

ご飲食のお客様

牡蠣フライ or 牡蠣スモーク

サービス!!

・平成27年3月末日まで有効
・1組につき1回有効・他券併用不可

ご飲食のお客様

牡蠣フライ or 牡蠣スモーク

サービス!!

・平成27年3月末日まで有効
・1組につき1回有効・他券併用不可

切り取ってご利用ください

北陸初
オイスターマイスターが
厳選した牡蠣が楽しめる！

海の恵み
かき処

牡蠣
KABUKI-KOMATSUZA

安心、安全かつ鮮度抜群の牡蠣をぜひ堪能
してください。今の時期に一番おいしい牡蠣を
ご用意してお待ちしております。牡蠣フライも人気です！

宴会にもおすすめ!

コース料理 + 飲み放題付

**5,000円(税別)~
承ります**

↑小松駅前にあるこの看板が目印!

所 小松市土居原町198-1
☎ 0761-48-4296
休 不定休
図 月~木 17:00~翌 1:00
金、土 17:00~翌 2:00
日 17:00~翌 0:00
(ラストオーダー:30分前)

読者プレゼントクイズの答え

〇〇〇革命

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代以下 【2】20代 【3】30代 【4】40代 【5】50代 【6】60代以上

Q3. グリルは週に何回使用しますか？
【1】1回 【2】2~3回 【3】4~6回 【4】7回以上 【5】使わない
【6】その他 ()

Q4. 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。

ディナータイム限定
ドリンク1杯サービス

・平成27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。

ディナータイム限定
ドリンク1杯サービス

・平成27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

しんのぼし
旬の箸
なかつみ

おいしい日本酒やワインに合う
自慢の和食が気軽に楽しめます

夜コース料理

8品コース	4,500円(税別)
9品コース	5,500円(税別)

女性人気!ミニ会席ランチ (デザート・コーヒー付)

よくばり気分 1,800円(税別)
(お造り、揚げ物、煮物などをかご盛りにしたミニ会席)

その日の気分 1,300円(税別)

* 慶事や法事など各種ご宴会承ります
* カウンターや座敷、個室もございます

所 小松市軽海町322 Nビル1F
☎ 0761-58-0190
休 月曜 (不定休あり)
図 昼11:30~14:00 ラストオーダー13:30
夜18:00~23:00 ラストオーダー22:00

読者プレゼントクイズ

魚を焼くだけじゃもったいない!

〇〇〇革命

ヒント：P2を見てね！ノンフライ調理や
ココットなどが使えるよ！

○にあてはまる文字を書いて応募してね！
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!

〆切日：2015.3.20消印まで有効

前回のvol.26へ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っておりますので、よろし
くお願いします。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/

もっとガスのある快適な生活

Gasmo

2015 SPRING
Vol.27
年 4 回 | 10,800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

**2015年の
イベント決定!**
本年もどうぞよろしく願い致します

10月

10月21~25日
ガス展
サイエンスヒルズこまつ

11月

11月28、29日
冬のガスフェア
小松ガスら・く〜な

6月

6月27、28日
リフォームフェア
サイエンスヒルズこまつ

3月

★**春のガスフェア**
3月21日(土)、22(日)
こまつ芸術劇場 うらら
10:00~17:00 (最終日は16:00まで)
※ご招待状は 3 月検針時に配布します。

P2.....
お手入れ性＆調理性が驚きの進化！
グリル革命

P3.....
これなんて名前？
料理教室、ら・く〜な教室生徒募集
かんたんレシピ

P4.....
お店紹介 牡蠣、なかつみ
読者プレゼントクイズ！

魚を焼くだけじゃ
もったいない!

お手入れ性&調理性が驚きの進化!

グリル革命



Rinnai ガスコンロのグリルが進化。料理が変わる。

ノンフライ調理でヘルシー!



ココットは焼き魚がおいしく焼けるのはもちろん、
ハンバーグの焼き目もしっかりつく!



みりん漬けも焦げずに焼ける! 食材を入れてスイッチを押すだけ! 串ごと入れてOK! ふっくらジューシー!



**ココット
ダッチオーブン**

グリルでオープン料理ができる!
いろんなおかずはもちろんケーキ
も焼ける! パワフルな火力だから
余熱調理も出てエコ!

60%※従来比
重さダウン!

お手入れも簡単に! グリル庫内の汚れ99.9%カット!



お手入れが
大変!



お手入れが
ラクラク!

焼き網のお手入れ開放!!

ココットを使用したグリル庫内イメージ



ニオイが
庫内に
広がりにくい!

油が
飛び散らない

ココットの蓋が庫内への汚れを
抑えてくれる!

さらに!

洗しやすい
グリルプレート登場!



パンと野菜で簡単朝食メニュー!
フライ物の温めにもおすすめ!

スモークオフ搭載
におい&煙をカット!



焼き切って、焼き魚の臭いを
従来の99%カット!

対応: デリシア他 出典: リンナイ

NORITZ スマホ連動でスマート調理。

焼き網と受け皿がなくなった
マルチグリル!



プレートパン (浅型)
焼く、ノンフライ等
8メニュー搭載!



傾斜があるから油も落とししてくれる!

浅型と深型のプレートを使って
自動メニューで簡単おいしい料理!

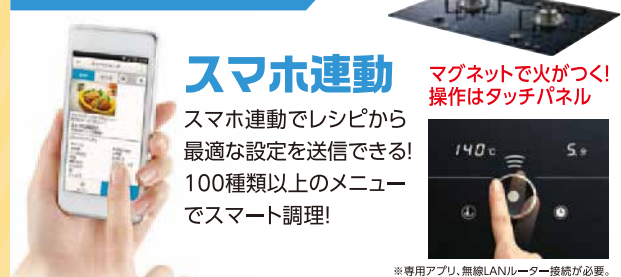


キャセロール (深型)
煮る、蒸す、パン等
4メニュー搭載!



火加減が難しい煮込み料理もスイッチひとつ!

キッチンもスマートに!



スマホ連動

スマホ連動でレシピから
最適な設定を送信できる!
100種類以上のメニュー
でスマート調理!

マグネットで火がつく!
操作はタッチパネル

※専用アプリ、無線LANルーター接続が必要。

なんと!! **グリルにバーナーが搭載!** お手入れも簡単!



両サイドのバーナーが
なくなり、掃除がしや
すい!



フラットなプレートと
セラミックのコーティ
ングで簡単お手入れ!

対応: スマートコンロ 出典: ノーリツ

これなんて
名前~?

どうしても汚れが落ちない時は
部品として取替できます
(製造約10年以内)
ごとく 1,000~2,500円程度



ごとく

**バーナー
キャップ**

注意!

触る時はしっかり
冷めているか
確認してください。

カンタンお手入れポイント!



炎がふぞろいになった時はバーナーキャ
ップを取り外し、使い古した歯ブラシなどで
穴や溝の目詰まりを取り除きましょう!
水洗い後はしっかり乾かし、浮きや傾きが
ないようにセットして使用しましょう。

すぐ出来て美味しいかんたんレシピ

豆乳プリン & 柑橘ソース

ビタミンE

乾燥させたみかんの
皮は漢方薬にも
使われるほど!

材料(4~6個分)

豆乳 ... 500ml
ゼラチン ... 5g
三温糖 ... 15g (大さじ1) なくてもOK!

作り方

- ① プリン容器を冷凍庫に入れ、冷やしておく。
- ② 分量の豆乳から大さじ2程度器に取り、ゼラチンを振り入れふやかしておく。
- ③ 分量の豆乳から約100mlを鍋に入れ、三温糖を煮溶かす。
- ④ 溶けたら火を止め、②を入れ溶かす。
- ⑤ さらに残りの豆乳を混ぜ合わせ、①に入れ冷蔵庫で固める。(冷凍庫でもOK!)
- ⑥ 固まったらソースを添え完成!

ポイント! 豆乳を分けて使い、全て温めないのがポイント
早く固まるので短時間で完成!

簡単! 柑橘ソース

みりん ... 適宜
ミカンの皮 ... 適宜

- ① ミカンの皮を良く洗い、千切りにする。
- ② みりんと①を鍋に入れ、半量になるまで煮詰め冷めれば完成!



料理教室&5・く・な教室 生徒募集! 定員 各12名

トライコース 第69回

おうちで簡単カフェごはん
講師: 熊田直子先生
■日時: 3/27 (金)
10:30~13:00 (予定)
■参加費: 1,500円
キッシュとスープでお洒落な
ワンプレートランチを作りま
しょう!

トライコース 第70回

家庭でできる簡単フレンチ
講師: ブラドシェール森影悟氏
■日時: 4/20 (月)
10:30~13:00 (予定)
■参加費: 1,500円
幸町の「ブラドシェール」の
シェフが家庭でできる簡単
フレンチを教えてください。

レッスンコース 定期B

意外と使える小麦料理 講師: 今井喜久子先生
■日時: ①3/10(火) ②3/24(火) ③4/7(火) 10:30~13:00(予定)
■参加費: 3,500円(1コース)
手打ちラーメンや手作りギョーザ、パン、ロールケーキを3回の
講座で学びます。料理からスイーツまでお得に学べる教室です。

ら・く・な教室 第8回

キャンドル作り
講師: かおりキャンドル金沢様

■日時: 3/25 (水)
10:30~12:30 (予定)
■参加費: 500円

ら・く・な教室 第9回

春のガーデニング講座
講師: ライラックフローリスト様

■日時: 4/27 (月)
10:30~12:00 (予定)
■参加費: 1,000円

ら・く・な教室 第10回

ミニアルバム作り
講師: オリジナルアルバムPAO様

■日時: 5/25 (月)
10:30~12:30 (予定)
■参加費: 500円

※各教室、応募多数の場合は抽選となります。後日ハガキでご通知いたします。

お問い合わせ&お申込は 各教室は小松ガス
0761-22-0515 『ら・く・な』で開催予定です。

郵便ハガキ

料金受取人払郵便

小松局
承認
6099

差出有効期間
平成27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.27 係



	〒
ご住所	
ふりがな	
お名前	
電話番号	