

若旦那の肖像

第十回 文政八年創業 朝日配管株式会社 七代目 小田原市国府津三丁目十番地一号



読者プレゼントあり。詳しくは、巻末のプレゼントコーナーをご覧ください。



手ばなさないよね～☆「おとなりさん」のホームページはこちら。<http://otonarisan.info/>

手づくりおやつ



じゃがいものパリパリ焼き

日に日に涼しくなってきたね。

今回は食欲の秋にふさわしく、じゃがいもを使った食べ応え満点のおやつをご紹介します。「フライドポテトが食べたいけれど作るのほちよつとめんどう」というときにもぴったりで、パリの食感がやみつきになります！



油をバターにすると、コクのあるおやつに。オリーブオイルにすると、おつまみにもなります。お好みでケチャップや塩・胡椒、マヨネーズなどをつけてどうぞ。

材料(一枚分)

・じゃがいも 二個
・小麦粉 適宜(じゃがいも全体をコーティング)
・バターまたはオリーブオイル 少々

作り方

- ① じゃがいもを薄く切つて、さらに千切りにする。
- ② ボールに切つたじゃがいもを入れて小麦粉をふる。小麦粉とじゃがいもをよく混ぜる。
- ③ フライパンにバターまたはオリーブオイルをしいて、じゃがいもを手やフライ返しで押さえながら平にしいていく。
- ④ 蓋をして弱火で中火でじっくり焼く。焼き目がいたらひっくり返して焼く。



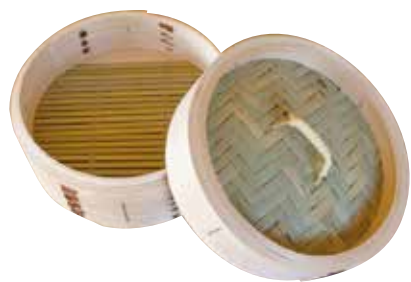
上/細く千切りにすると火の通りがよくなります。千切りの状態で放置すると変色してしまうので切つてすぐに焼く。下/ぎゅっと抑えてじゃがいも同士がくっつくように。

横溝さんの蒸籠⑤

今回は21センチを、20個つくってもらいました。

横溝さんに、家庭用に使い勝手の良い21センチの檜の中華蒸籠を20個つくっていただきました。

お鍋ではなく、中華鍋に水を張って使用する場合には、蒸籠が焦げないように蒸籠の「身」(蓋ではない方)の下に敷き輪を置いて使います。また敷き輪は、蒸籠の「身」の上に乗せて深くするのにも使えます。



横溝さんの蒸籠 21cm

1段:9,936円(消費税・送料込み)
「身」を1段プラスごとに+4,320円(税込み)



敷き輪:1,944円(税込み)

*敷き輪のみの場合は送料別途756円をプラスしてください。

ファックスでご注文 ①必要事項をご記入の上、注文ください。〒250-0055 神奈川県小田原市久野7-14 プリムローズ21 301 株式会社・0465・20・7745にファックスしてください。②合計のお振込金額をご確認の上、代金をお振込ください。③ご入金確認後、商品を送させていただきます。

おハガキでご注文 ①必要事項をご記入の上、注文ください。〒250-0055 神奈川県小田原市久野7-14 プリムローズ21 301 デザインかねこ株式会社 おとなりさん編集部 せいり係 ②合計のお振込金額をご確認の上、代金をお振込ください。③ご入金確認後、商品を送させていただきます。

インターネットでご注文(クレジット決済可) おとなりさんホームページ(www.otonarisan.info)より、「通販部」のサイトにアクセスしてください。

ファックス、おハガキに明記する必要事項 ○「注文します」や「注文書」など、ご注文であることが分かる文言。○商品名、数量 ○お名前、郵便番号、住所、電話番号、ファックス番号、お振込み名義人名(振り込み確認のため)

お振込み先 さがみ信用金庫 板橋支店(店番002) 口座番号:普通0826914 口座名:おとなりさん編集部 長瀬俊也(オトナリサン)ハンシユツツナガミネシユンヤ)