

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4号 vol.13



お日様が
暖かくな
りましたね

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。最近大阪ではコロナの変異株でものすごい感染者が出ていますね～(;°Д°)そろそろ収まってもよさそうなのに・・・それとWパンチで半導体不足がわが社をおそってきそうです・・・半導体工場が火災にあい、心配していましたが、6月頃から新車の供給のメドがつかないそうです。そうでなくても供給は2か月かかっていたのにそれ以上となると・・・(;´д`)トホホです。先代の社長から「商売は牛のよだれやで」って教えられましたが、牛のよだれもちょちょ切れそうです。c(〜)o。D。)コドヲ

ゴールデンウィークと臨時休業のお知らせ

ゴールデンウィークはこよみ通りの営業となります。5月6日以降は通常営業となります。

4/29	4/30	5/1	5/2	5/3	5/4	5/5
休日	通常営業	通常営業	休日	休日	休日	休日

下記において臨時休業をさせていただきます。(下関で姪の結婚式に出席します。)

5/13	5/14	5/15	5/16
通常営業	臨時休業	臨時休業	日曜日

よろしくお願いいたします。

我が家の新メニュー

帆立のトマトじょうゆソテー

作り方

- かぶは1cm角に切る。ミニトマトは横半分に切る。帆立は塩、こしょう各少々をふり、両面に薄く小麦粉をまぶす。
- フライパンに油小さじ2を熱し、帆立を並べ入れる。途中上下を返して両面にうすい焼き色がつくまで焼き、器に取り出す。
- 帆立はさっと火を通すのがポイント。小麦粉でうまみを閉じ込め、内側はふっくらやわらかに。続けてフライパンにかぶを入れて塩少々をふって炒め、油がまわったらにんにくを加えて香りが出るまで炒める。ミニトマトを加えて少しくずれるまで炒める。しょうゆ大さじ1弱を回しかけ、強火にして炒め合わせ、バター小さじ1を加えて溶かし混ぜる。2にかけてさっと混ぜ、サラダ菜を添える。

材料 (2人前)

帆立貝柱(刺し身用)・・・大6個 かぶ・・・1個 ミニトマト・・・12個
にんにくのみじん切り・・・1片分 サラダ菜・・・2枚
・塩、こしょう、小麦粉、サラダ油、しょうゆ、バター



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