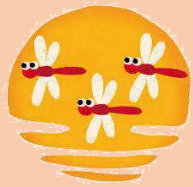


皆様へ 《暮らしを応援》する 様々な情報をお届けします！



かわら版 秋号

山田日之出ガス(株) 岩国装束営業所



-営業-『石田』

今年の夏は猛暑でしたが、
少しずつ空気がひんやり
して、秋を感じるように
なってきましたね！

と、いうことで・・・♪

秋と言えば？ 食欲の秋

-営業- 『石田』の イチオシ！

《あごいり 鰹ふりだし》で
炊き込みご飯を作ってみました！

やってみよう！

＜下準備＞

★米を研ぎ水に30分
浸してざるにあげておく
肉と野菜は食べやすい
大きさに切っておく

＜材料＞ 4人分

- ☆米……………3合
- ☆鶏もも肉…1枚
- ☆にんじん…1/2本
- ☆ごぼう…1/2本
- ★鰹ふりだし…3袋



①

①鍋に米を入れ鰹ふりだしを
3袋分パックから出して混ぜる。
具を入れ軽く混ぜておく。

②蓋をして強火にかけ沸騰
したら弱火で13～15分加熱。
仕上げに1分強火にし、火を
止めて10分間蒸らす。
よく混ぜて出来上がり♪



②

今、
話題の



鰹ふりだし

鳥取名産のあご
(飛魚)を加えた
万能和風だしです
1個 ¥1,080(税込)



いただきます！

味付けは
だしだけなのに
具材の旨みと
マッチして
とっても
おいしい～！
もう一杯、
おかわり♪

炊き込みご飯が炊ける間に魚焼きグリルで
『鮭のホイル焼き』と、余った食材と鰹ふりだしで
『即席すまし汁』も作りました！3品で調理時間は
約40分！時短調理でしかもとっても簡単！
秋の食材でぜひ、お試しください！

【ファミリーライフフェア'18】

プレゼントキャンペーン実施中！

期間中、エブリシェフシリーズを
お買い上げのお客様へ《グリル調理器》

★ラ・クック★
プレゼント！！



特別価格
¥43,200(税込)

通常価格 ¥64,800(税抜)

大好評！

【ファミリーライフフェア'18】

Family
Life
Fair '18

やっぱり
ガスだね！

楽しいイベントが
いっぱい！！

今回初！！
～実演試飲販売～
「あごいり 鰹ふりだし」
リピーターの多い商品です！
この機会にお試しください！
皆様のご来場、
お待ちしております★

とき 11/10(土)
9:30～16:00

ところ 大陽日酸ガス&
ウェルディング株式会社



予告

かわら版
夏号

ご利用ありがとうございますキャンペーン

たくさんのご応募、誠にありがとうございました。
当選された方々に大変喜んでいただけたこと、社員一同
感謝申し上げます。これからは皆様喜んでいただける
わくわくするようなキャンペーンを企画してまいります
ので、乞うご期待ください！ 山田日之出ガス(株)岩国装束営業所

お気軽にお問合せください
山田日之出ガス株式会社 岩国装束営業所

〒740-0001 岩国市装束町5丁目7-19

TEL(0827)21-0968 FAX(0827)21-8444

<http://yamadahinode.co.jp>