

ECOS ニュース NO.81

明けましておめでとうございます。
本年もECS(株)をよろしく願いいたします。

2018年がスタートしました。郵便料金の改正の措置で1月7日までは旧料金の52円で差し出すことができましたが、その他の2018年の「変わるもの」をまとめてみました。

値上げ

小麦粉・ミックス粉
国際観光旅客税
ゆうパック
ビール・ワイン
冷凍うどん・ごはん



値下げ

携帯電話料金
生命保険料



住宅宿泊事業法（民泊法）

6月に施行され、民泊を一般に解禁する法です。訪日外国人の宿不足解消する決め手として期待されています。とはいえ、なかなか福島県内で外国人観光客と接する機会はないですが、実は、福島県内にもひそかに外国人に人気のスポットがあります。二本松市の「エビスサーキット」という、ドリフト走行の聖地で世界中からファンが集まっています。

働き方改革

多様性のある働き方を推奨するこの改革。身近な事例では、NHKの大河ドラマの放送回数が減ったり、首都圏の百貨店では、初売りの日にちを「1月3日」にずらしたりと私たちの周りでも変化がありそうです。

だし巻きたまご



材料 2人分目安

卵 3個
塩 1g
しょう油 3g
砂糖 0.4g
水 50g

今月の作ってみよう

～だし巻き卵～



先日、「弱火調理」をテレビでみました。とんかつは、冷たい油に浮かべて弱火で上げて衣を2度上げ。チャーハンは炊き立てのご飯を軽く水で洗って弱火調理など、目からうろこの調理法ばかりでした。そのなかで、チャレンジしやすく実際に作ってみたのがこの「だし巻きたまご」だし巻きといっても、「お出汁」は入ってません。卵の風味がより際立つ味になっています。弱火ですので焦らず巻くことができるのもいいですね。ただし、当たり前ですが時間はかかります・・・

1. 卵をボールに入れ、しっかり溶きほぐす。
塩・砂糖・醤油・水を混ぜる。
2. 冷たい状態のフライパンにサラダ油を引き、1の卵液をフライパンに薄く流し入れ、弱火にかける。
3. 卵液がフライパンを傾けても流れなくなったら、フライパンを火からおろし、フライ返しで卵を巻く。
4. 2のフライパンに卵液を少し足し、2と同じ要領で卵液を固め、火から外して巻く。この作業を卵液が無くなるまで繰り返す。
5. 3を巻きす（もしくはアルミホイル）の上のせ、巻いて形を整える。そのまま粗熱を取ったらできあがり。

