

安全で快適！
ガスのある暮らし

ツバメる

25

SEPTEMBER OCTOBER
2011年 9月・10月号 vol.

ごはん ミーティング

～おいしい“ごはんの供”を探そう～

緊急ごはんミーティング



福井ツバメ商事株式会社

福井市豊岡1丁目14-20 ☎0776-23-6356

福井ガスセンター ☎0776-23-6839 松岡ガスセンター ☎0776-61-0221
芦原ガスセンター ☎0776-78-6356 奥越ガスセンター ☎0779-66-4169
丸岡ガスセンター ☎0776-23-6356 今立ガスセンター ☎0778-43-7600

土鍋のごはん♪



おいしいミネラル水
「富士の湧水」★
で炊き上げました。

手軽に、おいしい
ふりかけ系!
わが家の風味が
たまいます。



新米をもっとおいしく食べたいっ

おいしい“ごはんの供”、探しました!

8月某日、会議室に集まったツバメ女性社員たち。
「おいしいツバメのごはんが、もっとおいしくなる“ごはんのお供”はどれ?」。
思い思いの商品を持ち寄り、試食会が行われました。



ほんのり梅の味。
お弁当にしたい

へしこが苦手でも
これはいけます。
食べやすい!

うん!おいしい! /



おかずみそって
ごはんが
すすみますね〜



もりもり〜
カリシウムたっぷり!



上品なお味で
かのに身そのまま。
贅沢!



おいしいごはんとおいし
いお供。いくらかでも食べら
れちゃいますね〜!

ごはんのお供 DATE



- おふくろさん 煮干、昆布、かつお節、ゴマを特製タレで混ぜるだけ、の即席佃煮
- 蟹の淡雪 TVのめし友グランプリ2011で大絶賛された、カニの生ふりかけ
- 梅にんにく 今庄産にんにくのスライス、甘酸っぱい梅肉が絶妙のハーモニー
- ピーマンみそ 旧・宮崎村特産の苦味が少ないピーマンがたっぷり入った、おかず味噌
- 手作りなんばん味噌 青唐辛子がピリッと主張、味噌の芳ばしさを引き立たせる

- 海芯 越前海で育った天然わかめの茎で作ったふりかけ。磯の香りが食欲そそる
- ちりめん山椒 山椒は辛すぎず、ちりめんはとっても柔らか
- おにぎりのしお/梅塩 福井梅の梅酢からとれた梅塩に、若狭の紅しそを加えたおにぎり塩
- ねりさば 山椒と黒糖でへしこを練りあげた、今年新登場のへしこペースト

製造元および購入店(左列から順に)/良品生活、開花亭、はっと今庄おばちゃんの家、おもしろなファーム、道の駅九頭竜、お野菜と雑穀のベジカフェ、びあば、ユアーズホテルフクイ、越前塩、江上鮮魚店



新米

お買い上げの方に、差し上げます

「あごだし」★ 10ティーバック1袋
毎日の味噌汁が、料亭の一杯に。

おたのしみ粗品

10月20日
まで

ツバメのお米は、いつでもお電話1本、県内無料宅配! ☎0776-23-6356

県外の発送もお申し付けください ★印の商品も、ツバメでお買い求めいただけます ツバメのお米は、福井県産(華越前・福井産・大野産コシヒカリ)



1 THU 大安
2 FRI
3 SAT
4 SUN
5 MON
6 TUE
7 WED 大安
8 THU
9 FRI
10 SAT 新米 福井産コシヒカリ 販売予定
11 SUN
12 MON
13 TUE 大安
14 WED
15 THU
16 FRI
17 SAT
18 SUN
19 MON 敬老の日
20 TUE 新米 大野産コシヒカリ 販売予定
21 WED
22 THU
23 FRI 秋分の日
24 SAT
25 SUN 大安
26 MON
27 TUE
28 WED
29 THU 大安
30 FRI

1 SAT たけふ菊人形(～11月6日)
2 SUN
3 MON
4 TUE
5 WED 大安
6 THU
7 FRI
8 SAT
9 SUN 丸岡古城まつり
10 MON 体育の日
11 TUE 大安
12 WED
13 THU
14 FRI
15 SAT みなソニックの合同展示会 in サンドー・福井
16 SUN
17 MON 大安
18 TUE
19 WED
20 THU
21 FRI
22 SAT
23 SUN 大安
24 MON
25 TUE
26 WED
27 THU
28 FRI 大安
29 SAT
30 SUN
31 MON

夏よりも 電気を使う 福井の冬
今冬もやります!

冬も節電で、予約殺到の予感…。

「ガスファンヒーター」レンタル予約受付中!

※実際の貸出しは、11月～5月までになります。期間延長、複数台貸出しも応じます。この機会にぜひ一度お試しください。



レンタル料 1ヶ月 **500円** 台

暖房用ガス料金を
もれなく
特別割引

ガス配管標準工事
1ヶ所
無 料

1週間おためし無料レンタルも
ご予約は、お近くのツバメ商事グループ・ガスセンターへ

第4回 ウズガス 全国親子クッキングコンテスト

福井地区大会作品より、審査員をうならせた!

土鍋で

チーズと
カボチャの
リゾット



本緑さん親子(福井市)の
考案レシピ

【材 料】(4人分)

- 米…2カップ ●水…800cc
- カボチャ…2/4 ●牛乳…800cc
- 粉チーズ…100g ●オリーブオイル…大さじ6
- 塩・こしょう…少々 ●ウインナー…8本 ●ブイヨン・コンソメ(固形)…各1

【作り方】

- ①カボチャは、ラップをして電子レンジで10分下処理してから一口大に切る
- ②土鍋に米とオリーブオイルを入れ、木ベラで米にオイルをからませる
- ③弱火で米が透明になるまで炒め、カボチャ、ブイヨン・コンソメ、牛乳、水を加え、中火で15分ほど煮込む
- ④ウインナーを入れて、中火～弱火にする
- ⑤粉チーズを入れ、木ベラでゆっくりチーズを混ぜ込み、フタをして1、2分蒸らして完成

ウズガス 全国親子クッキングコンテスト

今年の第5回コンテスト
福井地区大会は10月1日(土)に開催します!

外 壁

お宅は大丈夫?

築10年が
外壁修繕の目安です。



外壁の劣化を放置すると、見た目が悪いだけでなく、建物自体の寿命を縮めます。

✓**チェック**がついたら、
ツバメにご相談ください

症状チェック

- ☐ ひびが入っている
- ☐ 壁のつなぎ目にやぶれがある
- ☐ 色あせ、カビがある
- ☐ 触ると、手に白い粉がつく