



きんがす便り

2023年

4月号

kingas-tayori

おつまみ

ナイロン袋に直接、人参、生姜の千切りにひとつまみ程の塩昆布を混ぜモミモミするだけ。冷蔵庫で1時間程度でしんなり。お漬物の様なおつまみの様なあっさりした味です。年中いき美味しいです。人参がお安い時にオススメ。参考:人参中2本、生姜ひとかけ

66歳/主婦

和え物

その1。一つかみのキャベツの千切りにふわっとラップをします。レンジでチンして、くたつとなったところに、大さじ半分くらいの生姜の千切りを混ぜると即席の和え物になります。「2種類の野菜で、なんで?!」と思うくらい風味が出ます。その2。たくあんの千切りに少し生姜の千切りを混ぜると漬物が変身します。減塩できます。

50歳/公務員

揚げ生姜

低温(160°C位)のサラダ油でせん切りにした生姜を焦がさないようにカリカリに揚げます。めん類、和え物、サラダなどにふりかけるといつもと違う食感でとても美味しいです。揚げるのに使った油も生姜風味の炒め物用油になります。

61歳/パート

新生姜の甘酢漬け

我が家は「新生姜の甘酢漬け」を1年分つくります。新生姜500グラム皮ごと薄くスライスして、塩少々を振りざっくり混ぜてしばらくおきます。煮沸消毒して完全に乾かした保存容器に、(酢400cc、砂糖160グラム、蜂蜜大さじ2杯、塩小さじ1)を弱火の中火で5分煮たて注ぎ、あら熱を取っておきます。新生姜を3分茹でて熱いうちに甘酢につけて出来上がり!年中いただけます。

62歳/主婦

たくさんのご応募、
ありがとうございました！

豚肉と野菜炒め

我が家では生姜はとても重宝しています。例えば豚肉と拍子切りしたジャガイモ、人参、そこにスライスした生姜を加えて、醤油、砂糖、料理酒で甘辛く煮物風にしていきます。ホクホクしてる中に生姜がさっぱりしてアクセントになって食欲も出るのです。春先には新生姜ができますね。カンタン酢の甘酢漬けも最高ですよ。体もポカポカ。ご飯も進みますよ。

64歳/主婦



生姜シロップ

新生姜が畑でたくさん獲れたときに、生姜シロップを作ります!スライスした生姜とてんさい糖を煮詰め、最後にレモン汁を入れて濾したら完成^。生姜はザルに干して乾燥させ、グラニュー糖をまぶして生姜糖に!冬は温めた豆乳に生姜シロップを入れるとホットする美味しい!夏は生姜シロップを炭酸水で割ってジンジャーリに!子供達も大好きです。

44歳/主婦

本音がわかる?! 心理テスト

あなたの好きな時間帯はどれですか?
直感で答えてください。

●結果は裏面を見てね!

- A 朝 B 昼
- C 夕方 D 夜



4つの二字熟語を作って
前頭前野を活性化!



上下左右にある漢字と組み合わせて二字熟語を4つ作れる漢字を考えてください。

【例】

	職	
産	業	種
	績	

Q1.

	常	
閑		続
	結	

Q2.

	本	
發		源
	色	

Q3.

	安	
設		義
	番	

お問い合わせ

Daigas Group 大阪ガスグループは、Daigasグループへ。

名張近鉄ガス株式会社

〒518-0621 名張市桔梗が丘1番町1街区5番地の1 FAX.0595(65)9631

URL <https://www.kintetsugas.co.jp/>

名張近鉄ガス

検索

TEL:0595(65)2311

【お問合せ時間】
AM9:00~
PM5:00 (年末年始除く)