



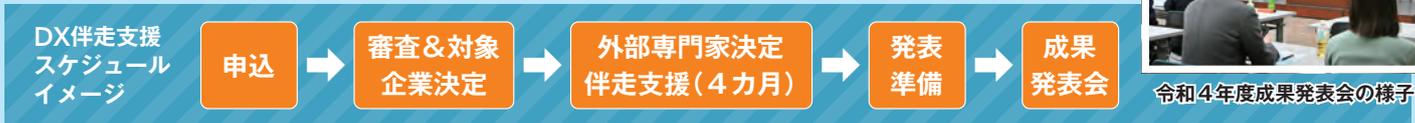
令和5年度 戸田市DX伴走型支援事業を開始します!

DX(デジタルトランスフォーメーション)に取り組みたい、うまく活用したい事業者を対象に、市では外部専門家と連携し、ICTを活用した経営課題に取り組む市内事業者の体制づくりを支援しています。今回は、令和5年度の伴走支援に向けたセミナー概要をお知らせします。※ICT…情報通信技術

問い合わせ 経済戦略室(内線374)



令和4年度成果発表会の様子



市と外部専門家が連携し、こんな支援を行っています!

- DXに取り組みたいけどどうしたらよいか分からない
- データ入力効率的にできない
- ○○さんがいない時に作業が進められない
- 部署同士のシステム連携がうまくいかない



- データ入力でマクロを活用し効率的に!
- 社内にDX推進チームを構築!
- DX事業を説明、共有できる体制を整える!
- クラウドサービスを活用できるようにする!

DXセミナーのお知らせ

個別相談有 ※予約制

すぐ始められるDX! 企業がDXを進めるために知っておいてほしいこと

とき 6月29日(木) 午後3時~4時30分 申込 6月28日(水)午後5時までにHP内申込フォームで
 ところ 市商工会館
 対象・定員 市内事業者、50人 ※先着順 ※費用無料



第8回
おいしい
とだ元気に!

とだPR大使 鳥羽シェフによる「おいしい」まちづくり計画

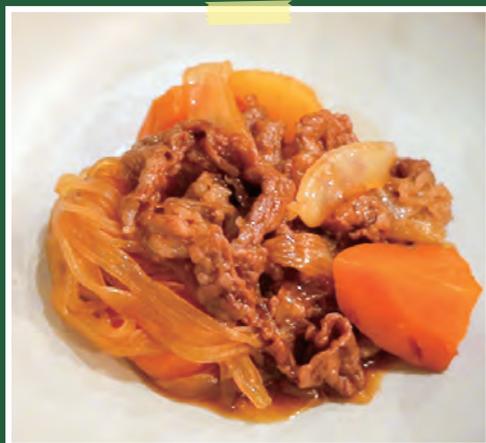
レシピ編



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、ホクホクのジャガイモがおいしい、和食の定番レシピです。

つくって
みよう

最高の肉じゃが



※写真は1人前です

材料(2人分)

- ジャガイモ(メークイン) ... 200g
- ニンジン ... 160g
- 玉ネギ ... 260g
- 牛バラ肉 ... 200g
- しらたき ... 160g

- 出汁 ... 400ml
- しょうゆ ... 大さじ1/2
- みりん ... 大さじ4
- グラニュー糖 ... 80g

出汁レシピ

- ミネラルウォーター(軟水) ... 2L
- かつお節 ... ひとつかみ
- 薄口しょうゆ ... 小さじ4
- みりん ... 40ml
- 白だし ... 100ml

みりんを煮切り、アルコールを飛ばし、薄口しょうゆ、みりん、白だしを入れて混ぜたら、出汁の完成。

作り方

1. ミネラルウォーター(軟水)を沸騰直前まで熱したら、火を止め、かつお節を入れ60秒待つ。
2. 60秒たったら、一度濾す。
3. ニンジン、ジャガイモは皮をむき、乱切りにし、玉ネギはくし切りにする。
4. しらたきは一度下茹でする。
5. フライパンにサラダ油を引いてニンジン、ジャガイモを炒め、軽く炒まったら玉ネギを加え、さらに炒める。
6. 野菜が軽く炒まったら、バラ肉を入れて軽く炒める。
7. そこにしらたきとAを入れて落としぶたをし、約25分煮込む。
8. 汁が煮詰まるまでしっかりと煮込んだら、完成。



レシピのポイント

- 出汁はミネラルウォーター(軟水)を使うと旨味が出やすい
- 出来上がった肉じゃがは、一度冷ましてから再度温めて食べるとしっかりと味が染み込んでよりおいしくなる



動画で
つくり方を
チェック!