

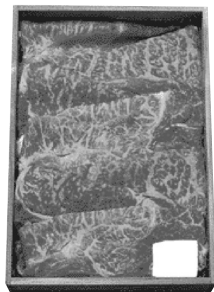
2016
リポーター
ご来場ありがとうございました！
いつもどおり、あたらしく

豪華賞品

当選者発表!!



金谷 伊賀牛すき焼用 (500g)
(3名様)



松岡 正剛 様
前 忠男 様
山本 春海 様



椒房庵 芋焼酎・からしめんたいこ
二味セット (3名様)



森岡 千恵美 様
藤田 祥和 様
山森 美穂 様

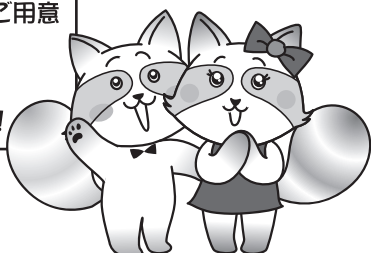


LeTAO ドゥーブルセット
(3名様)



塚本 智子 様
中森 美津子 様
梅本 佳江 様

ご当選おめでとうございます！
今回もたくさんのご応募
ありがとうございました。
これからも素敵な商品をご用意
させていただきますので、
今後もアポロ新聞を
よろしくお願い致します！



2016
リポーター
ご来場ありがとうございました！
いつもどおり、あたらしく

ご成約抽選

当選者発表!!

A賞 (5本) スチームクリーナー

伊賀市上之庄 山崎 様
伊賀市丸柱 橋本 様
伊賀市小田町 山岡 様
名張市上比奈知 辻本 様
伊賀市岡波 嶋村 様

伊賀市榎山 井上 様
伊賀市上野忍町 藤山 様
伊賀市緑ヶ丘中町 中野 様
伊賀市緑ヶ丘西町 大塚 様
名張市赤目町丈六 大城 様
伊賀市依那具 米森 様
伊賀市小杉 岡澤 様

G賞 (20本) あごだしギフトセット

伊賀市上郡 藤山 様
伊賀市三田 松山 様
伊賀市諏訪 山本 様
伊賀市小田町 山瀬 様
伊賀市山畑 森川 様

伊賀市阿保 澤田 様
伊賀市千戸 浮田 様
伊賀市島ヶ原 森岡 様
伊賀市上野桑町 石山 様
伊賀市上野忍町 岡町 様
伊賀市生琉里 廣澤 様
伊賀市上野東町 橋本 様
伊賀市上野農人町 寺井 様
伊賀市上野池町 菅原 様
伊賀市上野愛宕町 荒木 様
名張市夏見 森本 様
伊賀市西高倉 五軒矢 様
伊賀市平野 上村 様
伊賀市老川 宮脇 様
伊賀市柏野 田口 様

B賞 (10本) モクモクファーム セレクトハガキギフト

伊賀市阿保 高田 様
伊賀市四十九町 福岡 様
伊賀市依那具 米沢 様

あご入り鰹ふりだしを使って ♪クリスマス♪

総務課 西村 知子

もうすぐクリスマス！
いつものあご入り鰹ふりだしを洋風にアレンジしました。
和風のお料理だけでなくおもてなし料理にも
あご入り鰹ふりだし大活躍です。
ぜひお試しください。

ローストビーフ あご出汁ジュレ添え



材料 (3～4人前)

牛肉ブロック (モモや肩) 400g
塩 小さじ2/3
こしょう 適量
サラダ油 大さじ1

ジュレ

あご入り鰹ふりだしで取った出汁 200cc
粉ゼラチン 5g
好きな葉物野菜など 適量

- 1 出汁に粉ゼラチンを入れ、バットに入れて冷蔵庫で冷やし固める。
- 2 牛のかたまり肉は冷蔵庫から出して、室温に戻しておく。時間がない場合は、気にしなくてもいいです (雑)
- 3 牛肉に塩こしょうをすり込む。大きめの鍋に、たっぷりのお湯を沸かしておく。
- 4 フライパンにサラダ油を入れて熱し、牛肉を入れて強火で全体的に焼き色をつける。
- 5 牛肉に焼き色がついたら、ラップで包みます。ラップは二重にして包むこと。
- 6 ジップロックなどのポリ袋に空気を抜いて入れ、口をしっかり閉じて輪ゴムでしっかり止める。袋も二重にするとお湯が入らない。
- 7 鍋のお湯が沸騰したら、ポリ袋に入れた牛肉を入れて、そのまま3分ほどグラグラと煮る。
- 8 3分経ったら火を止めて、鍋のフタをして、15～20分放置。肉が浮かばないように、上からお皿などをのせる。
- 9 15～20分放置したら、お湯から牛肉の入ったポリ袋を取り出し、袋から出さない状態で冷めるまで置いておく。
- 10 ポリ袋から取り出して、ラップを外して、薄くカットしたら完成♪ 刺身包丁を使うとスライスしやすいです。
- 11 器に好きな葉物野菜とスライスしたローストビーフをのせ、1の固まっただしゼラチンをフォークで崩しながら飾る

※常温に戻してない肉を使う場合やお湯が冷めやすい冬場は20～25分がオススメです。保温鍋使用やレア感が好きな方は15分で。

ガスメーターの復帰方法 ■次の手順で復帰操作を行ってください。

- 1 器具栓をすべて閉めてください。
●使っていないガスの元栓が閉まっていることを確認してください。
- 2 左側の復帰ボタンを押してください。
●「ガス止」の文字が消えます。
- 3 液晶の文字とランプが点滅します。
●1分間お待ちください。
※ランプが復帰ボタン部にあるものもあります。
- 4 液晶の文字とランプが消えます。
●復帰完了です。
●ガスは使えます。

※復帰操作をしても復帰しない場合 (再び「ガス止」表示が出る) は、復帰操作を繰り返さず弊社へご連絡ください。 お問い合わせは ☎ 0120-21-4371 (ガス課)