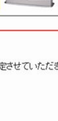
# Waffle

239号
2022. 5
since 2002

石油ストーブのオーバーホール(分解掃除)なら、ぜひ当社へ。全メーカーに対応します。



オーバーホールしたストーブは、寒くなるまで、当社で保管いたします。

## ＝当社よりお客様へ大事なお知らせです＝

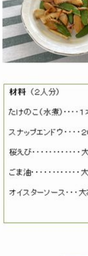
**◎6月の検針より灯ガス料金を値上げさせていただきます。**

原油の価格の高騰、続けております。つきましては、6月の検針分より灯ガス料金を下記の通りに改定させていただきますので、何卒事情をご察し、ご了承頂けます様お願い申し上げます。

| 3㎥で使用の場合 | 5㎥で使用の場合 |
|---|---|
| 現在料金 ￥4,290 | 現在料金 ￥6,830 |
| 改定料金 ￥4,480 | 改定料金 ￥6,160 |

## 料理長子の いっすなっ、こっつぁ（こちそう）

### ラ・クックグランで、たけのことスナップエンドウのオイスターソース炒め



**材料（2人分）**

たけのこ（水煮）・・・・1本（200g）

スナップエンドウ・・・・20本

桜えび・・・・・・・・・・大さじ2

ごま油・・・・・・・・・・大さじ1

オイスターソース・・大さじ2

**作り方**

1 たけのこは穂先の方を薄切りに、下の方は、いちょう切りにします。スナップエンドウは、筋を取ってきます。

2 ラ・クックグランにクッキングシートを敷きます。そこに、切ったたけのこ、スナップエンドウ、桜えびを入れます。
その上から、ごま油、オイスターソースをまんべんなくかけます。
あとは、フタをしてグリルの強火で約3分加熱します。

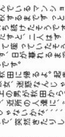
3 できたら、少しまぜてお皿に盛り付けて出来上がりです。

※フライパンでも、ごま油でいためて、最後にオイスターソースで味付けして簡単に作れます。是非お試しください♪

◎使用調理器具　ラ・クックグラン

◎加熱時間　約3分

◎火加減　上火/強　下火/強



ぼらぎおれの ぬぬぼぼ ぬぬぬぬ

ぬぬぬぬ ぬぬぬぬ