

シンちゃんのお料理教室



季節の素材を使った簡単レシピ！ぜひご家庭で、作ってみてください(≧▽≦)
今回は脂ののった秋刀魚を使った「サンマとキムチの炊き込みご飯」を紹介します！



■ 材料（4人分）

米…4合
サンマの開き…2尾
キムチ…200g
アサツキ…適量

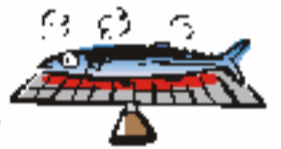
【材料群(a)】

・キムチの素…大さじ2
・塩…小さじ1/2
・酒…大さじ4

■ 作り方

1. 米は洗ってザルにあげておきます。
2. サンマは焼いて、粗くほぐします。
3. キムチは1cm幅に刻みます。
4. 炊飯器に(1)、材料群(a)を入れ、水加減し、(2)、(3)を加えて炊きます。
5. 器に盛り、小口切りのアサツキを散らし完成です。

何杯でもおかわりしたくなる
美味しさですよ♪



今月のイチオシ



やっぱり秋の味覚といえば栗！ということで、今回は栗金飴をご紹介します★

9月1日から発売になった、岐阜県八百津町にある『緑屋老舗』の栗金飴。
一個160円とお買い得(^^)v
毎日獲れたての地元の栗を使用した栗金飴は、甘さ控えめでとても美味しい！



栗を使った美味しそうな和菓子が、まだまだ他にもたくさんありました。地方発送もしてるようで、かなりの混み具合ですが…(^^;)でも、一度食べる価値アリですね☆

イベント案内

工場見学会

毎月恒例の『FPの家』の工場見学会を10月15日（日）岐阜工場にて開催いたします。『FPの家』が、なぜ夏涼しく、冬暖かいのか、秘密がわかります。詳細は別紙参照

構造見学会

『構造見学会』を9月23・24日、江南市にて開催予定です。完成してからでは隠れてしまっていることのない骨組みを、実際にご自分の目で見て確かめてください。別紙参照。

FPの家 完成見学会

『完成見学会』を10月7・8日に開催予定です。7月末に構造見学会を行ったお宅を、今回は完成してから見学していただけます。完成した『FPの家』をご見学ください。詳細は別紙参照。

秋だ！栗拾いに行こう

9月23日（土）に犬山にて栗拾いを行います。集合は11時、弁当は持参です。その他詳しいことはFAXにて受け付けますので、0568-67-4032までお問い合わせ下さい。

★ シンエイ工営棟では、リフォームも行っています。随時相談中ですので、お気軽にどうぞ(^^)v