



いづつや

お正月はおめでとう ございます

1月 睦月 (おつき)
親族が互いに往来し、仲睦まじく宴をする月だそうです。



お餅アレンジレシピ

＜揚げ餅の甘辛しょうゆ絡め＞
材料 (1人前)
おもち... 2個
★しょうゆ・みりん・砂糖... 各大2
マヨネーズ・鰹節・海苔... 適量
おもちは、ココロと10等分～12等分に切り、深めの鍋に170度油を熱し、揚げ焼きにする。別の鍋・又はフライパンに★を入れて火にかけ、沸騰してしばらくしたら火を止める。きつね色に揚げたおもちを★の鍋へ入れて絡める。皿に盛り付けたら、マヨネーズ・鰹節・海苔をかけて完成。
※おもちを揚げる時はくっつきやすいので、フーフー離して揚げる。

＜お餅クワタン・筑前煮のアレンジ＞
材料 (2人前)
★おもち... 1個 (小さくさいの目に切る)
★コンソメ... 小さじ1/2杯
★牛乳... 200cc
筑前煮... 適量 しめじ1/2パック
とろけるチーズ... お好み分量 塩・コショウ... 少々
筑前煮を一口サイズに切る。フライパンに★を入れて弱火で2分。とろけるおもちがとけるまで混ぜます。★にかいた筑前煮、しめじを入れ軽く混ぜ 塩・コショウを入れ味をきき、耐熱皿に入れてチーズをかけ魚カブリを焼き色がついたら完成。

＜カリカリ餅チーズバーコン＞
材料
おもち... 3個 バーコン... 3枚 スライスチーズ... 2枚
おもちをトースターで膨らませで焼く。焼いたら、チーズを細かくちぎっておもちの回りに置きチーズで巻きフライパンでじっくり焼く。チーズが溶け、バーコンがカリカリになったら完成。

色のココロ ☆金色～ゴールド☆
金運にもっとも直結する色。金色の小物や家具の取手、フタなどこまめにキレイにするだけで金運が上昇するそうです。自信を持ちたい時、新しいことにチャレンジしたい時にも金色のアイテムを持つと良いそうです。
2008年のリーマンショック以前の経済繁栄期にシャンパンゴールドなどが日本で大流行したように、昨年から携帯電話や家電製品、ファッション業界においてもゴールド人気が再来しています。もしかしたら、アベノミクスや果てはオリンピックへの期待で景気回復の兆しがあるのかもしれないね。

新年あけまして
おめでとうございます。
今年もスタッフ一同、馬の如く駆け回り、お客様に快適をご提供して回る所存でございます。昨年に引き続き、何卒ごひいきの程、本年も宜しくお願ひ申し上げます。
店主
スタッフ一同

山城ガスセンター 1777
0120-76-1228・0774-76-5055