もっとガスのある快適な生活
Gasmo
2012 SPRING
Vol.15
年4回 | 11,000部発行

本当に快適な生活はガスから、ガスを上手に使ってもっと快適なエコライフを

ガスで節電
快適に暮らす創エネの家

小松市川辺町のエコタウン「ファミリエ川辺」にモデルハウスが完成。最新型Siセンサーコンロや温水式床暖房、電気とお湯をつくるエネファーム、太陽光発電が標準搭載!
見学ご希望の方は小松ガスまでご連絡ください。
お問い合わせ先：0761-22-0515

ダブル発電で売電UP!

環境にも、家計にもやさしい理想の家を実現!

選ばれて1,300万台突破! 進化したガスコンロ

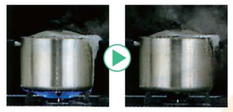
Si 全口センサー搭載 センサーコンロはご存知ですか?

Si 全口センサー搭載 センサーコンロ おかげさまで1,000万台突破!

安全

全バーナーに温度センサーを搭載。安全機能が万が一を防ぎます。

温度センサーは鍋底の温度が 250℃以上になるとガスを自動的にストップ。消し忘れなどでも自動で消火し、調理中のうっかりを防ぎます。



立ち消え安全装置
煮こぼれなどで万が一、火が消えても自動でガスが止まります。

調理油過熱防止装置
センサーが鍋底の温度を感知し、約250℃になると自動的に消火して油の発火を防ぎます。

早切れ防止機能
鍋底が約250℃(炒め物などに必要な温度)になっても消火せず、自動火力調節。早切れを防ぎます。※1

焦げつき消火機能
鍋の焦げつきを初期段階で感知し自動消火します。

焦げつき消火機能無し　焦げつき消火機能有り

※1 早切れ防止機能がはたらいている時やセンサー解除状態でも、一定温度になると消火する場合があります。※機種によっては、コンロ調理タイマーと併用できます。

便利

最近のコンロは家事がラクラクになりました。安全なのはもちろんのこと、さらに便利になりました
おいしいお料理はパワフル火力のガスコンロで決まり! ※機種によって機能は異なります

キッチン de エコ

落としぶたをする。
煮物などの際には、落としぶた(木ぶた、アルミホイルなど)を使うと熱をより利用でき、味もしみ込みやすくなります。

コンロでお湯をわかす!
お湯は電気ポットを使うより、必要な時にガスコンロで沸かす方が、エコ!湯沸かし機能があるコンロならセットするだけで、沸騰後自動消火します!

コンロで同時調理をする!
煮たり、焼いたり、ゆでたりするとき、別々の食材を同時に調理すると効率的です。パスタを茹でる際は、具も同じ鍋で一緒にゆでると省エネで、所要時間も節約!

これでお料理上手!揚げ物温度調節機能!絶妙な火加減を自動でしてくれます。
温度調節が難しい揚げものもこの機能を使えば設定温度をキープしてくれます。

お掃除簡単な最新のガスコンロ。料理がますます楽しくなります。
最新のガスコンロはお手入れがラクラク。フラットで滑らかなガラス天板なので、吹きこぼれや油汚れも、サッと拭き取るだけでキレイに。

IHよりもキレイが長持ち!
フライパンや鍋などを直接プレートに置く IH は、意外とキズや汚れがつきやすい事ご存知ですか?ガスコンロはゴトクがあるので、キズがつきにくく 美しさが長持ちします。

今のグリルは水無両面焼き。さらに自動でお魚も焼ける!
お魚の形状(切身、干物など)と焼き加減を設定するだけで、自動で火加減を調節し、おいしく焼きあげます。両面焼きで調理時間も短縮!

グリルで手軽にダッチオーブン調理!
グリルは魚を焼いたりするだけではなく、ダッチオーブンを使えば肉料理、パンやケーキなどを作ることが出来ます。強い火力と上下の過熱、さらにフタをすることで食材に均一に熱が加わり、おいしく仕上がります。
※ダッチオーブン対応機種のみ

人気上昇中!直火炊きごはん

最近のガスコンロには自動炊飯機能を搭載しています!この機能を使えば、微妙な火加減の調節から消火まですべて自動!ふっくらおいしいごはんが簡単に炊けます。専用の炊飯鍋で手軽に美味しく炊く事ができます。

最新のガスコンロはさらに嬉しい機能が搭載しました!! ※搭載機種のみ

におい&煙を大幅にカット!

グリルで魚を焼くと臭いや煙が気になるというお客様も多いはず!最新ガスコンロのグリルならにおいや煙も大幅にカット!従来に比べて煙を88%、においを99%カットしてくれます!

焦げつきにくく、お手入れラクラク!

熱を分散・放熱させて、トッププレート表面温度の上昇を抑えてくれます。

ガスで節電

ガスコンロで炊けば節電になるんです。スイッチひとつで炊飯開始!20〜30分とスピーディ。食べたい分をそのつど炊いても炊飯ジャーで炊いて保温するより省エネ!土鍋ごはんも絶品!

ガスコンロでごはんを炊こう!

おいしく炊ける
炊飯鍋
眠っていませんか?

ぜひ試してみてね!

お客さまの声(小松市Tさま)

昨年ガス展でコンロを購入しました。買い替えるときはIHも考えましたが、電磁波が心配だったので体のことを考えてガスコンロにしました。今のガスコンロは便利な機能がたくさんあって、すごくお料理がしやすくなりました。煮物をする時はタイマー機能を使っています。自動で消火してくれるので効率よく料理ができてムダもなくてエコですね!また、揚げものもよくするのですが、揚げもの機能を使うと設定温度を一定に保ってくれるので安心して使っています。グリルで魚を焼く時は、水を入れなくていいし、両面焼きだからひっくり返す手間も省けていいですね。そして、なんといってもお掃除が楽になりましたね。ガラスだからさっと拭くだけでとっても簡単!土鍋ごはんも甘みが出ておいしかったです。以前よりすごく快適になったので、ガスコンロにしてよかったです。

予告

春のガスフェア開催決定!
2012年5月26日(土)27日(日)
会場:こまつ芸術劇場うらら
進化したSiセンサーコンロなど多数展示!楽しいイベントもあるのでお楽しみに。詳細は、5月の検針時に配布します。

主婦力向上委員会 参加者募集中!

好評につき 第5期 開催決定

主婦力向上委員会は、ちょっと素敵な毎日を送る為のヒントを学ぶセミナーです。
お友達と参加もOK!新しいお友達も見つかるかも?
ついでにガスのことも学べちゃいます♪

※写真はすべてイメージです。

お得!! 全4回のセミナー 受講費 3,000円 定員16名

セミナー予定

4月13日(金) 10時〜	いちご狩りdeスイーツづくり
5月14日(月) 10時半〜	絵手紙をかこう!
6月13日(水) 10時半〜	かんたん指ヨガレッスン
7月13日(金) 10時半〜	夏の野菜選び&ランチパーティ

応募は3月末まで!

詳しくは「主婦力向上委員会」で検索!

携帯電話の方はこちらから↓

※応募多数の場合は抽選となります。
お申込み・お問合せはこちらまで
▶TEL.0761-22-0515
受付時間(平日)9:00〜17:00　担当:嶋田

2012年 料理教室生徒募集!!

第37回
4月23日(月) 10:30〜13:00
オリジナルマイ弁当
定　員:16名
参加費:1,500円
3/15 受付開始

第38回
5月10日(木) 13:00〜15:00
おいしいスイーツ
定　員:16名
参加費:1,500円
4/9 受付開始

※各教室、先着順です。定員になり次第終了とさせていただきます。場所はスポーツコミュニティダイナミックを予定しています。内容詳細は参加者の方に別途郵送いたします。

おとくな定期コースも生徒募集!

●定員:16名　●参加費:1コース3,500円(前納制)
●場所:スポーツコミュニティダイナミック　●講師:今井喜久子先生

[定期Aコース] 料理教室 最新コンロでクッキング ※時間は各回10:30〜13:00(予定)

●1回目　3月28日(水)
シーフードグラタン他

●2回目　4月27日(金)
手打ちパスタと煮込み料理

●3回目　5月28日(月)
中華風混ぜごはん他

[定期Bコース] パン教室 ガスオーブンでパン作り! ※時間は各回10:30〜13:00(予定)

●1回目　6月7日(木)
型をつかったパン

●2回目　6月14日(木)
米粉パン

●3回目　6月21日(木)
天然酵母パン

お問い合わせ&お申込みは TEL.0761-22-0515

※写真はすべてイメージです。

すぐ出来て美味しいかんたんレシピ

ガスコンロで炊飯に挑戦!

春・鯛飯

材料(2〜3人分)

米……2合
A 昆布だし……420cc
鯛切り身……1切れ
生姜……15g
B 塩……小1/2
醤油……小1

ポイント! 骨付きの鯛の方が、だしがおいしいですよ!

作り方

① 昆布だしをつくる。
昆布だし…15g/1000cc　30分置き、沸騰直前で昆布を取り出し、さます。

② 鯛は、ガスコンロのグリルで両面焼く。
オートグリル機能がある方は切身にセットし点火すれば自動で焼けます。

③ といだ米とAを鍋に入れ30分浸水させる。

④ 生姜は、千切りにする。

⑤ ②で焼いた鯛、生姜、Bの調味料を入れ、下記の火加減で炊く。

中　火…5分ほど(沸騰まで)
弱　火…10分
強　火…ちょっと
火消し…15分蒸らし
※水分量は、状況により異なります。

炊飯
専用の炊飯鍋で炊く場合は…
炊飯スイッチを押し点火!自動で炊けますよ!
※専用土鍋で炊く場合は…土鍋モードで点火して下さい。

郵便ハガキ

料金受取人払郵便
小松支店承認
949
差出有効期間
平成24年4月20日まで
(切手は不要です)

9 2 3-8 7 9 0

小松市沖町125番地1
小松ガス株式会社
Gasmo Vol.15 係

ご住所	〒
ふりがな	
お名前	
電話番号	

餃子菜館 清ちゃん

餃子 1人前 50円引き

・平成24年4月末日まで有効
・この割引券1枚につきお一人様1回有効
・他の割引券との併用はできません。

餃子菜館 清ちゃん

塩焼そば（チャーメン） 1人前 50円引き

・平成24年4月末日まで有効
・この割引券1枚につきお一人様1回有効
・他の割引券との併用はできません。

Marufuji Cake House Depuis 1955

コーヒーor紅茶1杯サービス
（喫茶コーナーのみ使用可能）

・平成24年4月末日まで有効
・この割引券1枚につきお一人様1回有効
・他の割引券との併用はできません。

Marufuji Cake House Depuis 1955

コーヒーor紅茶1杯サービス
（喫茶コーナーのみ使用可能）

・平成24年4月末日まで有効
・この割引券1枚につきお一人様1回有効
・他の割引券との併用はできません。

切り取ってご利用ください

餃子菜館 清ちゃん SEICHAN

元祖！塩焼きそば、餃子のお店！

～小松での中華の歴史はこの清ちゃんからはじまりました～

お値段は安いのに、栄養とボリューム満点のお店「清ちゃん」。
絶品の中華料理をぜひ食べに来てね！

人気メニュー
餃子1人前 480円

地元の食材を使った小松名物
「塩焼きそば」（チャーメン）1人前600円

所 小松市土居原町243
電 0761-22-0133
定 火曜日
営 11:30～14:30　17:00～22:00

切り取ってご利用ください

Marufuji Cake House Depuis 1955

おしゃれなカフェがあるケーキ屋さん「マルフジ」。店長さんのおすすめは今の旬のいちごや桜のケーキ。もう春ですね♪お祝いのプレゼントにも最適！焼き菓子はお好きなものをセレクトできます！自分へのご褒美としてカフェでおいしいケーキはいかがですか？

マルフジ
所 小松市沖町ナ30
電 0761-22-7866
定 月曜日、第二・第四火曜日
営 10:00～19:00（喫茶コーナー10:00～18:00）

読者プレゼント答え

Gasmoアンケート（アンケートにご協力ください）

Q1.今回のGasmoの内容はいかがでしたか？
【1】大変よい　【2】よい　【3】ふつう　【4】悪い　【5】とても悪い

Q2.ご記入されているかたの年齢層を教えてください。
【1】10代未満　【2】20代　【3】30代　【4】40代　【5】50代　【6】60代以上

Q3.全口に安全センサーのついたSiセンサーコンロは知っていましたか？
【1】はい　【2】いいえ

Q4.次回給湯器の内容を掲載予定ですが、知りたいことはありますか？
【1】ある（内容：　　）
【2】ない　【3】わからない

Q5.現在ガス給湯器をお使いですか？
【1】はい　【2】いいえ
1.はいと答えた方次回お客さまの声に掲載可能でしょうか？
【1】掲載可能　【2】不可能

Q6.上記以外で特集してほしいこと、ご意見ご要望があればご自由にご記入下さい。

※個人情報はお客様へのサービス向上、商品発送の為に使用しそれ以外に使用する事はございません、またお預かりした個人情報は当社で厳重に管理いたします。

読者プレゼント

2011年もご愛読いただきましてありがとうございました。本年も引き続きご愛読いただきますようどうぞよろしくお願い致します。春は入学、新生活シーズンですね！気持ち新たに、新年度を迎えたいですね。

今回のクイズは「たね火ちゃんを探せ！」

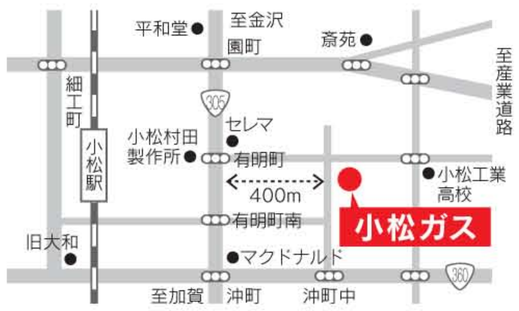
みなさん「たね火ちゃん」は知っていますか？
紙面P2～3に何人いるかよ～く見て探してね。

たね火ちゃん

クイズ正解者の中から
10名様に図書券500円分を
プレゼント!!

切日：2012.4.20消印まで有効

お詫び
前回Gasmo vol.14に掲載いたしました「旬菜果」さんは、お店の都合により、2011年12月末に閉店となりました。
皆さまには大変ご迷惑をおかけ致しました事を深くお詫び申し上げます。

前回のVol.14のたくさんのご応募ありがとうございました。商品の発送をもって発表にかえさせていただきました。尚、お客さまよりいただきましたたくさんのご意見等を今後少しずつ取り入れGasmo制作に取り組んでいきたいと思いますので、今後もよろしくお願いします。また、今後お客さまのご意見をGasmoにて掲載させていただきます。ご採用された方には当社よりささやかなプレゼントを差し上げます。

小松ガス株式会社
〒923-0861 小松市沖町125-1
TEL.0761-22-0515
FAX.0761-24-5157
http://www.komatsugas.co.jp/