

あの町この町 ほっとな情報

～ 多機能ケアホーム なごみの家 <<きらり>>オープン ～

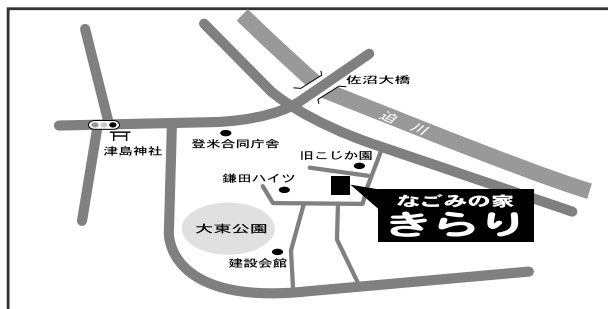
なごみの家 きらり

登米市迫町佐沼字西佐沼164番
TEL 0220-23-7677
FAX 0220-23-7678

本年8月1日、永きにわたり地域を支えて来られた方々に、安心・安全で快適な夢のある暮らしを提供したいと考え、「なごみの家<<きらり>>」を開業いたしました。

<<きらり>>は1日10名までの通所サービスを行う小規模デイサービスと高齢者用下宿・短期お泊まりサービスを行う、多機能ケアホームです。ご近所の方が、気軽に集まり「お茶のみ話」ができるスペースも設けました。どうぞ一度「お茶のみ」にお立ち寄り下さい。スタッフ一同よりお待ちしております。

<<きらり>>には、環境に優しい「エコウィル」を設置いたしました。「エコウィル」は、LPガスで発電・給湯するシステムです。発電時に発生したお湯は、給湯以外に暖房用として使用します。寒い冬も全室温水暖房で安心・快適です。



『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...

6月12日

★当選者の方々★

とめっこマネー 3,000円分

鎌田 愛 子様

とめっこマネー 500円分

堅岡 弘美様 佐々木 由香様

田代 正美様 三塚 正恵様 木村 三重様

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24弾★

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



なごみの家<<きらり>>で
使用している、環境に優しく、
LPガスで発電・給湯するシステム
はなんというのでしょうか？

★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。

※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。

ドリームクイズ応募用紙

応募締切 平成20年10月25日(土)

クイズの答え (口の中にご記入ください)	ご住所	
□□ウィル	お名前	
	TEL	-()-

食欲の秋にピッタリ!!

簡単パエリア

【分量 3～4人分】

・米2合 ・イカ 100g ・むきエビ 50g ・アサリ(殻付) 200g ・玉ねぎ1/2コ
・ニンニク(お好みで)少々 (イカ、むきエビ、アサリは、冷凍のシーフードミックスでもOK)

A<調味料>

・水 400cc ・サフラン(またはターメリック) 少々 ・塩 小さじ2 ・コショウ 少々
・酒 大さじ1 ・醤油 少々 ・バター 15g

作り方

- ①サフラン(ターメリック)を分量の水に浸して色を出し、火にかけてAの調味料を合わせておきます。
- ②アサリは、殻を擦り合わせ、よく洗ってザルに上げ、イカ、エビは食べやすい大きさに切っておきます。
(冷凍シーフードの場合は、解凍しておく)
- ③玉ねぎをみじん切りにし、お好みでニンニクを入れる場合は、すりおろしておきます。
- ④みじん切りにした玉ねぎと、すりおろしたニンニク(お好みで)を透きとおるまで
フライパンで炒めます。そこにイカ、エビを入れて、サッと炒めて取り出しておきます。
- ⑤お米は、洗わずにそのままバターで炒めます。火加減は弱火から中火程度。
お米が透きとおってきたら火を止めます。
- ⑥ダッチオーブンに、炒めたお米を入れて平らにします。そこに①のスープを
静かに流し入れ、炒めた玉ねぎとシーフードを入れ、アサリを並べフタをし、
具材が偏らないように、そっとダッチオーブンをグリルにセットします。
- ⑦グリルの「オープン機能」ボタンを1秒長押しして、「+ (プラス)」ボタンと
「- (マイナス)」ボタンでタイマーを20分に設定。タイマー終了後、その
まま余熱で15分蒸らし完成!



美味しいパエリアの 出来上がり

今回料理で使用したグリルは... リンナイ ガステーブル
デリシア・グリル
DELICIA GRILLER

炎の良さをもっと使って、
料理をとことん楽しむガスコンロ

豪快に中華鍋を振ったり、ダッチオーブンでパンや肉を焼いたり、
大きなピザを焼くこともできます。
ガスが生み出す超強火力とガッシリとした頑丈なゴトク、そして
使い勝手に富むグリルです。
使い込むほどに楽しさが広がる、まさにエンターテイメントコンロです。

