いづつや

7月　文月（ふみづき・ふづき）

立葵（たちあおい）

タチアオイは、アオイ科の多年草です。
古来、タチアオイは薬草として用いられていたようです。
以前は、中国が原産と考えられていたようですが現在はビロードアオイ属のトルコ原産種と東ヨーロッパ原産種の雑種であるようです。日本には古くから薬用として渡来したといわれているようです。
花は垂直に伸びた花茎の下から上に咲き上がっていきます。ちょうど梅雨入りの頃に咲き始め、梅雨明けと共に花期が終わる（花茎の頂頂部まで開花が進む）ことになぞらえ「ツユアオイ（梅雨葵）」という別名も冠されています。
京都で毎年5月15日に行われます「葵祭り」の葵はタチアオイではなく、江戸徳川家の紋所である「双葉葵（ふたばあおい）」の事です。

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

意外と簡単に美味しく出来た2品をご紹介

チーズと大葉の豚肉巻き揚げ

〈材料〉 1人 3個 目安

プロセスチーズ（とろけない）市販の切れてるチーズが簡単…作る個数
大葉…作る個数　　豚肉（うす切り）…作る個数
小麦粉・玉子・パン粉…適宜

チーズを大葉で巻き、それを豚肉で包む。※豚肉はきっちりと広げて包むとよい。足りないと思ったら豚肉を2枚使って包むと良い。最後に手で、かるくにぎる。
小麦粉・玉子・パン粉をつけて揚げると完成。

ジャーマンポテト

〈材料〉 2～3人分

じゃがいも…2～3ヶ　皮をむき一口大に切りレンジでチン
玉ネギ…1ヶ　うす切り
ウインナーもしくはベーコン…お好みの量　1cm大に切る
マスタード・マヨネーズ・塩コショウ・オリーブオイル…適宜

じゃがいもをレンジでチンしている間にフライパンに火を点けオリーブオイルでのの字をかいて玉ネギ・ウインナーもしくはベーコンを入れていためる。やわらかくなったじゃがいもを入れ火が通ったら、つぶしてマスタードを大さじ1のの字、マヨネーズをマスタードより小さじ1のの字で入れて和える。塩・コショウで味をととのえる。
大皿に盛りつけて、パセリを振りかけて完成。

木津川市プレミアム商品券が使えるお店です。

せひ、この時期に「いづつや」で、リフォームをお考え下さい。
さらに、今なら「住宅エコポイント制度」もあります。
※住宅エコポイント制度は、**2016年3月末**まで。
しかし予算がなくなり次第終了になります。
ご連絡頂きましたら、担当者が、ご説明にお伺い致します。
※省エネ住宅ポイント事務局HPでもご確認、頂けますヨ？

エアコンのお掃除承ります

使用に伴って結露し常に、じめじめしているエアコン内部は、カビ・雑菌などが繁殖しやすい環境にあります。
カビの生えた状態でスイッチを入れると胞子をまきちらすことになります。健康被害の原因にもなります。一度、徹底的にお掃除されませんか？

1台 10,800円 2台目からは 9,800円

山城ガスセンター いづつや
0120-76-1228・0774-76-5055