

ゆうびん NO.18 つうしん

皆様お変わりなく毎日を過ごされていることと存じます。
ずいぶんご無沙汰になってしまっているお客様もいらっしゃると思いますが、
その後 当社の商品達は元気に活躍しておりますでしょうか？
何か不具合な点がございましたら、ご連絡してください。

さて、当社も今年の3月を持ちまして創立10周年目と成りました。
これも、ひとえに皆様のおかげと日ごろより感謝しますと共に、
今後のアフターサービス等に益々躍進してまいりたいと思っております。

創立時より始めてまいりました「ゆうびんつうしん」も、
今回で18回目となります。
毎回皆様の何かのお役に立てばと、情報をお載せしましたが、
如何でしたでしょうか？
今後、より良い情報をたくさんお載せしていきたいと思っております。
その為にも皆さんのご意見、ご質問、お待ちしております!!

ゆうびん★がらのお願い

お引越しなどで住所や、
お電話番号が変更になった方。
アフターサービスも充実させる為にも、
早目のご連絡をお願い致します。

•Tel
045-367-3731
•Email
info@up-x.com



今日の晩ごはん

煮魚は水がら炊いた方が美味しい!!

今回は、メイタガレイを使って水から煮る煮魚を御紹介します。

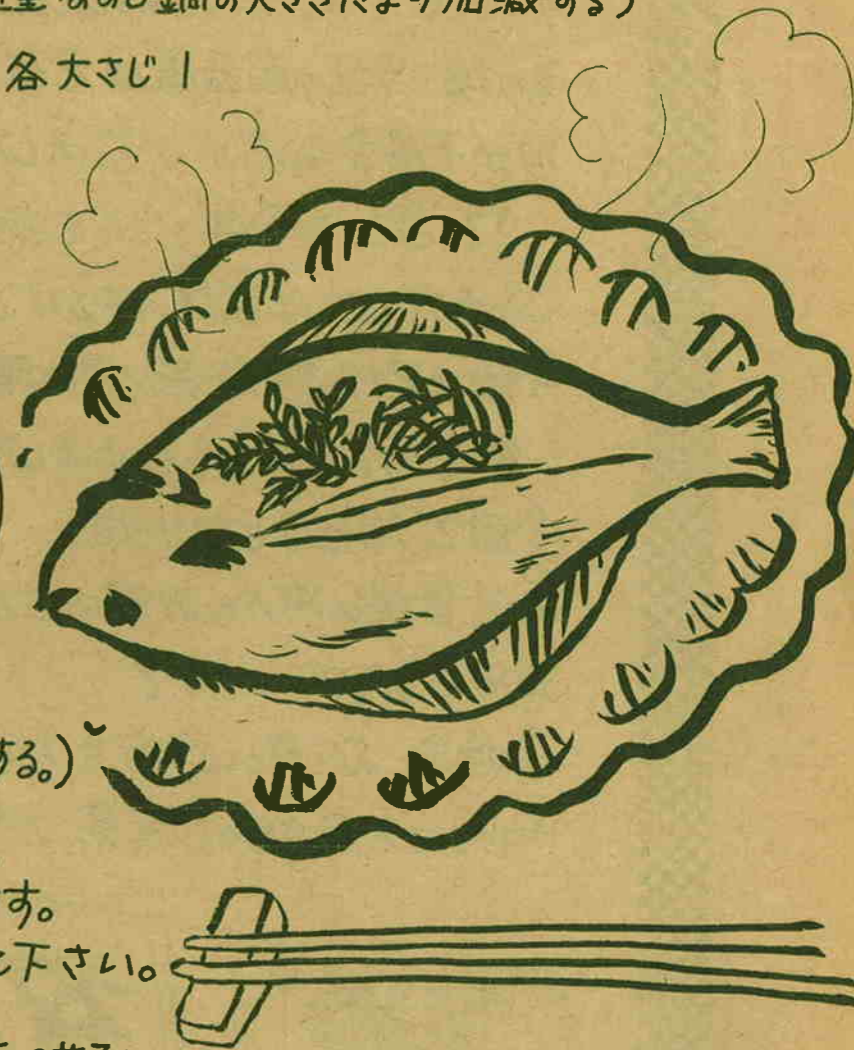
・カレイの煮つけ・

(材料)

- メイタガレイ ・ 1尾
- 水 ・ 150CC (水は魚がかぶる位が適量なので鍋の大きさにより加減する)
- 酒・みりん・薄口しょう油・濃口しょう油 ・ 各大さじ1
- 木の芽・しょうが ・ 適量

(作り方)

- ① 背骨に沿って、直線に1本包丁を入れます。
- ② 首としっぽの付け根2ヶ所に包丁を突き刺し、背骨を断ち切っておく。
(切れ目を入れたことで背骨から中骨を伝って熱い味が全体に行き渡ります。又、食べやすさ、おいしさにもつながります。)
- ③ 鍋の水が軽くわいたら魚を入れ(水は魚がかぶる位)中火でこごと炊いていきます。
(この時、アクを取り、紙などで落としふたをする。)
- ④ 中央の包丁目から身がふわっと開いてきたら、ここで初めて調味料を加え、火を止めます。
好みで、みりんや砂糖を加減してみてください。



出来たカレイの上に木の芽と千切りしょうがをのせて

出来上がり★

平成12年4月2日朝日新聞より

※ → 魚を煮る時、はじめから

酒やしょう油を入れて煮ると

酒や塩分が身をしめ

硬くたがりがちです。

新鮮な魚ほど水から煮た方が

魚の持つうま味を十分引き出し、

柔らかく、ふっくらと仕上げてください。



カレイの煮つけが出来あがれば、

煮汁を使って もう一品★

カレイのうまみが出た煮汁をすここしまわずに

たまごとじを作ってみましょう。

タマネギの輪切りを煮汁の残った鍋でいりつけ。

透き通ってきたら味を見て

小ネギを加え

卵ごとじれば

出来上がり★

