

# ～エスコ掲示板～



## ★新しい仲間が増えました。

みなさん こんにちは。 **木村 幸市** と申します。  
 4月よりエスコのスタッフとして業務を行うことになりました。  
 検針に加え、保安の管理などでもお客様のお宅へお伺いする  
 機会が増えると思いますのでどうぞ、よろしくお願い致します。  
 (趣味は尺八です。音色に癒されるんですよ～♪)



## ★お支払いの件

お客様からのご要望が多かったクレジットカードでのお支払いが  
 可能になりました。(VISA・MasterCard)  
 ご希望のお客様は、弊社までご連絡下さい。



## ★悪質なガス販売店の勧誘にご注意下さい。

格安料金での勧誘からガス販売店を変えたが、安かったのは数か月のみ。  
 もとの料金より高くなってしまった…。という事例が多数報告されています。  
 まずは誰かに相談を! うまい話しにはご注意ください。



-----<キリトリ線>-----

## 「巷のクイズ」の答え

答え

エスコへのご要望・ご提案



外はパリッと  
中はフックラ

## 手羽先のカレー塩焼き

### 材料(4人分)

鶏手羽先 8本 (500g)  
 ブロッコリー ……1/2株

A { カレー粉… 小さじ1/2  
 塩 …………… 小さじ1  
 オリーブオイル… 50ml

### 作り方

- ① 手羽先は太い方の骨の間に切り込みを入れ、余分な水分を拭き取る。
- ② ①に合わせたAを塗る。
- ③ ②をグリルに入れ[上火強、下火弱]で焼く。  
 (目安9分前後。火加減を見ながら焼いて下さい。)
- ④ 器に盛り、茹でたブロッコリーを添えたら完了です。