

Gasmo

もっとガスのある快適な生活

2013 SPRING

Vol.19

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



5月から制服が新しくなります

モデルルームもあります



最新コンロも展示

小松ガス新ショールーム

Lacuna **5・く・な**
OPEN!!



話題のエネファームも

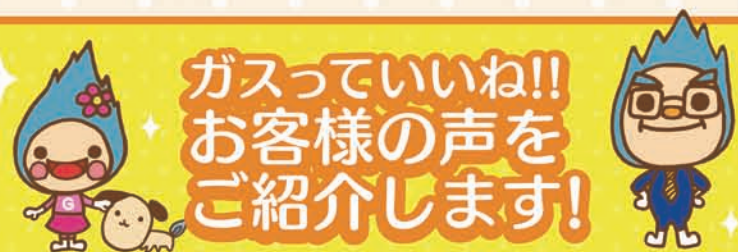


快適なキッチンをご提案



見て触れて納得!





ガスっていいね!!
お客様の声をご紹介します!

★ガスコンロって安全なんですね! 小松市 K様

火を消し忘れても温度センサーが働いて火を消してくれるんです。他にも温度調節やタイマーなど機能がたくさんついていて驚きました。グリルの機能も充実していてパンやお菓子も作れて大喜びです。今のコンロって進化しているんですね。前はIHを使っていて、炊飯鍋を使ってごはんを炊いていました。でもおいしくならなかったんです。ガスコンロの自動炊飯モードだとご飯の粒がたっていて歯ごたえがしっかりあり家族が美味しいと褒めてくれました(^^)

体調があまり良くない時にIHで調理すると疲れやすい時があって、これが電磁波なのかなと気になったこともあり、今ではそんな心配もいらないガスコンロにしてよかったです。



★すぐ暖かい! 千木野町 M様



レンタルファンヒーターも使い始めて2年目になり、スイッチを押すとすぐあったかくなるのでとてもいいです。また、こまった時には早く対応してくれてメンテナンスもお願いできるので助かっています。料理はコトコト煮込むのが好きなので直火のガスコンロがいいですね。ごはんもやっぱり直火がおいしいです。最近は掃除が楽なガラストップのガスコンロが気になっているので、新しいショールームへ見に行きたいと思っています。パンを作るのが好きなんです、ガスオープンなら自分の好きな具合に焼けて、時間も電気より早いので重宝しています。自分好みのおいしいパンが作れますよ(^^)



★悩み解決!! 今江町 F様



昨年IHからガスコンロに取替しました。見た目が掃除しやすいのかなと思ってIHにしたのですが、不便なことも色々あって…。天板に直接なべをおくので使っているとガラスに焦げ色がつくので、気になってこまめに掃除していました。また、IHで作った料理はなんだかおいしく感じなかったんです。ガスコンロと違って対流がないせいか、味のしみこみがおそかったり、てんぷらをするのに油が設定温度になるまですごく時間がかかったり。また目に見えない電磁波も気になっていて、いきなり「ブーン」と音がして全く使えなくなったことが何度かあって、次は絶対ガスコンロにしたいと思っていました。

ガスコンロにしてからは、こんな悩みがもう一気に解決! 煮物はしっかり味がしみこみ、てんぷらは設定温度になるのが早くて、びっくりするほどでした。仕上がりもカラッとなります。やっぱり料理がおいしく感じますね(^^)今のガスコンロは凹凸も少なくなりガラストップなので掃除もしやすいです。お風呂には浴室暖房もついていて、シャワーだけする時も暖かく快適なのでおすすめです。

★お料理が楽しい 小松市 O様

以前IHを使っていた時、目に見えない電磁波が気になっていました。今はガスコンロにして炎があるので、目で見て確認しながら火加減を調節できるのでとてもわかりやすいですね。簡単に使えるガスコンロなので料理も楽しくなりました。



グリル de 省エネ!

ガスコンロのグリルは魚を焼くだけなんてもったいない! グリルで節電しながらおいしくなる機能がたくさんありますよ!

1 トースター

トーストを焼くと、中の水分はそのままに「外はこんがり、中はしっとり」の美味しいパンが短時間で焼けちゃいます。
※焼き時間はコンロによって違いますので調節してください!



2 あたため直し

スーパーで買った惣菜を温める時は、グリルを使うと油が落ちてヘルシー♪ **カリッとサクサク**で揚げたてのおいしさが味わえます。



3 オープン

オープンの役割もガスコンロでできる優れもの! 対流熱と遠赤外線での加熱で中までじっくり焼けておいしいような焦げ目もちゃんとついてくれます。魚はもちろん、牛・鶏・豚等ほとんどのお肉がおいしく調理できます!

もっと活用!

- アルミ箔で手早く調理
食材を入れて調理すれば忙しい朝も複数のメニューがすばやく完了!
- 安心タイマーで自動消火
トーストやあげものはすぐ火が通るので便利!

魚のニオイは大丈夫?

トーストや揚げ物に魚のニオイが心配…なんて方も多いはず。ガス火で加熱している間は食材の水分が中から外へ出ようとする力が働いているのでニオイが入りこまないのです!
※火を消したら早めに取り出してください



すぐ出来て美味しいかんたんレシピ

オリジナル万能ソース

材料

- A
- 牛乳 …………… 150cc
 - 生クリーム …………… 150cc
 - 味噌 …………… 大1
 - パルメザンチーズ …………… 大1
 - 塩コショウ …………… 適宜
 - 水、コーンスターチ …………… 適宜
 - 茹で野菜 …………… お好み



作り方

- 鍋にAを入れを少し煮詰める。
- 塩コショウで味を調える。とろみが弱いときは水溶きコーンスターチで軽くとろみを付ける。
- すり下ろしパルメザンチーズを入れる。
- 皿に茹で野菜を盛り、③のソースを添えれば完成。

グリルで焼いた野菜のソースにもぴったり!

春の旬な食材
スナッペンとうや新じゃがやアスパラに?
バスタソースとしても使えます!



平成25年 小松ガス

講師 今井 喜久子 先生

5・く・な キッチンスタジオ
料理教室生徒募集!!

【トライコース】 場 所 キッチンスタジオ 定 員 12名
参加費 1,500円/1回 開始時間 10:30~

第48回	5月20日(月)	本格手打ちピザ
第49回	6月20日(木)	パエリア

【レッスンコース】 場 所 キッチンスタジオ 定 員 12名
参加費 3,500円/1コース 開始時間 10:30~

定期 C コース	①8月 9日(金) ②8月23日(金) ③9月 6日(金)	パン教室
----------------	-------------------------------------	------

お問い合わせ & お申込みは TEL.0761-22-0515

※内容は変更する場合がございます。

3/30,31 5・く・なオープンフェアを行いました!



最新のガス機器を展示



楽しいパフォーマンスショー



とろ火ちゃんも会いにきたよ

★ たくさんのご来場ありがとうございました! ★

郵便ハガキ

料金受取人払郵便

小 松 局
承 認

114

差出有効期間
平成25年5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.19 係



〒	
ご住所	
ふりがな	
お名前	
電話番号	

くつろぎショールーム
Lacuna 5・く〜な OPEN!!



小松ガスショールーム
ついに完成!

キッチンスタジオ



料理教室開催中!



新ショールーム名称募集
最優秀賞発表!

小松市日の出町松田さんの
5・く〜なが採用されました。



ミストサウナ・浴室暖房

体感コーナー



床暖房



ガスとIH比較 ※ご予約制



おそうじ浴槽

読者プレゼントの答え

〇・〇〜な

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. ガスとIHの比較体験をしてみたいですか?

【1】はい 【2】いいえ 【3】どちらでもない

Q3で【1】はいとお答えの方に今後、ショールームやガスとIHの比較体験のご案内をお送りしてもよろしいですか?

【1】はい 【2】いいえ

Q4. 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

2013年もあつという間に4月となり、春の季節となりましたね!

本年度もどうぞGasmoを宜しくお願い致します。

さて前回のGasmo等にてショールーム名称にたくさんのご応募を頂き誠にありがとうございました。さて新ショールームの名称は何に決まったのでしょうか?

〇・〇〜な

ショールームオープン記念!

正解者の中からどどんと20名様に
図書カード500円分をプレゼント!



図書カード
500円分 20名様

前回のVol.18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す。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っておりますので、よろしくをお願いします。また、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/

