

～あなたにほんの少しのワクワクを届けたい～

※WAKU通は過去にパレスオートセンター、又は車買取オレンジをご利用いただいたお客様にお送りしております。

発行：パレスオートセンター

新潟市中央区南笹口1-8-1

TEL：025-246-3221

タッローの独り言

バーベキューで人気者になる方法

個人的に一番大好きな季節「夏」がやってきました！さて、夏と言えばBBQ。今年は普段のただ焼くだけのBBQではなく、少しプロっぽい（BBQの仲間）があるかは分かりませんが、やり方を教えて、家族や友達からも『お、こいつはプロだね！』と思われるようにはどうするかを調べてみました。

① **塊肉をジューシーに焼く**・・・焼き肉用の肉を焼くことが多いBBQですが、塊肉を上手に焼けるとまた一味違いますよね。上手にジューシーに焼くには、表面はまず焼き色を入れて、炭の位置を工夫して弱火ゾーンを作り、そこに肉を避難させアルミトレイをかぶせる。コツはアルミトレイの端っこ部分にちょうど火があたるようにして、直接肉に火を当てずにじっくり中に火を通すことらしい。ただしアルミトレイを取る際に、素手でやると火傷したら、一番がっこ悪いので注意。

② **野菜をジューシーに焼く**・・・野菜にオリーブオイルを塗ってから焼くと、野菜の水分が外に出ずに、ジューシーに焼けるらしい。そしてオリーブオイルは持っているだけで、一目置かれる存在になるらしい。

③ **きのこをジューシーに焼く**・・・これも簡単だが、網に置いたキノコに白ワインをスプレーするとジューシーに焼けるらしい。そして白ワインだけでもポイント高いが、それをさらにスプレー容器に入れてもっていくと、さらに一目置かれる存在になれるらしい！

よし！これで今年の夏のBBQは人気者で間違いなし！ただ、飲みすぎて片付けに参加できないと、全てが台無しになるので、飲みすぎないことが一番重要ですね。終わりよければすべてよし。



新潟市のオススメ情報

"自称"ラーメン通営業マン星野が教える

新潟でラーメン食うならここに行け！

今回ご紹介するのは、東区粟山にある「**麺屋 だしだ**」さん。店名にも入っている通りダシにとことんこだわったお店です☆
看板メニューの**だしだ醤油**と**にぼし醤油**の二つの味から選べます。どちらも濃厚過ぎず、ダシの旨味を活かした上品なスープです。麺はパスタのようにつるつるとした食感が特徴の中太麺。個人的に大好きな麺です。トッピングにもこだわりが感じられ、中でも炙りチャーシューはトロトロになるまで煮込まれていて、香ばしい匂いが食欲をそそります。屋のみ営業になるのでご注意ください。



麺屋 だしだ
新潟市東区粟山4-33-1

だしだ醤油 690円

☆お車ナンバーズ☆

自分の車のナンバー(4桁の数字)と同じ方に

【全国共通寿司券3000円分】を

プレゼント☆イマズが確認してみてください♪

1338	5688	5886	2666
1440	6261	65	9570
3600	2155	7507	4083
503	9111	6959	1190
6606	4602	5655	481
1039	5814	9447	5761
1418	3386	7665	936
6737	3832	4750	8313
6611	9443	3782	1440
3620	3039	5379	8277

中古車のプロが語る～車の豆知識講座～

【ETCカードの挿入しっぱなしに注意】

さあさあ夏本番、これからは駐車中の車内の温度もガンガン上がるわけですが、駐車するときは面倒でもETCカードは抜いたほうがいいですよ。

実はカードに埋め込まれたチップが熱に弱いらしく、温度が50℃近くなると半導体が壊れてカードが使えなくなる事例が結構あるらしいです。

怖いのはただ使えなくなるだけなら、交換すればいいのですが、ETCカードがちゃんと入っていると思って料金所を通過しようとしたら、『あっ！ゲートが開かない。』となり、急ブレーキ踏みますよね。そのとき後続車がいたら追突事故を誘発しかねません。もしそれが大型トラックだったりしたら・・・。

もっとも純正タイプの車載器だと熱対策を考えた位置につけてあるのでそれほど心配ないみたいですが、後付けタイプだと結構注意したほうがよさそうです。特にダッシュボードの上なんかに付けた場合は温度が上がりやすいので、絶対にカードは抜いてから下車したほうがいいですよ。または日陰になる位置に付け替えたほうが安心ですね。特にこれからの時期は要注意です。

スタッフ紹介

毎回、当店のスタッフをあるひとつのテーマをもとに紹介するコーナー☆
今回のテーマは「克服したい苦手なこと」です☆

人とコミュニケーションを取ることです。話題や話すきっかけがとれなくて、いつも聞いてばかりいます。なかなか自分を出せずにいます。



サービス 古俣亜土

虫全般が苦手です。田舎育ちなので、子供の頃はカブトムシとかバッタを捕まえて遊んでましたが、いつからか苦手になりました... 幸いにも社内では女性スタッフが強いので助けられています(笑)



センター長 星野修平

克服したいことは、血糖値との戦いです。年齢と共に徐々に上昇する血糖値を、運動と食事で抑えたいものです。先日TVでアントシアニンが豊富なブルーベリーが有効と言っていました。



課長 小田ルリ子

以前は大好きだった岩牡蠣が食べられなくなってしまいました。焼き牡蠣やカキフライは食べれるのに、なぜか生の岩牡蠣が苦手。気持ちだけはダースで食べたいのに...



工場長 木村淳一

方向音痴なので何とかしたいです。車の引き取り等で初めての場所へ行くと、「来た道に戻れば帰れるから」と言われ、その通りに進んだはずなのになぜか迷子になり、帰るのに大変だから(ノド)



業務 桜井雅代

禁酒ですね。お酒大好き人間で飲む量も多く、健康診断で指摘されてもやめることが出来ない程です。この問題を克服しようと色々チャレンジしましたが、残念ながら今のところ完敗です。



主任 塚原貴行

私は食べ物の好き嫌いが多く、妻からはよく「面倒くさい」と言われてしまいます。まずは緑黄色野菜を中心に食べてみることから始めてみようと思います。



フロント 荻荘直俊

大福類にまぶしてある餅取り粉が苦手です。作るなら手袋、食べるなら洗います。美味しいと噂のさわ山さんの大福を食べるときまでに克服したいと思っています。



受付 星野紀

食べ過ぎてしまうことです。ね... 白いご飯が大好きなのでつい沢山食べてしまいます。1食で3合食べてしまったこともあるので、なるべく腹八分目で抑えたいと思います。



営業 関朋美

連絡事項

今年の9月から毎週火曜日を定休日とさせていただきますことになりました。大変ご迷惑をお掛け致しますが、このご時世ですのでご理解くださいますようお願い致します。