

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。

2020年10月号 vol.7



食欲の秋で
すねって、
僕は年中食
欲ですけど
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。趣味の一つにゴルフがあるのですが、万年初心者👉です。アベレージ100で、行方はボールに聞いてくれという始末です。ですが、最近、ドライバーの飛距離が伸びてきました。1年半くらい前からレッスンに通い出して、そのコーチの指導で、最近では230ヤードの黄色の旗近くまで飛ぶようになりました。すごくうれしいのと自信になりました(笑)。今のところスコアには結びついていませんけどね(^_-)-☆

先日、ディーラー様から「アリオン・プレミオ」がタクシーに使われているそうなんですけど、社長のところはどうですか?と問い合わせがありました。弊社では普通の営業車としてはたくさん出ているのですが、タクシー向けにはありませんでした。そこで、関東とか九州方面を調べてみると意外にたくさん走っているようです。それに加え、カローラフィルダーの中古車価格が安いようで中古車での改造なんかもあるようです。やっぱりセダンがいいと思われるお客様はカローラアクシオを使っているようです。カローラ系はハイブリッドもあるので走行距離をたくさん乗られる会社様ではハイブリッドが人気のようです。整備士様曰く、「オイル交換の時期が点検時期では間に合わずエンジン不調のトラブルをおこす。」そうです。また、小型車ではソリオバンディットもおすすめです。1.2リットルのエンジンでハイブリッドなのでエンジンの耐久性もよく、小型で取り回しがよく、スライドドアなので乗降しやすく、人気が出そうです。ただ、難点はトランクが狭いのと中古車でしか登録できないようです。(新車からの登録ができず、一度ガソリンで登録する必要があります。)タクシーの車両も自由化になっているところも広がっており、これからのタクシー車両の選択肢も増えていくことになると思います。その時は「ダイコー自動車」を思い出してくださいね(☺>◡<☺)。💎♡

我が家の新メニュー **贅沢すぎると妻に怒られましたが(笑)**

今回は・・・カニクリームコロッケです。

- 1 タラバガニをカラから外し、手でほぐしておく。フライパンにバターとサラダ油をしき、まず、スライスした玉ねぎを炒める。
- 2 玉ねぎが色づいたらタラバカニを投入。さらに炒めて、今度はズワイガニの缶詰の中身を適量に入れて、塩コショウ。
- 3 そこに白ワインとカニ缶の汁を投入、しばらく、強火で水分を半分くらいにします。
- 4 別鍋で脂を敷かず小麦粉を5分くらい、こがさないように炒めます。そこにバターを入れて、さらに炒めます。
- 5 7~8分炒めたら、冷たい牛乳を少しずつ入れて、ベシャメルソースを作ります。途中から生クリームに替えてより濃厚に作ります。
- 6 カニのフライ鍋の中身をすべて、ベシャメルソースへ。火を止めて黄身2個を入れてかはんして、味見。塩コショウ。
- 7 粗熱が取れたら、冷凍庫へ。30分くらい。出したら手にサラダ油をつけて、カニクリームをいなりずしくらいにまとめます
- 8 小麦粉をつけ卵にくぐらせたら、パン粉。揚げる時は面倒でも4~5個ずつ。無理は絶対禁物です。

材料 (15個分)

- タラバガニ足5, 6本分
 - ズワイガニの缶詰安いやつ一つ
 - 玉ねぎ大一個半 白ワイン70CC
 - 塩コショウ少々 小麦粉大さじ7杯
 - 生クリーム200CC 牛乳少々
 - 卵の黄身2個 小麦粉少々 パン粉たっぷり
 - バター3センチくらい
- コツは**タラバガニをケチらないことです**。贅沢な👉カニクリームコロッケをお召し上がりください。
- ちなみに、うちの食卓ではカニカマのクリームコロッケができました。。。|_|○・・・妻とママ友の発案です(怖::)**

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