



キャッシュレスで最大30%戻ってくる！ キャンペーンを実施します

市内対象店舗でPayPayを使って買い物をすると支払額の30%相当がポイントで還元されるお得なキャンペーンを実施します。市内消費の活性化による事業者支援と市民の生活支援のため、この機会にぜひご利用ください。 問い合わせ 経済戦略室（内線398）

実施時期

10月1日(土)
～
10月31日(月)

PayPayを使って戸田市で買い物をしよう！

対象店舗

市内のPayPay加盟店

対象店舗はアプリから検索できます。

ポスターやのぼりが目印です！

※スーパーやコンビニなどの大手チェーン、病院や鉄道など、対象外の店舗があります。利用の際にご確認ください

特典付与の例

例えば、3,000円の買い物をPayPay残高で支払いすると...

3,000円

900ポイント戻ってくる！

※支払い日の翌日から起算して30日後に付与

還元率・付与上限

還元率 **30%** 付与上限 **3,000ポイント/回 12,000ポイント/月**

キャンペーンについて詳しくはこちら

第4回
おいしいで戸田を元気に！

とだPR大使 鳥羽シェフによる「おいしい」まちづくり計画 レシピ編



戸田市在住の鳥羽シェフによる、「おいしい」で幸せの分母を増やすまちづくりの取り組みをご紹介します。今回は、家庭でも簡単にできる皮がパリパリでおいしい鮭のムニエルのレシピです。

秋鮭のムニエル



材料(1人分)

生鮭(切り身).....1枚	ピュアオリーブオイル.....30g(大さじ2)	強力粉.....適量
バター(無塩).....10g	ガーリックパウダー.....適量	塩.....適量

作り方

1. 鮭の骨を抜き、塩、ガーリックパウダーをまんべんなくかけ、下味をしっかりつける。強力粉をまぶし、しっかりと拭く。
2. フライパンにピュアオリーブオイルの1/2量(大さじ1)を入れ、中火で皮目から鮭を焼いていく。
3. 皮がカリッと焼けたら弱火にし、全体を軽くソテーしたら、一度バットにあげフライパンを洗う。
4. 洗ったフライパンに残りのオリーブオイルとバターを入れて鮭を戻し、スプーンで油をかけながら火を入れていく(この工程をアロゼという)。
5. 火が入ったら再び皮目を焼き、皮にバターの香りを移してからペーパーなどにあげ、油を切る。
6. 皿に鮭を盛り、お好みでキノコのバター焼きや野菜などの付け合わせを添える。

つくってみよう

おいしく作るためのポイント

- 一度ペーパーなどで鮭の水分を拭き取り、生臭さを取り除く
- 鮭の皮はフライパンが熱々の状態からではなく、ある程度温まったら焼き始める
- 皮をパリパリになるまで焼くことで生臭さがなくなる
- 最初にソテーした油を捨てて一度フライパンを洗うことで、鮭から溶け出した脂の生臭さや酸化した油の香りを取り除く
- アロゼすることにより、火が均一に入り、ふっくらと仕上がるとともにバターの香りをまどわせながら焼ける