

あの町この町ほっとな情報

～登米市共通商品券が誕生しました～

4月26日より登米市共通商品券（とめっこマネー）が発行になりました。

登米市内二百数十店が加盟しており、お食事、理美容、燃料、日常用品などにご利用できます。

また、発行記念特別企画として、ペアー宿泊券やとめっこマネーが抽選であたります。

当社でも「とめっこマネー」がご利用になれますし、販売もしております。この機会に是非ご利用ください。

誕生

登米市共通商品券

とめっこマネー

4月26日より
発行開始

市内200数十店が加盟店となっているので
お使いのものにも… お食事にも…
理美容にも… 燃料費にも…
その他、日常のいろいろな
場面で現金支払よりも
お得かも？

販売店で
とめっこ
マネーを
購入

加盟店でとめ
っこマネーを利用
して半券を大切に
保管しよう

利用券回収分を抽選
して8月のイベント
チラシにて当選番号
を発表します

見本

登米市共通商品券
とめっこマネー
¥500

登米市振興協同組合
（株）登米市振興協同組合
〒992-0001 登米市中央1-1-1
TEL:011-832-0001

お楽しみ抽選券
No. 0000001

下記のステッカーが貼ってあるお店で利用又は購入できます

登米市共通商品券
とめっこマネー
¥500

登米市共通商品券
とめっこマネー
¥500

とめっこマネー
販売・加盟店

加盟店

当たる！
当たる！

登米市共通商品券 発行記念特別企画

ペアー宿泊券

とめっこマネーを
加盟店で利用
すれば権利獲得！

特賞 南三陸ホテル観洋ペアー宿泊券 10組

1等 とめっこマネー 3,000円分 10本

2等 とめっこマネー 2,000円分 20本

3等 とめっこマネー 1,000円分 40本

4等 とめっこマネー 500円分 200本

（平成20年4月26日～7月15日まで利用分が抽選の対象となります）

『あの町この町ほっとな情報』では、お店の紹介や各イベントのお知らせなどを、大募集しております。掲載ご希望の方は、当社までどしどしお申し込み下さい！！
たくさんのご応募お待ちしております。

ドリームクイズ当選者発表

前回のクイズの正解は…

5月31日まで

★当選者の方々★

ビストロ 匠 食事券

及 川 かつ子様

とめっこマネー

星 八重子様 鹿 野 政 弘様 及 川 昭 一様

佐々木 広 雄様 葛 西 由 紀様

以上6名の方が当選されました。おめでとうございます！

★ドリームクイズ第23弾★

今回のクイズもドリームニュースの中から出題です。
記事をよく読んで答えを考えてね！



災害は、忘れた頃に
やってきます。30年前にも
宮城県沖地震が発生し、大きな
被害をうけました。発生した日は
〇月〇日だったでしょうか？

★正解者の中から抽選で

《とめっこマネー 商品券 3,000円分 1名様》
《粗品を5名様》にプレゼント致します。

ご応募いただいた皆さんにもれなく「ガスと一緒にちょっといい暮らし」
の料理小冊子を進呈いたします。

※クイズの答えを専用の応募用紙にご記入の上、当社の担当者へお渡しいただくか、
店頭へお持ち下さい。またFAXでも承ります。沢山のご応募お待ちしております。

キリトリせん

ドリームクイズ応募用紙

応募締切 平成20年7月25日(金)

クイズの答え（□の中にご記入ください）	ご住所	
□月□日	お名前	
	TEL	—（ ）—

夏にピッタリ！！

ふわとろプリン

【材 料 80ccスフレ 6コ分】

・卵黄 3コ ・砂糖 35g ・生クリーム 200cc ・牛乳 100cc ・バニラエッセンス 少々
〈カラメルソース〉
・砂糖 50g ・水 大さじ1/2 ・湯 35cc

作り方

①卵を割って、卵黄だけをボールに入れます。そこに、分量の半分の砂糖を混ぜ合わせます。

②なべに、牛乳・生クリームと残りの砂糖を入れて火にかけます。

このとき沸騰させないように、弱火を使用します。

砂糖のザラザラ感がなくなったらOKです。

③火からおろしたら、泡立えないように少しずつ①に入れます。

最後にバニラエッセンスを加えます。

ふわとろ感を出すために、混ぜ合わせたものを茶こしでこします。

こすことにより、卵の固まりや泡がとれ、なめらかなプリンに仕上がります。

それをスフレ容器に流し入れ、1個ずつアルミホイルでフタをします。

④グリルのタイマーを利用して、3分間グリルの庫内を余熱で温めておきます。

⑤③を金属製のバットに並べます。余熱が完了したらスフレ容器を
並べたバットに1cmほど熱湯を注ぎ、グリルに入れます。

⑥上下強火で8分間。タイマーをセットしたら、あとはグリルにお任せ！！

「ピーッ」と鳴ったら取りだし、ある程度冷ましてから、冷蔵庫で冷やします。

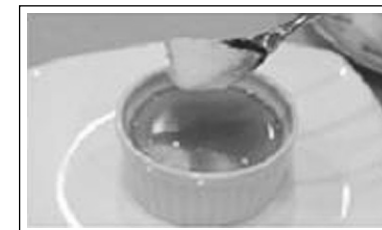
〈カラメルソース〉（プリンをグリルに任せている間に作りましょう）

①大さじ1/2の水に砂糖50gを入れ、火にかけます（中火程度）

②ブツブツと泡が立って、ほどよく色がついてきたら、お湯35ccを入れます。

これだけでカラメルソースの完成です！

あとは、冷蔵庫で冷えたプリンにカラメルソースをかけて、出来上がり！



今回料理で使用したグリルは…

リンナイ ガスコンロ（DELICIA）

◎すべてのバーナーに“温度センサー”を搭載

◎万一の消し忘れに、自動消火機能搭載 ◎コンロ・グリル消し忘れ消火機能

◎グリル過熱防止機能 ◎焦げつき消火機能 ◎感震停止機能

等、スタイリッシュなフォルムと、多彩な機能を兼ね備えています

