

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.38 [2023 SPRING] SINCE 2004

広島をガスで元気に盛り上げる!ニシモトヤです!!



- ◎美味しい店! 三代目 仙八来々軒 濃厚トロトロスープに酔いしれる。呉の名店が十日市に復活!!
- ◎春のおすすめスポット 竹原市本町 東広島市西条町寺家 春の空気を、春の芸術を、心ゆくまで存分に楽しむ!!

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

郵便はがき

料金受取人払郵便

広島中央局 承認

5546

差出有効期間 2023年8月31日まで <切手不要>

(受取人) 広島市東区光町1丁目6-10 有限会社 ニシモトヤ vol.38 係

7328790 644

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。

女性従業員が多く、肌や健康に良いスープを心がけているので女性にもオススメ!

呉の名店が十日市に復活!! 濃厚ドロドロスープに酔いしれる。

三代目 仙八来々軒 美味し店!

仙八来々軒

【おすすめメニュー】
仙ハラメン (800円) これぞ醤油豚骨!濃厚だけどもくもく優しい味で、学生から年配の方まで幅広い層から愛されている。

こだわり抜いた5つのトッピング
● シヤキシヤキもやし ● スープと相性抜群のワカメ ● ネギ専門店から仕入れる新鮮なネギ ● 5日間手間ひまかけて作る自家製メンマ ● 48時間かけて作る自家製チャーシュー

【おススメメニュー】
a) 48時間かけて作られた自家製チャーシューは、一食の味「チャーシューメン」(950円) b) 刻みチャーシューにマヨネーズとネギの山を崩しながらどうぞ!「チャーシュー丼」(小 350円) c) 残ったスープに「ドボン」の「追い飯」は最強!背徳感バツグン! (150円)

こぼこ制作スタッフのこれは! 食なっちゃ

「むすび」(一個150円)ほどよい塩味が使えないお米とこだわりの海苔(ワカメ)「煮たまご」(100円)「リッフォー」の「リッフォー」は、濃厚スープとの相性は...

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
https://www.nishimotoya.co.jp

日々の情報はインスタから! Youtubeでは店内の様子を動画で公開中!

注文時にこぼこよりvol.38を見せると 煮たまごトッピング 1回無料 グループ全員様 有効 他券と併用不可 期限:2023年12月末まで

三代目 仙八来々軒 せんぱいばいけん

住 中区十日市町2-2-30
営業 11:30~LO 14:45 夜 17:00~LO 20:30
P 無 休 火曜不定休
☎ 082-292-1008

表示価格は全て税込価格となります。

このたび事務方に新しく松江さんと上崎さんが仲間入りしました。今回早速こぼこッキングに参加してもらいましたが大活躍で頼もしいです!! みなさまにはご迷惑をおかけすることもあるかと思いますが、事務一同がんばりますので引き続きよろしくお願いたします。

お手軽 COOKING 新たまねぎ

新たまねぎは普通のだまねぎと違って、収穫後にすぐ出荷するため柔らかくみずみずしい苦みが少ないのが特徴です。豊富な栄養素の中には熱に弱いものも含まれていますので、生食に適した新たまねぎを4月から5月の最盛期にぜひお試しください。

【材料】4人前
新たまねぎ 2個
厚切りベーコン 2枚
オリーブオイル 大さじ1
水 600ml
ドライパセリ 少々
コンソメキューブ1個

たまねぎは皮を剥きヘタを取り、根っこ側に十字に切り込みをいれ、塩を軽く振る。ベーコンを厚切りにする。熱した鍋にオリーブオイルを入れて、を中火で炒める。

たまねぎと水とコンソメを加え15分煮込み、お皿に移してパセリを散らせばできあがり。

【材料】2人前
じゃがいも 3個
スライス餅 3枚
片栗粉 大さじ1
塩 小さじ1/4強
ピザ用チーズ 適量
オリーブオイル 適量

じゃがいもは皮を剥いて千切りにして、片栗粉と塩と混ぜ合わせる。フライパンにオリーブオイルを入れ、を半分、均一に丸く広げたら餅とチーズをのせ、中火で焼き、そのまま残りの餅をかぶせるように均一に広げて焼く。片面がカリッとこんがり焼いたらひっくり返し、同様に反対側もカリッとこんがり焼いたらお皿に盛って【】をかけてできあがり。

【】 お好みソース 適量
かつお節 適量
ネギ 適量

じゃがいもから出るでんぷん成分でくっつける為、水にさらさず使ってください。餅を入れずにじゃがいもとチーズのみでカリカリになるまで焼くのもオススメです。

新しい料理動画をアップしています。QRコードを読み込んで、動画を見ながら料理が出来ますよ。皆さん是非ご覧下さいね!!

社員紹介

山田 聖成 (やまだ せいせい)

はじめまして、新しくニシモトヤの一員になりました山田と申します。休日は子供(男の子2人)と遊んで常に筋肉痛です...(笑)。供給先エリア担当はありますが、お会いした時は宜しくお願い致します。

好きなガス機器: 衣類乾燥機(乾太くん)
趣味: カープラモデル制作・メルカリ徘徊
[担当] 供給エリア全て

2匹は兄妹。

左: タイガー(1歳)
右: サビー(1歳)
(安佐北区 Sさん)

タイガーは毎朝、お立ち台からお腹の上にジャンプして起こしてくれます(苦笑)
2匹で仲良く「飲み放題」

いつもお世話になっ
ております!!
ニシモトヤです!!

読んで! 出掛けて! 送って! 当てよう!

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
https://www.nishimotoya.co.jp

環境保護のため、再生紙を利用しています。

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

