



「タカラスタンダード中津ショールーム」で開催されたLPガス販売店の中津地区展示会の様子。

私
た
ち
は
グ
ッ
ド
パ
ー
ト
ナ
ー!



橋本一浩会長(左)とタカラスタンダード中津の穴見将磨主任(右)。



「Siセンサーコンロ」を設置した美しい木目と抜群の収納力が特徴のLEMUREシリーズ。

タカラスタンダード 中津営業所 ショールーム

〒中津市田尻1047-1
☎0979-32-5373
🕒10:00~17:00
(休)水曜(祝日を除く)、
お盆、年末年始
📺21台



中津で唯一のタカラスタンダードショールーム。

販売店さんと一緒にショールームで説明を聞くお客さん。
ガスコンロのグリルの内部など隅々までチェックできる。

明るく広々としたフロアにシステムキッチンをはじめ浴室、洗面化粧台など最新の商品が並ぶ。住宅設備機器の総合メーカー「タカラスタンダード」中津営業所のショールームを訪れた。案内してくれたのは大分県LPガス協会中津地区協議会の橋本一浩会長だ。「地域のLPガス販売店がお客様に安心してガスコンロや給湯器などを提供するために、使い心地を体感することが重要です」。

ショールームでは展示会やイベントも開かれ、デザイン、色だけでなく機能性、安全性、お手入れ法、料理のヒントなどさまざまな情報にふれる場となっている。「カタログだけでは伝わりにくい細かい点までじっくりご確認ください」と中津営業所の穴見主任。「新築やリフォームのタイミングでなくてもお気軽に足をお運びいただきたいと思います。皆さまのよりよい暮らし、快適な生活のご提案をいたします」。橋本会長と穴見主任がガッツリ手を組んで笑顔を見せた。

ま ち の シ ョ ー ル ー ム は L P ガ ス 商 品 の ナ ビ ゲ ー タ ー

コン
ロ
タ
イ
マ
ー
機
能

鯛の皮をカリカリに焼くことで
香ばしさをプラス♪
和風アクアパッツァ



材料
(4人分)

鯛(80g)……4切れ エビ……4尾 ナス……1本 ゴボウ……1/4本
ニンニク……1/2片 オリーブ油……適量 プチトマト……8個
大葉……2枚 実山椒(水煮)……大さじ1 薄力粉……適量
酒……100ml 醤油……小さじ1/2 塩・こしょう・酒……各少々
A 水……100ml 昆布……5cm角

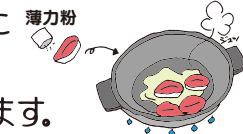
① 鯛は多めに塩をふります。
エビは背ワタを取り、
塩、酒でちんで水洗いをし、
水気を拭き取り塩をします。



② ナスは縞模様に皮をむき、
7mm厚の輪切りにし、
ゴボウは5cm長で
縦4等分に切ります。



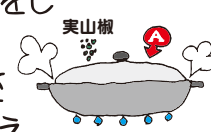
③ 鍋にオリーブ油、つぶしたニンニクを入れ、
弱火で香りがでたらニンニクを取り出し、
水気を拭いた①の鯛に
うすく薄力粉をつけ、
皮目をしっかりと焼きます。



④ 皮目に焼き色がつけば裏返し、
①のエビ、②、酒を入れて
アルコールを飛ばします。



⑤ ④に実山椒、Aを加えて蓋をし
蒸し焼きにします。
コンロタイマー:約10分で
残り2分でプチトマトを加え、
醤油、塩、こしょうで味を調え、
せん切りの大葉を散らします。



温度調節
機能

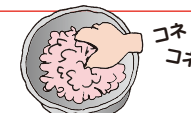
柔らかくて美味しい鶏つくねは、
冷めても美味しいからお弁当にもピッタリです
大葉たっぷり、鶏つくね



材料
(2人分)

鶏ひき肉……300g ねぎ……5cm程
大葉……10枚 ゴマ油……大さじ1
A 砂糖……小さじ1/2 酒……小さじ1/2
鶏ガラスープの素(顆粒)……小さじ1/2 塩……少々

① ボウルに鶏ひき肉と
Aを入れてよく練る。



② ねぎと大葉はみじん切りにして
①に合わせて更によく練る。



③ 最後にゴマ油を加えて
よく混ぜ、8等分して
小判型にする。



④ フライパンを170度に設定して点火し、
設定温度になったら
③を並べて両面焼き色が
付くように焼く。

