにも影響を与えるものなんだと思います。家族愛に溢れていて感動させられ、自分も何かに挑戦したくなる一冊です! 6月には映画も公開予定です!



ネンセツを彩る『佐野花壇』

早朝からコツコツと作り上げた「佐野花壇」も今年で4年目。地域の皆さんやご来店されるお客様の心を少しでも癒せれば…という心遣いが佐野部長らしい。今年も素敵な花々が皆様をお迎えします。お近くをお通りの際はぜひご注目を!

