

秋田ディエックスだより

Vol. 5
平成28年11月15日号

いつもお世話になっております。秋田ディエックス様です。
本格的な冬の到来がやってきましたね。
今回は寒い季節に食べたくなる、秋田のお鍋の代表格のきりたんぽ
についてご紹介します。

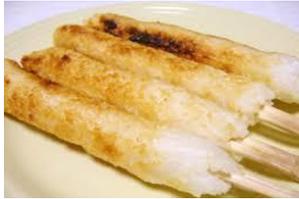
秋田ディエックス株式会社
TEL018-862-6808
FAX018-824-4411

★旬の話題

秋田のお鍋といえぼきりたんぽ

漢字で書くと？

「切蒲英」と書くそう
です。
すごく難しい漢字で
読めないですよ。



そもそも名前の由来は？

きりたんぽの「きり」はそのまま切るから来
たそうです。
「たんぽ」は「たんぽ槍」というものに由来す
るそうです。
「たんぽ」とは本来稽古用の槍につける綿を
丸めて布で包んだものを指し、杉の棒に半
殺し(半分潰すという意味)のご飯を巻き付
けたところが、たんぽをつけた槍(たんぽ
槍)に似ていることからその名が付いたそう
です。



★きりたんぽをアレンジ★ チーズイン肉巻ききりたんぽの作り方



材料(1~2人前)

きりたんぽ	2本
豚ロース薄切り	6枚
ベビーチーズ	2個
料理酒	小さじ1~2
焼き肉のたれ	大さじ1
あればスタチ、レモン	適量

作り方

- 1.豚肉に料理酒をふりかけ、なじませます。
- 2.きりたんぽをラップで包み、電子レンジで2分加熱します。
- 3.加熱し柔らかくなったきりたんぽ一本を三等分に切りま
す。
- 4.ベビーチーズを盾に三等分に切り、きりたんぽの穴に詰
めます。
- 5.きりたんぽを豚肉で巻いて、フライパンで焼きます。
- 6.焼き色が付いたら、焼き肉のたれをからめて、
スタチやレモンを添えて出来上がりです。

DXアンテナ 4K・8K講習会のご案内

2018年に放送開始される4K・8K放送の基礎知識や
その他の新製品及び技術講習会(入門編)を実施いたします。
ぜひこの機会に皆様のご参加をお待ちしております!

日時 平成28年12月2日(金)

場所 秋田県青少年交流センター
(ユースパル)

別紙参加申込書を
添付いたします

新発売! 4K・8K対応家庭用ブースター

2K +
4K8K



- <GCU433D1S>
- 信号レベルを補正するチルト特性(新機能)
- ケーブルの加工・接続状態をLEDでお知らせ
- 水平マストにも取付可能【実用新案取得済】