

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

2014 春のガスフェア 開催決定!

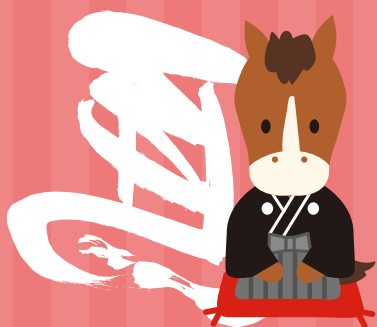
2014年4月12日(土)~13日(日)
会場:サイエンスヒルズこまつ

今年は新しい会場になります!
みなさんに楽しんで頂けるような催しを
現在企画中です。お楽しみに~♪



3/22グランドオープン
サイエンスヒルズこまつ

P2.....
ガスコンロとIHクッキングヒーター
くらべてみま SHOW!
P3.....
ら・く~な教室・主婦力向上委員会参加者募集
料理教室生徒募集、かんたんレシピ
P4.....
お店紹介 ブニヤ デモカ・松葉屋
読者プレゼントクイズ、アンケート



今年は縁起のいい動物といわれている
ウマ年!年賀状で馬という字を左右に逆さ
にして書かれているものを見たことがあり
ませんか?「左馬」と呼び、古来から招福の
シンボルとされていたそうです。2014年が
ウマくいく1年になりますように♪

ガスコンロとIHクッキングヒーターくらべてみまSHOW!

毎日使う調理器具。ガスと電気の違いってあるの?と思う方も多いはず!使い勝手を徹底比較します!

ラウンド1 炒め物を比べてみよう

ガスコンロ VS IHクッキングヒーター

ガスの火力で中華もおいしく!

ガスコンロは、炎が包みこむように高温で加熱するので、中華の返しやフランプが必要な料理も美味しく仕上がります。

IHクッキングヒーターは、接地面のみ加熱のため、水分も残りやすく、さっぱりとした食感が得られません。

ラウンド3 焼きムラを比べてみよう

ガスコンロ VS IHクッキングヒーター

均一に加熱するならガスが一番!

ガスコンロは、鍋全体を均一に加熱します。

IHクッキングヒーターは、加熱コイルに接する鍋底の一部だけが高温となり、温度差が生じ、焼きムラの原因になります。

ラウンド2 煮えムラを比べてみよう

ガスコンロ VS IHクッキングヒーター

ガスコンロなら煮えムラなし!

ガスコンロの炎は、煮汁の対流を外から内へ大きく早くするので、煮えムラができず美味しい煮物ができます。

IHクッキングヒーターのコイルは、煮汁の対流がおこりにくいため、煮えムラができやすいです。

ラウンド4 電磁波を比べてみよう

ガスコンロ VS IHクッキングヒーター

電磁波の発生しないガスコンロが安心!

ガスコンロから電磁波は、ほとんど発生しません。

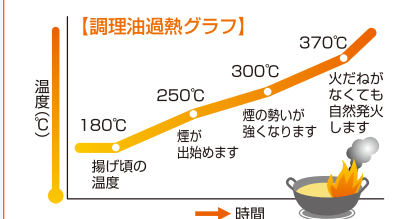
IHクッキングヒーターからは多量の電磁波が発生します。

IHクッキングヒーターの取扱説明書にはこんな注意が!!

電磁波の人体に与える影響は、化学的・疫学的にも結論づけられておりません。しかし、IHクッキングヒーターのカタログには「心臓ペースメーカーをお使いの方は専門医師とよくご相談のうえお使い下さい」と表示されています。



IHクッキングヒーターは火がないから安全?



てんぷら油火災が起きる原因は、油の自然発火なんです。ガスコンロの火が引火するものではないため、使い方を間違えるとIHでも火災が発生する可能性があります。一般的には500g以上の油と付属のてんぷら鍋で使用することが説明されています。

結果!!

ガスコンロは炎でしっかり熱を通して温度のムラもなく、どんな料理にも気にせず調理できます。さらにガスコンロは電力制限がないので三口とグリル同時に使っても大丈夫!フルパワーで使えるのもガスの魅力です。

比べればやっぱりガスコンロ!

今のガスコンロは安全センサーが搭載したSiセンサーコンロもちろん便利機能も充実!

安全センサーが温度を見張る!

直接、鍋底の温度をはかってくれるので温度誤差がなく安心!また250°Cになると火加減を調節するので、自然発火の心配なし。

焦げつきや消し忘れも自動消火!

焦げつき始めたら真っ黒になる前に火が消える!煮こぼれなどで火が消えた時にはガスも止まるので安全!

ガラス天板ならおそうじ簡単!

ゴトクを外せば、すっきり!めんどうだった掃除も楽々!

水がいらない両面焼きグリル!

ひっくり返す手間がないので、調理時間が短縮!魚も自動で焼ける!



ふっくらおいしいガス炊飯!

注目の直火ごはんが簡単にできる自動炊飯。難しい火加減はコンロが自動で調節してくれる!保温いらずで節電になる!

便利な温度設定ができる!

揚げものに便利な温度設定は、フライパンで使用するホットプレートのように使える!ホットケーキやハンバーグを作るときにおすすめ!

※機種により機能は異なります。

ガスコンロ de エコ

- 1.炎をはみ出さない! 炎が鍋底からはみ出さない程度の中火が一番効率的です。
- 2.なべ底の大きなものを使う! 底が平らで大きいものの方がエネルギー効率も良く、お湯も早く沸きます。

春から新しいこと始めませんか?

5<な教室 参加者募集中!

第一回 春のガーデニング講座



4月25日(金) 10:30~12:00(予定)
参加費:1,000円 応募締切:4月15日
初めての方も大歓迎♪季節の花で初夏から秋まで楽しめる寄せ植えを作ります。

定員 各12名

第二回 写真の撮り方講座



6月23日(月) 10:30~12:00(予定)
参加費:500円 応募締切:6月14日
携帯やデジカメで写真の撮り方の基礎を学びます。



※応募多数の場合は抽選となります。当選者のみハガキにて通知いたします。

お申込み・お問合せはこちらまで

▶TEL.0761-22-0515



会場は全て小松ガスショールーム 5<な を予定しています

第9期 主婦力向上委員会

4月14日 開講決定!



4月~7月まで毎月1回素敵な暮らしへのヒントを学べるセミナーです。詳細は3月初旬ブログにてお知らせします。お楽しみに♪



すぐ出来て美味しいかんたんレシピ

フレッシュベリー ケーキ

材料(パウンド型1本、ダッチオーブン1台分)

- A [薄力粉 150g
ベーキングパウダー 小1
- B [バター 100g(常温に戻す)
砂糖 100g
卵 2個
苺 5粒(小)~7個
ブルーベリー、ラズベリー... 適量(苺ジャム・ブルーベリージャムでも可)



豆知識
苺にはビタミンCが豊富!風邪予防や美肌効果も期待できます♪

作り方

- ① Aをふるっておく。
- ② ボウルにBを入れ、泡だて器で良く混ぜる。
- ③ 卵を少しずつ加え混ぜ、①の粉を合わせしっかり混ぜる。
- ④ 切った苺とラズベリーも合わせる。
- ⑤ オープンシートをセットした型に④を流す。中央を凹ませトッピングの苺、ブルーベリーをのせる。
- ⑥ 180度のオープンで約30分焼く。竹串に何もつかなければ完成!(機種により時間は異なります)

ガスコンロのダッチオーブン機能でも作れる!

オープン機能 15分 余熱10分

ズンケーキモード 強 25分

※ダッチオーブンにクッキングシートをセットして下さい



郵便ハガキ

料金受取人払郵便

小松局 承 認
5093

差出有効期間
平成26年3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.23 係



〒	
ご住所	
ふりがな	
お名前	
電話番号	

BOUGNAT de MOCHA
お食事の方
ハウスワイン(グラス)
1杯サービス

・平成26年3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。

BOUGNAT de MOCHA
お食事の方
ハウスワイン(グラス)
1杯サービス

・平成26年3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

隠れた名店

BOUGNAT de MOCHA
ブニヤ デ モカ

フレンチ風創作料理がお手頃に楽しめるお店。落ち着いた雰囲気の内店でワインやウィスキーを堪能できます。アラカルト料理はお酒のおつまみにぴったり! 老舗ながらのハンバーグやスパゲッティもおすすめ!



menu

- イタリアから取り寄せた生ハム
生野菜・レモン添え ……1,000円
- 牛テールのコンビーフ ……1,100円
- 網焼きハンバーグ ……1,000円
- 辛子明太子のスパゲッティ ……1,000円
- カツ・サンド (持ち帰り可) ……1,200円



〒小松市土居原町239-1
☎ 0761-22-4199
☎ 水曜
☎ 17:00~翌3:00 (日曜のみ17:00~翌2:00)

松葉屋

東北
応援

お買い上げ3,000円以上の方へ
南部せんべい進呈

・平成26年3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。

松葉屋

東北
応援

お買い上げ3,000円以上の方へ
南部せんべい進呈

・平成26年3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

創業 1852年

松葉屋

栗むし羊羹は葛を加えて蒸したもちもち食感のあんに絶妙な甘さの栗がごろごろ入った銘菓。竹の皮に包まれた羊羹は、ほのかな香りも楽しめて一口食べるとほっこりするおいしさ。ぜひご賞味ください。

栗むし羊羹 ……630円
比咩くるみ ……630円
月よみ山路(栗・くるみ)
御進物箱価格2棹入…1,417円



どこを切っても栗が頭を出すので
家族みんなで楽しめますよ

〒小松市大文字町69
☎ 0761-22-0120
☎ 無休
☎ 月、火、木~土 8:00~19:00
水、日 9:00~16:00

読者プレゼントクイズの答え

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. 小松ガスショールーム ら・く~なに行ったことがありますか?

【1】はい 【2】いいえ

Q4. あったらしいと思う講座がありましたら○をお願いします。(複数回答可)

【1】フルーツ狩り 【2】メイク講座 【3】フラワーアレンジ
【4】マッサージ 【5】その他 ()

Q5. 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。

読者プレゼントクイズ



○×クイズ
鍋を均一に加熱
できるのは
ガスコンロである

ヒント: P2くらべてみまSHOW!をみてね!



正解者の中から抽選で10名様に
図書カード500円分をプレゼント!



メ切日: 2014.3.20消印まで有効

前回のVol.22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、よろしくお願ひします。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/

