

LPガスショップ ニシモトヤのミニミニ情報便り

こばこだより

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!!
春のお供はこばこ!!
こばこプレゼントも
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 「こばこだより 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。

美味し店!

三代目 仙八来々軒

仙八来々軒

広電寺町電停目の前にある「仙八来々軒」。広島県呉市中通りで創業し、現在3代目。仙八ラーメンをこよなく愛し、長年食べ続けてきたオーナーが、2代目からM&Aで継ぎ、3代目として十日市に2022年5月にOPEN。先代店主から守り受け継いできた独特な濃厚スープが特徴。【三代目仙八来々軒とは...】先代から具材や調理法を引き継ぎ進化させたラーメン。先代が使っていた醤油メーカー、製麺会社が共に廃業し、2代目も醤油、製麺会社を変え、仙八は進化してきた。先代から引き継がれた具材や調理法は守り続け、先代に恥じぬよう進化させたラーメン作りに進んでいる。2号店は地元呉に凱旋出店できるように計画。

【スープ】液体になるまで16時間以上煮込んだ野菜と豚骨は旨味が凝縮され、最後まで飲み干したくなる魅力を追及。豚骨の骨髓まで手作業で入れており、お肌によいスープを心がけている。【麺】スープに絡まる中太ストレート麺のコラボは一度食べたら病みつき間違いなし!麺はすすっても服を汚さない長さ調整。

●表示価格は全て税込価格となります。

オススメメニュー

仙八ラーメン (800円)
これぞ醤油豚骨!濃厚だけどもくどくない優しい味で、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

- シャキシャキもやし
- 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

こばこだより読者様限定特典!!

注文時にこばこだより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 せんぱちらいけん

住 中区十日市町2-2-30

営業 11:30~LO 14:45
夜 17:00~LO 20:30

無 休 火曜・不定休

☎ 082-292-1008

ENEOS 広電(寺町) 電停目の前

事務員 村上の 独り言 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~。今回早速こば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

本日のピックアップ 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。

楽しく 美味しく

たまねぎの甘みいっぱい とろとろ新たまスープ

(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

①たまねぎは皮を剥きヘタを取り、根っこ側を十字に切り込みをいれ、塩を軽く振る。②ベーコンを厚切りにする。③熱した鍋にオリーブオイルを入れて、②を中火で炒める。

④たまねぎと水とコンソメを③に加え15分煮込み、お皿に移してパセリを散らせばできあがり。

アドバイス 火を通すと甘みが増します。コンソメを使わず、水・塩・胡椒・ベーコンのみでじっくり煮込んで美味しくなります。牛乳を入れるのもオススメです。

関西風じゃがレット!!

(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

①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。②フライパンにオリーブオイルを入れ、①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①を餅にかぶせるように均一に広げて焼く。③片面がカリッとこんがり焼けたらひっくり返し、同様に反対側もカリッとこんがり焼けたらお皿に盛って【☆】をかけてできあがり。

アドバイス 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

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せんが、お会いした時は宜しくお願い致します。

山田 壘成 (やまだら いせい)

- ◎好きなガス機器: 衣類乾燥機(乾たくん)
- ◎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!

こばこ制作スタッフのこれは! 食なちゃ

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

環境保護のため、再生紙を利用しています。

こばこだ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



生き残るための簡易トイレセット BENKING

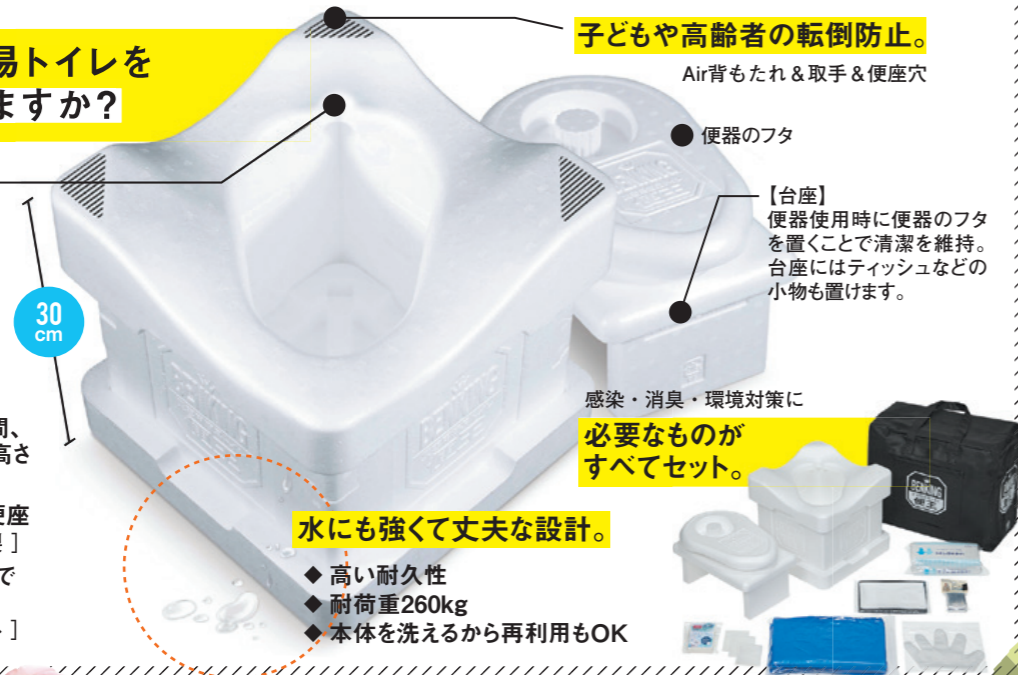
【災害は予告なくやってきます。】
飲み水や食料は数日我慢できてトイレは1日も我慢することは出来ません!また自治体などの支援が来るまで過去の災害時を平均すると3~7日掛かっています。それまでの間は自分を自分で助ける期間「自助期間」と言い、この期間を生き残って初めて他の支援を受ける事ができます。あなたと家族のプライバシーを守り、あなたと家族のストレスを減らし、あなたと家族の健康を守る。それを可能にするのが高密度発泡スチロール製組立式簡易トイレセット「BENKING/便王」です。次の災害が起きる前に、しっかりと役に立つ簡易トイレも忘れずに備蓄しておきましょう!

あなたは簡易トイレを備蓄していますか?

くぼみがある方を後ろにして使います。

あたたかく、ストレスフリーな座りごっこ。

- ◆ 和式と洋式の中間、排便効率の良い高さ [便座高30cm]
- ◆ 真冬でも暖かい便座 [発泡スチロール製]
- ◆ 子どもから大人までお尻にフィット [座り位置でフィット]



子どもや高齢者の転倒防止。

Air背もたれ&取手&便座穴

● 便器のフタ

【台座】
便器使用時に便器のフタを置くことで清潔を維持。台座にはティッシュなどの小物も置けます。

感染・消臭・環境対策に

必要なものがすべてセット。

水にも強く丈夫な設計。

- ◆ 高い耐久性
- ◆ 耐荷重260kg
- ◆ 本体を洗えるから再利用もOK

ガス辞典 天然ガス(てんねんがす): 天然ガスとは油田、ガス田から産出される無色透明のガスです。性状としてはメタンを主成分とするものと、プロパン、ブタン、ペンタンなど液化しやすい成分を多量に含んだものがあります。

春のおすすめスポット

たけはらの塩再生プロジェクト 塩づくり体験 竹原市本町

江戸時代塩づくりで栄えた竹原

昔ながらの塩づくりを再現した流下式塩田での塩づくりが体験できます。



竹原は江戸時代(1650年)より310年間塩づくりで栄え、全国にも知られた塩の名産地でした。塩を購入することを意味する「タケハラを買う」という言葉があったほど、良質の塩の生産地として知られ、その経済的発展により、学問を始めとした竹原文化の花を咲かせることにもなりました。NPO法人ネットワーク竹原では1960年の塩田廃止により途絶えた塩づくりの再現に2005年より取り組み、自然のミネラルを豊富に含んだ自然海水塩「たけはらの塩」を生産しています。

2名~5名 3,000円/人



道の駅西条 のん太の酒蔵

東広島市西条町寺家



昨年7月にOPENした「道の駅西条 のん太の酒蔵」。西条バイパスすぐそばにあり、酒の町西条の「酒蔵」をモチーフとした建物になっている。直売所では東広島市産の農水産物がずらり、レストラン・フードコートでは西条ラーメンなど東広島グルメが満載!24時間利用可能な屋外トイレ・コインシャワーや、子ども向け屋内遊戯場・わんちゃん専用広場など時間を忘れて遊ぶことが出来ます。



東広島市内10歳の日本酒やのん太バーガーなどグルメも満載★

道の駅西条【のん太の酒蔵】
〒739-0041 東広島市西条町寺家10020-43
TEL 082-493-8131 営業時間 9時~20時30分 / 年中無休
NPO法人ネットワーク竹原【塩づくり体験】
〒725-0022 竹原市本町1-9-11 TEL 0846-22-0214



いつも応援ありがとうございます!

「にしママお料理ブログ」が

7周年を迎えました!

特別プレゼント企画

ニシモトヤホームページとFacebookで運営中の「にしママお料理ブログ」が7周年を迎えました。そこで、7周年を記念して

「にしママ★カトラリーセット」を作っちゃいました!

「にしママ」と「にしまるくん」の可愛い顔がデザインされたフォークとスプーンのセットです。

抽選で100名の皆様にプレゼント!

ご応募はこちらから
「申込みフォーム」

または、本こぼこの「ふれあいメッセージカード」から是非ご応募ください。



そして、なんと!にしまるくんにも妹が出来ました!!!
名前は「に~や」です。

これからも、にしまるくんファミリーの皆をどうぞよろしくお願いします!



いつも沢山のオススメ情報ありがとうございます★

- 大州二丁目の「御食事処みつぎ」の定食にハマっています。750円で食べられる日替定食はボリューム満点。(口田南 K様)
- 西区草津新町の「9689(くろばく)コーヒー」がおすすめです!! お店のパグがとてもかわいくて…☆(地御前 A様)
- 大型スーパー「ラムー東広島店、海田店」にある100円たこ焼き6個入りが順番待ちもあるくらい美味です。(八本松町 K様)
- 東広島の福富町のカフェレストラン「SaSa garden(シャシャガーデン)」森の中のカフェ、お店の外も中もとってもステキで、まるでトロの世界の様です。セットの(ランチ)スープ、サラダは最高です!!(小河原町 O様)
- 電車通り舟入「やまくち」さん。光南「激安市場 フレッシュうめひろ」さん。南区役所近く「八百屋ヒカフ」さん。果物、野菜他、とても安いです。物価高の今、とても助かってます。(南蟹屋 O様)
- 山県郡北広島町の「日本一たい焼き」の小豆あんとかスタードのたい焼き。しっぽまで餡がたっぷり美味しいです。(可部 Y様)

編集者よりひとこと

来たる5月19日~21日にG7サミットがいよいよ当地、広島で開催されます。道路がきれいに整備されたり、警察官の方が巡回されている様子をよく見かけたり、準備も急ピッチですめられているようです。ロシアによるウクライナ侵襲等、世界に暗い影を落とすニュースが多く報道される昨今ですが、このサミットが、日本と世界が共に明るい平和な未来に向かって歩をすすめる良い機会になることを祈りたいと思います。

コンロフェス

2023年 5月15日(月)~7月31日(月)まで

こぼこプレゼントクイズ

災害時に飲み水や食料と同時に困るのがトイレ問題。今回スペシャルコーナーで紹介した「生きるための簡易トイレセット」は何という名前でしょうか?
(ヒント:「スペシャリスト」のコーナーを見てね)
※メッセージカードの○(マル)の中に答えをカタカナで書いてね!



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・こぼこ賞のうちのどれか1つ)を必ずご記入の上、ご投函ください。
● 応募締切: 2023年5月31日(水) 当日消印有効 ● 当選者の方は6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 ング

ご希望のプレゼント
 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 読者ロコミ情報館
 - リフォーム隊 おすすめスポット ニシモトヤ社員紹介
 - 生き残るための簡易トイレセット My Love(ペット)
 - その他()

にしママお料理ブログ 7周年記念! プレゼント企画

抽選で100名の方にオリジナル「にしママ★カトラリーセット」をプレゼントさせていただきます。ご希望の方は右記にチェックをお願いします。 プレゼント希望する。

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