

# E・C・Sニュース No.69

今年も残す所あとわずか。寒さ本番に向けた心構えと暖房器具の準備にぬかりはありませんでしょうか？暖を取る為の主役は灯油を使った暖房器具が主になると思います。灯油配達のご用命は是非当社まで。

## キッチンの主役「コンロ・オーブン・換気扇」総取替え！！！！

1年に1度のガスの展示会で成約を頂きましたお客様宅の素敵なキッチンをご紹介致します。ほぼ丸一日をかけた大掛かりな交換工事となりましたが、無事に完了する事が出来ました。使い慣れた器具と勝手が違う部分もあつたりしますが、全てにおいて便利、安全設計です。

### 既存のキッチン設備はこちら

全体



コンロ&amp;ガスコンベック



換気扇



### 新しく器具を設置したキッチンはこちら

全体



コンロ&amp;ガスコンベック



換気扇



器具自体が新しく、シルバー色がメインとなったのでキッチン全体の雰囲気明るくなった事が見てとれると思います。こんな工事もありますのでお気軽にお問い合わせください。

11月20日現在の灯油1ℓ価格 68円(税・配達料込)～

# 今月の作ってみよう～健康は食から～



**豚バラキャベツのトロみ炒め**  
 豚の旨みとキャベツの甘み、トロツとした餡かけが合わさってできる  
 美味しいおかずです。

## バラ肉の語源

肋骨の周りにある肉である事が由来で、「あばら」の「あ」が略されて「バラ肉」となった模様。漢字で書くと「筋肉」です。

「三枚肉」とも呼ばれているそうですよ。

### 材料(3～4人分)

- 【薄切り豚ばら肉】 250～300g
- 【キャベツ】 1/2個
- 【おろし生姜】 小匙1/2
- 【塩】 適量
- 合わせ調味料
- 【★ぬるま湯】 150ml
- 【★醤油・酒・砂糖・片栗粉】 各 大匙1
- 【★鶏がらスープの素】 小匙2～大匙1
- 【★ごま油】 小匙1
- 【★胡椒】 少々「気持ち少し多めが美味しいよ」

### 作り方

しっかり混ぜた合わせ調味料を作る。  
 豚ばら肉は食べやすい長さに切り、キャベツはざく切りにする。

フライパンにサラダ油、おろし生姜を入れ弱火で香りよく炒めた後豚ばら肉を加えて強火で色が変わるまで炒める。

キャベツ、塩を2つまみほど加え更に3分位炒めたらもう1度良く混ぜ合わせた合わせ調味料を加え30秒ほど炒め合わせて完成。

器に盛ってお好みであらびき黒胡椒や刻みねぎを散らしてどうぞ。



合わせ調味料を加える前、もう一度軽く混ぜ合わせてからフライパンに入れるようにしましょう。

## 社員のひとり言

先日、車で行くつもりで私台に行き、まさしく前回同様、降り際に利用したのが感じる事は無い。たのびで、今回は車で来たので、ある事柄に再度気付いてしまいました。それは都会で生活している方の交通マナー。3車線の内、左車線にある路端駐車をしている車輛の多い事、線引の車線変更。安全運転を心掛けていてホッとできる場面には事欠かぬような環境です。政令指定都市という響きはいいかもしませんが、私には須賀川の環境が調度良い事を再確認できました。

### 新規お客様ご紹介のお願い

皆様の友人知人、親類縁者の方でプロパンガスをご使用中の方が居りましたら、ECS(株)を宣伝して頂けませんでしょうか？

結果、当社がガス供給をさせて頂けるようになりました暁には、紹介者宅、新規供給者宅の方に対しまして大変お得なお礼をさせて頂きますので、どうぞ宜しくお願い致します。

お問い合わせは0248-75-1075までお願い致します。

# E・C・S株式会社

F962-0817 福島県須賀川市南上町131-6 (東部環状線沿いかワチ向かい)  
 TEL0248-75-1075 FAX0248-63-3520

