

秋田ディエックスだより

Vol. 1
平成28年9月5日号

いつもお世話になっております。秋田ディエックスです。
今月より、定期的に旬の話題や新商品情報等をお届けします。
是非、目を通して頂けたら幸いです。

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

★旬の話題★

秋の味覚と言えど？

秋といえば、何を思い浮かべますか。「読書の秋」「スポーツの秋」・・・そして、忘れてはならないのが「実りの秋」。
「秋の味覚」といえば「秋刀魚(サンマ)」ではないでしょうか。

秋刀魚は、イワシ、アジなどの他の青魚同様に、EPA(エイコサペンタエン酸)、DHA(ドコサヘキサエン酸)が多く含まれ、悪玉コレステロールを減らし、頭の働きをよくする効果も期待できると言われています。

庶民の味と愛されてきた秋刀魚も、今年の初秋刀魚の価格は・・・なんと！1匹3,300円の高値が付きまして。
秋刀魚の塩焼きも美味しいけれど、たまにはこんなメニューもいかがですか？

サンマ漬けユッケ



材料(1人分)
サンマ(刺身用)・・・1尾
ごはん・・・1膳
卵黄・・・1個
白炒りごま・・・適量
A: 醤油・・・小さじ1
A: みりん・・・小さじ1
A: ごま油・・・適量

作り方

- 1、サンマを三枚に下ろし、細かく切る。Aは合わせる。
- 2、サンマにAを和え30分置く。
- 3、丼にご飯を盛り、2.をのせ真ん中に卵黄を落とし白炒りごまをふる。

脂の乗ったサンマに甘辛い漬けダレが抜群に合います！
とろ～り卵黄を割ったら白ごはんと一緒にかき込んでくださいね！
ごはんなしだとお酒のおつまみにもぴったりの一品になります。

新鮮で美味しいサンマの見分け方

- 1、くちばしが黄色いもの
 - 2、目が澄んでいる
 - 3、全体に光沢がある
- ★脂がのっているものは・・・
腹が太く重いもの
触るとべたっとした感じがするもの

★★★新着情報★★★

4K・8K対応

BS・CSアンテナ一斉発売！

今回発売のBS・110° CSアンテナは、これまでの放送はもちろんのこと、2018年に本放送の開始が予定されているBS/110° CS衛星による4K・8K放送も受信できます。



おすすめ商品

電光掲示板
〈エムケー精工〉



外形サイズ 1,086×485×107mm

イルミネーション
〈コロナ電業〉



ホワイトスノーマン

懐中電灯型ビデオカメラ
〈サイコー〉

音声まで記録

動画・静止画

暗闇を照らしながら

夜間警備
不審者の撮影に

防犯対策に