

第40号 若栗燃料からのお知らせ

今年は雪が
少ないなあと思っていると大雪になったり
暖冬だなあと思っているとしばれたり、
まだまだ油断はできませんが皆様は
いかがお過ごしでしょうか！

毎年上着の要らなくなる季節までに
ダイエットしようと思っ居ますが、まだ
いいかな～と思っているといつも手遅れに
なるのでもうそろそろ始めないとダメ
ですね (^-^;) 佐藤

なにかと暗いニュースが多い中

日本がやりました！！



アカデミー賞☆ 受賞！！

それも2つです。

★外国語映画賞「おくりびと」

★短編アニメ賞「つみきのいえ」

「おくりびと」は‘納棺師’のお話で
まだ映画館で上映されているよう
なので、皆様も足を運んでみては
いかがでしょうか？



電話注文の方は残量チェックをお願いします！！

「灯油が切れてしまった！」「もうなくなりそう！」という連絡が増えておりますが
当社は翌日配送の為、すぐにはお伺いできません。灯油が切れてしまうと送油管に空気が入って
しまい、エア抜き作業が必要となります。(費用は¥2100~)

灯油切れ心配無用の定期配送をご希望の方はお電話ください(^-^)/

★お料理レシピ★

いつもの照り焼きにカレー粉を加えてスパイシーチキン！！

○ カレー粉はしょうゆと相性抜群！鶏肉に火が通ってから振り入れて、からめます。

－材料（4人分）－

- ・鶏もも肉（大）2枚（600g）・下味の材料（酒・しょうゆ各大さじ1 しょうがの絞り汁小さじ1）
- ・サラダ油大さじ1/2 ・たれ～みりん大さじ3 砂糖大さじ1～2 しょうゆ大さじ3 酒大さじ2
- ・カレー粉大さじ1

－作り方－

1. 鶏肉は余分な皮を切り落とし、身を横長に置き、筋を切るように縦に浅く4～5本切込みを入れる。
2. 鶏肉をボウルに入れて下味の材料をかけ、手でもみ込むように混ぜ、10～15分おく。
たれのみりん、砂糖、しょうゆを混ぜ合わせておく。
3. フライパンにサラダ油を中火で熱し、鶏肉の皮の面を下にして入れる。両面を色よく焼いたら弱火にし、ふたをして5分程蒸し焼きにする。
4. カレー粉を全体にからめて酒をかけ、2で合わせておいたたれを加える。フライパンを揺すりながら、からめるように煮詰める。

ホームページはご覧いただけましたか!?

大公開！！ ☆ 社員取扱説明書 ☆ 必見ですよ～♪♪

<http://www.wakakuri-nenryo.com>

休日のご案内

3月20日(金) 春分の日

緊急の場合以外は営業日にご連絡願います。



有限会社 若栗燃料

旭川市東光6条7丁目 電話31-9571 FAX31-9580