

LPガスショップ ニシモトヤのミニミニ情報便り

こぼこだより

KOBAKODAYORI vol.25 [2016 AUTUMN] SINCE 2004

広島をガスで元気に盛り上げる!ニシモトヤです!!



◎美味しいお店!

つけ麺 チャン麺 麺遊亭
コクと旨味が凝縮したダレが絶品の極上つけ麺。

◎秋のおすすすめスポット

広島県廿日市市宮島町
秋の空気を、秋の芸術を、安芸の宮島で存分に楽しむ!!

お得・納得
豆知識情報満載!!
秋のお供はこぼこ!!
こぼこプレゼントも
あります!!

料金受取人払郵便
広島東局
承認
893

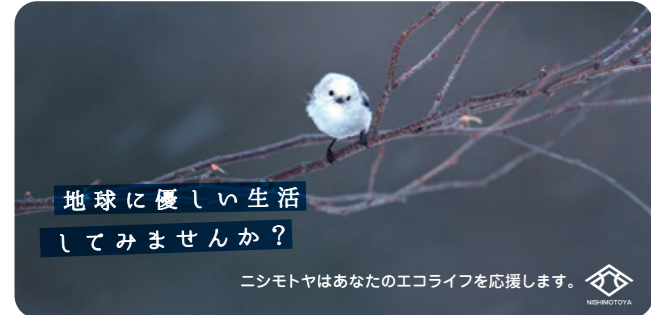
郵便はがき

7328790

002

(受取人)
広島市東区光町1丁目6-10
有限会社 ニシモトヤ
「こぼこだより vol.25」係

差出有効期間
平成28年12月
30日まで
<切手不要>



地球に優しい生活
してみませんか?

ニシモトヤはあなたのエコライフを応援します。



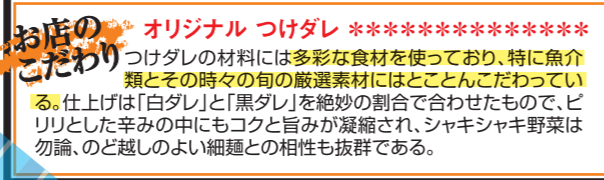
美味し店!
つけ麺 チャン麺 麺遊亭



コクと旨味が凝縮するダレに絡む
つるつるとのど越し良い細麺と
シャキシャキ野菜はまさに病みつき



今回紹介するのは、創業10周年を迎える、安佐南区の「つけ麺 チャン麺 麺遊亭」。つけ麺をこよなく愛し長年食べ続けてきた店主がサラリーマンを定年退職後、独学で研究を重ね完成させた至極のつけ麺が楽しめるお店だ。特に「つけダレ」にはこだわっており、多彩な食材を駆使して、辛みの中にもコクと旨味を凝縮している。ランチタイムにはおにぎりのサービスがあり、夜の営業では一品料理も豊富で、昼夜問わず仕事帰りのサラリーマンや地元の方々などにも好評だ。つけ麺のほかにも、炒め野菜をたっぷり乗せた魚介類が豊富なチャン麺も人気。チャン飯との食べ比べもオススメである。



オリジナルつけダレ
つけダレの材料には多彩な食材を使っており、特に魚介類とその時々旬の厳選食材にはとことんこだわっている。仕上げは「白ダレ」と「黒ダレ」を絶妙の割合で合わせたもので、ピリリとした辛みの中にもコクと旨味が凝縮され、シャキシャキ野菜は勿論、のど越しのよい細麺との相性も抜群である。

*表示金額はすべて税込価格です。



オススメメニュー

広島風つけ麺 小 950円
冷めでしっかりとした冷たい麺の上に、新鮮な野菜がこもり盛り込まれたお店ナンバーワンメニュー。つけダレは麺と野菜に程よく絡みじわり辛さが後から伝わってくる。店主のおススメの辛さは3~4辛★★★★

[a] 野菜と魚介と麺をつけダレで炒めてあり、しっかりとした味付けは季節問わず人気の一品。「チャン麺 小 (850円)」[b] フリッパリのホルモン炒めはビールの当てにもってこい。「ホルモン (650円)」[c] ふんわり揚げたエビカツはご飯と一緒に食べたい一品。「エビカツ (550円)」

こぼこだより読者様限定特典!!

注文時にこぼこだよりvol.25を見せると
ウーロン茶・コーラ・ジュースの中から
1杯をサービス
※グループ会員様有効
※他券と併用不可 期限:2016年12月末まで

つけ麺 チャン麺 麺遊亭 (めんゆうてい)
住 広島市安佐南区伴中央2丁目4-4 (伴小学校南隣)
営 11:00~14:00 17:00~21:00
☎ 082-848-5173
休 日曜日(祝祭日は営業) 8台有



事務員 見山の

最近、甘酒をよく飲みます。きっかけは酒粕をもらったので、作ってみたら意外に簡単で美味しい!甘酒は「飲む点滴」と言われるほど栄養価が高く美容にも良いそうです。夏の疲れが出やすい頃なので、みなさんも飲まれてみてはいかがでしょうか?



お手軽 COOKING
油揚げの旨味と鰹がマッチ!チーズのコクもアクセントに★
サバチーの巾着包み
(材料) 4人分
油揚げ 4枚
缶詰 (鯖・シーチキン等) 一缶
キャベツ 1枚
ピザ用チーズ 適量
しょうゆ 小さじ2
①キャベツを細切りにし、油揚げは熱湯をかけ油抜きして半分に切る。②キャベツ・チーズ・具材をしょうゆと混ぜ合わせる。③油揚げに詰めて、口を楊枝で止める。④表面に薄くしょうゆを塗り、グリルまたはフライパンで揚げ目がつくまで焼いたら出来上がり。
前日のおかずが余ったら、いろいろ包んで試してみてください。(今回はサバチーの他、ポテトサラダ・ひじき・きんぴらを試してみました)



あまった時間でもう一品
Pick Up みそ
みそは、近年の研究結果では、**血圧低下作用**があり、生活習慣病やがんのリスクを下げるとされ、さらに、老化防止や美白効果も期待されています。最近では海外でも健康志向が高まり評価されている保存食(調味料)です。塩分が高めなので過剰摂取はせず、適量を続けて摂取してみてください。
①材料を混ぜ合わせ、10等分に分けて丸める(約大さじ1)。②アルミを敷いたフライパン又はグリルで軽く焦げ目をつける。③ラップにくるんで出来上がり。乾燥具材のご使用で、冷蔵庫保存で一週間。冷凍庫で長期保存も出来ませんが、生ネギ(生もの)を使用した場合はお早めに使ってください。
食材の他、ごま・あおさ・あられ・カレー粉などでコーティングすると、一風変わった味を楽しめます。ご家族のお弁当のお供にぜひどうぞ!



皆様お久しぶりです。この度西本屋を定年退職となりました。多くのお客様に出会い、本当にお世話になりました。長年勤めさせていただいた西本屋を卒業し、第2の人生を楽しんで行きたいと思っております。
浅倉 敏幸 (あさくらとしゆき)
◎好きなガス機器: ガラストップコンロ
◎趣味: 釣り・ロト6

読者情報館

いつも沢山のオススメ情報
ありがとうございます★
● 呉の「野呂山」。川尻側から上がると瀬戸内海が一望でき、石内側は山が綺麗です。春は桜・夏はキャンプと自然を満喫できます。(呉市広 M様)



いつもお世話になっ
ております!
ニシモトヤです!

24時間365日緊急時出動体制

省エネ 環境 保安

LPガスショップ
有限会社 ニシモトヤ
フリーダイヤル 0120-263657
〒732-0052 広島市東区光町1丁目6-10
TEL (082) 263-4154
MAIL nishimotoya@nishimotoya.co.jp
http://www.nishimotoya.co.jp

環境保護のため、再生紙を利用しています。

こぼこだよりに関するお問い合わせはニシモトヤ(0120-263657または082-263-4154)まで

ついに!
にしまるくんの
お母さんが本誌に
初登場!

はじめまして。
にしまるの母
です。
にしまママって
呼んで
下さいね★

名前: にしまママ
趣味: 料理(和洋中なんでも)
好きなガス器具: ガスコンロ(グリルも好き)

にしまママプロデュースのお料理ブログが
ニシモトヤのホームページに登場します!

月に一回更新予定で
色々なお料理レシピなどを
ご紹介していきますので、
皆さん是非見てみて下さい★

緊急告知



進め! リフォーム隊
リフォーム後のお客様の声



●西本屋でリフォームをお願いしようと思ったきっかけを教えてください。

うちの家は19年くらい経つのでそろそろ壁を塗りなおさないと、とは思っていたんですが、担当の方が日頃から家のことについて色々相談してくれていたし、ご近所も同じくらいに建った家なので、塗りなおす時は足場を組んだりしてお互いに迷惑をかけるので、同じ時期にやろうと話していたところなんです。



●実際に工事をしてみてどうでしたか?
とても良かったです!!実際に何軒か塗装をすることになって、業者さんが違うにもかかわらず、日にちの調整や、車の駐車場などいろいろ気にしながら進めてくれました。来て頂いた職人さんとも話しやすい方で、挨拶はもちろん、気さくに話ができる方でしたよ。工事中も担当の方が進行具合の確認によく来てくれたし、職人さんが安心してできる方だったので、外出して家を空けるのも普段どおりでした。

●壁の仕上がり具合はどうでしたか?
ほんとに満足しています。外壁の色のごも実際に壁に色を少し塗ったりして見せてくれて、完成したイメージが湧きやすかったです。よく話し合いをしながら進めてくれましたよ。

●今後の西本屋について意見があったら教えてください。今までどうり相談にのってくださいね。

●織田様ありがとうございました。

ニシモトヤでは工事以外のところにも目を配りながら、「ニシモトヤでリフォームして良かった!!」と言っていたように日々努力しています!

ニシモトヤは家のことなら何でも出来ちゃうんです!!ニシモトヤでは、お客様のライフスタイルを聞き、予算に応じたリフォーム提案をさせていただきます。また、ショールームまでご一緒、お客様に合ったアドバイスもしております。

ニシモトヤ劇場

ガスの長時間使用についての巻

ニシモトヤの日常が垣間見れるかも(!?)。日々の業務やおススメ情報をご紹介します!



今回はガスの長時間使用の際の安全システムを紹介いたします。

皆さん、こんなことありませんか?

料理中やお風呂のお湯はり中などに、来客があったり電話がかかってきたりなどして、ガスを使っている事をすっかり忘れてしまったこと...

安心して下さい。バックには私たちがいます!

コンロや給湯器等のガス機器をいつも以上に長時間使用した場合や、ホース故障等でガス漏れが発生した場合、24時間集中監視システム(NCU)により異常を感知します。(※)お客様のガスメーターとニシモトヤの監視システムを電話回線で結び、異常時にはお客様へ連絡・ガス警報器との連動による音声での警報・ガスの遮断を行い、24時間いつでもお客様の「安全」を確保しております。

(※)NCUは一部設置できていないお宅もあります。

今年の夏はいつも以上に暑かったような気がします。ようやく秋の気配が感じられる今日この頃ですが、皆様如何お過ごしでしょうか。秋といえば、スポーツの秋、読書の秋、食欲の秋など様々ありますが、夏の暑さから解放され何か動き出してみたくなる季節ですね。世界遺産登録20周年を迎えた厳島神社では、来年にかけて様々なイベントが企画されているようです。気持ちの良い秋風の中、いつもより少し足をのばして、おでかけされてみませんか。

暖房セール

NISHIMOTOYA DANBO SALE 2016
2016年10月1日(土)~11月30日(水)まで

こぼこプレゼントクイズ

問題 「宮島にある厳島神社は、世界遺産に登録されてから今年で〇〇周年を迎えます。」
〇の中には何がはいるでしょうか?
(ヒント:おすすすめスポットのコーナーを見てね)
※メッセージカードの〇(マル)の中に答えを数字で書いてね!

15名様 グルメ賞 宝箱賞 10名様 5名様

プレゼントご希望の方は、下の「ふれあいメッセージカード」にクイズの答え、希望商品(グルメ賞・宝箱賞・こぼこ賞のうちどれか1つ)を必ずご記入の上、ご投函ください。

●応募締切:平成28年11月11日(金)消印有効 ●当選者の方は12月末頃賞品をお届けします。

ふれあいメッセージカード

クイズのこたえ ご希望のプレゼント

〇〇周年

グルメ賞
 宝箱賞
 こぼこ賞

特に興味をもたれたページを教えてください。

美味しい店! お手軽COOKING にしまママ登場
 進め幸せリフォーム隊 おすすすめスポット
 ニシモトヤ劇場 ニシモトヤ社員紹介
 その他()

その他、ご意見、ご感想、ご質問などなどご自由にお書きください。
※おすすすめスポットの情報もお寄せ下さい。

お名前 _____

ご住所 〒 _____

電話番号 () _____

※差し支えなければ、ご記入ください

どんな小さなことでもお気軽にどうぞ!

0120-263657

なんだってええ!? 勝手にこぼこ知識!!

今回の社員紹介で紹介した定年退職の浅倉さんですが、実は7年前の秋からずう〜と、こぼこたよりの裏表紙で会社の車と一緒にホースを取っているのですが、お気づきになりましたでしょうか?次回からはもしかしたら違う人がホースをとっているかも!

宮島町 秋のおすすすめスポット

宮島町 秋の空気を、秋の芸術を、安芸の宮島で存分に楽しむ!!

広島県廿日市市宮島町 世界遺産厳島神社

宮島町町屋通りの「行灯」

「厳島神社」世界遺産登録20周年記念事業

安芸の宮島では、厳島神社世界遺産登録20周年を記念して、様々なイベントを行っています。いくつかご紹介いたしますので是非慣れ親しんだ宮島を今一度訪れてみてはいかがでしょうか。

宮島表参道商店街「あかり」

開催期間 平成29年3月31日(金)まで
毎日夕暮れから午後11時頃まで

世界遺産20周年の「ちょうちん」を期間中に点灯。12月10日(土)または11日(日)に、先着2千名を対象に登録20周年記念イベント「抽選会」と「餅の配布」を行います。賞品として、ヘア宿泊券・商品券(千円~1万円)、参加賞として、記念のちり紙をプレゼント。抽選会は、表参道での商品代金200円につき1個のスタンプを販売店で押印していただき、10個たまると1回抽選ができるイベントです。
※イベントの内容は変更になることもありますのでご了承ください。

宮島スタンプラリー

開催期間 平成28年12月1日(木)から平成29年1月31日(火)まで

「厳島神社エリア」と「弥山エリア」に分けて、ラリーポイントでスタンプを集めていただきます。全12カ所中、弥山エリア3カ所、厳島神社エリア3カ所のスタンプを集めると、もみじ饅頭の詰め合わせをプレゼント。10カ所以上集めて応募すると抽選で賞品をプレゼント。

※イベントの内容は変更になることもありますのでご了承ください。

フェリー最終時刻(通常ダイヤ) JR西日本宮島フェリー宮島発 22時14分

お問合せ 一般社団法人 宮島観光協会 ☎0829-44-2011

読者情報館

- いつも沢山のオススメ情報ありがとうございます★
- 五日市中央の汁なし担々麺「**荒天丸**」さん。すばらしくおいしい。(南区大州 Y様)
 - 五日市のパン屋さん「**グラマーペイン**」遠いけどどうしても足を運びたいお店です。(安芸区矢野 F様)
 - 島根の「**三瓶小豆原埋没林公園**」天然記念物に指定されており、太古の巨木林の神秘が体感でき感動です。(東区温品町 O様)
 - 川内の「**山城珈琲**」のサンドイッチおいしいです。380円のデザートもおしゃれで最高。(安佐北区落合南 F様)
 - 向原町の「**ひとは館**」の古代米の縄文あいすが美味しいです。(東区福田 S様)
 - 長楽寺にある「**炭火焼鳥の一大**」のつくねとホルモン唐揚げはクセになります。(安佐南区上安 F様)