

GAS

グループ内広報誌

4
2019

●特集
シリウス
CIRIUS
いよいよ稼働へ



お仕事拝見！
株式会社ライクス 南部導管事業所…P14

※今号で紹介させていただきまされた皆様の所属・役職は、
2019年3月現在のものです。

TOKYO GAS GROUP

食彩の王国 × GAS

東京ガスがー社提供するテレビ番組『食彩の王国』。今号は番組で取り上げられた「カキ(1年カキ※)」で作る、アヒージョをご紹介します！

※良質な植物プランクトンの多い海で、徹底した生産数管理の下、通常2、3年かかるものを1年で育て上げるカキ。

[カキのアヒージョ]



カキの甘みに満ちたアヒージョ。坂越湾で育てられた1年カキのまるまるとした肉厚、クリーミーな味わいが至福のひと時をもたらします。フォカッチャと一緒にどうぞ。

※カキの種類は、仕入れの状況によって異なります。

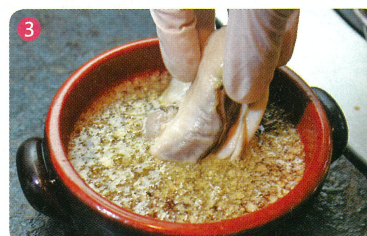
▶▶Cook!▶▶



ナイフを使って殻をむきます。貝柱を最初に切ると、簡単に殻を開けることができます。



真水で洗うとカキが水を吸収してうまみが逃げるので、海水とほぼ同じ塩分濃度3%の食塩水で洗います。



刻んだニンニクと鷹の爪、オリーブオイルを鍋に入れ、加熱します。ニンニクが浮かび上がってきたらカキを入れます。



カキに金串を刺して中心まで熱が通っていることを確かめます。最後に、パセリを散らして出来上がり。

今号の食材

カキ



番組にも登場いただいた「オストレア渋谷店」様。責任者の星様に調理していただきました。



星 康介 様

■オストレア渋谷店

〒150-0043 渋谷区道玄坂1-22-12

(渋谷駅から徒歩4分)

TEL:03-6416-1496

営業時間:11時30分～14時30分

(14時L.O)土日祝を除く

(月～金) 17時～25時(23時30分L.O)

(土日祝) 17時～23時(22時L.O)

定休日:年末年始

▶▶イロドリPoint▶▶



余ったニンニクは、オリーブオイルでマリネしておく、新鮮さを保つことができます。



テレビ朝日

毎週土曜日

9時30分～9時55分

※一部地域を除く

4月6日「タマネギ」

4月13日「タイ」

4月20日「羊肉」を放送予定



語り/
薬師丸ひろ子