

ダイコー自動車の「ガス車お得」ニュース

残暑お見舞い申し上げます。

2020年8月号 vol.5



殺人的な暑さですね☹️

皆様、いつもお世話になっております。ダイコー自動車の熊谷です。猛烈な暑さの中、いかがお過ごしでしょうか。私は太っていますが暑さに強い方で寒い方が苦手です。ですが、見た目以上にデリケートでして、紫外線のアレルギーがあります。西日に向かって歩くだけで露出しているところにじんましんが出ます。先日も妻と一緒にゴルフに行ったのですが、こまめな水分補給と日焼け止めスプレーを繰り返したことでじんましんも出ず、楽しいゴルフができました。スコアは前半ボロボロ、後半ソコソコでした。みなさまも熱中症に気を付けてくださいね～

大変お世話になっております。営業の熊谷でございます。皆さんこの暑い夏いかがお過ごしでしょうか?? 私は暑さで少々夏バテ気味です。このまま、「食欲減退して痩せられたらいいなー」なんて思っていました。残念ながら食欲だけはそれなりに旺盛な今日この頃です。今月はお盆休みをいただきましたが、こんなご時世なこともあり3日間自宅に引きこもり、特にすることもなく、TVやYouTubeを見て、何もせずダラダラと過ごしていました。最終日、このままではと思い部屋の掃除をやっておりましたところ、腰に「ギクツ」と来てしまいました。普段からガスボンベを持っているせいか、そこまで重症ではなかったですが1週間くらいは痛みと戦うことになりそうです。ダラダラ過ごすお休みもそれなりに楽しい時間ではありましたが、やっぱり少しは外に出て体を動かさないとと思うお盆休みでした。…若いくせにゴルフに誘っても来えへんって、このまま**永久独身**突入か? やめて～by 社長

我が家の新メニュー

豆乳で簡単♪冷やし坦々麺の作り方

- 1【肉味噌】を作ります。フライパンにごま油を入れて熱し、生姜、ニンニク、長ネギのみじん切りを炒めます。
- 2 香りがたってきたら豚挽肉を入れ、軽く炒め甜麺醬、豆板醬(量で辛さを調整)、オイスターソース、酒を加え更に炒めます。
- 3 ボウルに【ゴマだれ】を作ります。ゴマだれの材料をよく混ぜ合わせ、冷やしておきます。(ラー油の量で辛さを調整してください)
- 4 中華麺を茹で、氷水でよく冷やし、水気を切っておきます。
- 5 冷えた器に麺を盛って、肉味噌を乗せてタレをかけ、最後に白髪ネギを乗せます。

コツ・ポイント

辛さはラー油で調節してください。お好みで茹で卵や、キュウリ等トッピングしてください。

材料 (2人分)

中華麺 2玉 白髪ネギ 1/2本

■【肉味噌】

豚挽肉 200g 長ねぎみじん切り 1/2本 生姜・ニンニク みじん切り各1片 豆板醬 小さじ1 甜麺醬・オイスターソース・酒・ごま油 各大さじ1

■【ごまだれ】

練り白ごま 大さじ3

豆乳 300cc 鶏ガラスープの素(粉or粒) 大さじ2 酢 大さじ1 ラー油・醤油・砂糖 各小さじ1

発行者プロフィール

熊谷 幸祐 (くまがい こうすけ) 53歳
ダイコー自動車整備株式会社 代表取締役
〒547-0023 大阪市平野区瓜破南 1-4-1
tel 06-6709-1526
好きなこと: ゴルフ 旅行 買い物