

ダイコー自動車の「ガス車お得」ニュース

いつもお世話になっております。

2021年月3号 vol.12



いよいよ
春本番
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。寒い冬が終わりいよいよ春ですね。気温も20℃超えの中、ゴルフに行ってきました。スコアは今年初ラウンドで100切できました。気持ちのいい1日でした(笑)ただ、途中で右腕を痛め、今朝、腰を痛めました。(; ; °Д°)今週も来週もゴルフの予定が入っているのですが大丈夫かな～不安です。

LPGガスハイブリッド車情報

昨年から排ガス記号の変更で改造認可を取り直しています。新たに取った車種を紹介します。

プレミオ・アリオン	3BA-ZRT260	2WD・AT	取得済み
プロボックスバン	5BE-NCP160V	2WD・AT	取得済み
タウンエースバン	5BF-S403M	2WD・AT	取得済み
ハイゼットカーゴ	3BD-S321V	2WD・AT	取得済み

これから認可を取る予定の車種です。改造認可は車種により時期が変わります。問い合わせください。

アクシオ HV	6AA-NKE165	2WD・AT
アクシオ	5BA-NRE161	2WD・AT
フィルダー	3BA-NZE164G	4WD・AT
トヨタ教習車	5BE-NZE161	2WD・AT
ハイエースバン	3BF-TRH200V	2WD・AT
ヤリス		2WD・AT
カローラ 1800cc		2WD・AT

我が家の新メニュー

さつまいもとコーンのコロッケ 作り方

- 1 さつまいもは皮をむき適度な大きさに切り、水にさらしてからやわらかくなるまでゆでる。
- 2 湯を捨てて火にかけ、さつまいもの水分を飛ばして粉ふきいものようにする。
- 3 熱いうちにバターを加えてフォークなどでつぶす。
- 4 コーンを加えて混ぜ合わせ、味をみて塩気を調整する。
- 5 お好きな形に成型し、小麦粉→溶き卵→パン粉の順につけ180度の油できつね色になるまで揚げる。
- 6 油切りをして完成！
そのまま、又は、好みのソースでどうぞ。

材料 (12個ぐらい (3人分))

さつまいも1本 (300g位) コーン (缶) 1/2カップ
バター(マーガリン)15g 塩少々
小麦粉適量 溶き卵適量 パン粉適量 揚げ油適量

コツ・ポイント

お好みでいりごまを加えても美味しいです。
成型し、こんがり煎ったパン粉を付けるだけの揚げないコロッケでもOKです。

発行者プロフィール

熊谷 幸祐 (くまがい こうすけ) 54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