

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

今年のガス展
は楽しめる催しが
いっぱいです！
お楽しみに〜♪



ガスで快適、あしたの暮らし

ガス展

10月25日(水)～29日(日)

サイエンスビルズこまつ

10:00～17:00

(最終日は16:00まで)



※招待状は10月の検針時に配布されます。

- P2・・・魚焼きグリル庫内の汚れを「ラ・クック」が解決します！
- P3・・・重曹水を使ったガスコンロ(トッププレート)のお掃除
料理教室生徒募集、かんたんレシピ
- P4・・・お店紹介 粋人、粋鮠、
読者プレゼントクイズ！



ガス展
事前セール 9/1(金)～

魚焼きグリル庫内の汚れを「ラ・クック」が解決します！

深プレートが油の飛び跳ねをガード。さらにふた有りで、油汚れを大幅にカットします。焼き網調理とラ・クック（ふた有り）で比較すると庫内の油汚れは、実に99%カット。魚焼きグリルのお掃除から解放されます。

比べて実感！魚焼きグリル庫内の油汚れ!!

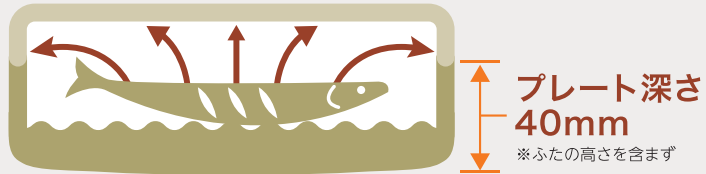


焼き網調理とラ・クック（ふた有り）で比較すると
魚焼きグリル庫内の油汚れ

99.9%※カット

※試験方法：「焼き網」「ラ・クック」にてさんま3尾を調理。グリル庫内のお手入れ部品（焼き網、ラ・クックは除く）への飛び散り量を5回測定し平均値を算出。焼き網（強火：12分）ラ・クック（強火：12分）にて調理。

深プレートが油の飛び跳ねをガード！
さらにふた有りで油汚れ大幅カット！



ラ・クック使えばお料理ラクラク♪

月 Monday	火 Tuesday	水 Wednesday	木 Thursday	金 Friday	土 Saturday	日 Sunday
同時調理で忙しい朝もラク	材料を入れて、ポン！3ステップでラク	カロリーオフ料理もラ・クックで楽々	素材のおいしさを引き出す実力派	おつまみに！ちょっと簡単メニュー	おしゃべりブランチ ごちそうも簡単	食べることの大切さ伝えたい
同時料理	3ステップ	ノンフライ	無水料理	省エネ	おもてなし	食育
漬けて焼くだけチキン南蛮、いんげんやさつまいもと一緒にラ・クックに並べて焼けば一度で完成。	①切って②味付け③入れて焼く、の3ステップで完成。	ダイエットのときもおすす。ノンフライ料理もラ・クックならお手のもの。	茹でるとビタミンなどの栄養が逃げてしまう野菜も、ラ・クックで蒸し焼きに。栄養を逃さず素材のおいしさを引き出します。	チーズと蓮根の薄切りを焼くだけの簡単メニュー。少量でも短時間でできるから光熱費の節約にもなります。	テーブルにそのまま出したり、本格的なおもてなし料理もラ・クックなら手軽に作れます。	子供と一緒に混ぜたり、こねたりホットケーキミックスを使って簡単においしいスコーンが完成！

ラ・クックは選べる5色！



※1.パロマ製品のみご使用が可能です。 ※2.一部ご利用ができないものがございます。購入の際はご確認ください。



本体・取っ手・専用架台
オリジナルレシピ同梱
PGD-7B
希望小売価格 8,640円(税込)

Paloma

重曹水を使ったガスコンロ（トッププレート）のお掃除

- 五徳など外せるものをはずします。五徳も余熱が残っている状態の時は、水だけで簡単に汚れが落とせます。ただしヤケドには十分気を付けて下さい。
- 重曹水をスプレーします。
[注] *重曹水はバーナーにかからないようにタオルでガードしてスプレーしてください
- ラップを使って汚れを落としていきます。丸めたラップをくるくると回転させるようにします。
- 最後は、布切れで水拭して、マイクロファイバーで乾拭きをすれば完成です。

スッキリきれい!!

『前回ご紹介した重層水を応用したお掃除方法となります』

重層水の作り方を見逃した方はこちら！
<http://www.komatsugas.co.jp/images/gasmo/Gasmo-vol.36.pdf>

冷製茶碗蒸し

材料(2碗分)

卵.....2個
だし.....300cc(鶏挽き肉150g)
昆布茶.....小1
あん材料
[冷凍エビ・茄子・パプリカ]...適量
[オクラ・トウモロコシ他]
薄口醤油.....小3
みりん.....小2
片栗粉



作り方

- 3カップ強の水を沸かし、鶏挽き肉を入れしっかり煮て、あくを取り、昆布茶と合わせておく。
- 卵2個を割りほぐし、冷ました①のうち300ccとしっかり合わせる。
- 器に分け蒸す(鍋に湯を沸かし鍋底にふきんを置き、器を入れ、蓋をする。水滴が入らないようする。強中火4分・弱火10分が目安です。)
- 蒸し上がったら冷ます。
- あん材料を7mm角に切り、①の鍋で煮る。調味料を入れ、味を調えて緩いとりみをつけ冷ます。
- ④の上に⑤のあんをたっぷりのせる。

ポイント!! あん材料はお好みでいろいろバリエーションを変えてみるのもおすすめです。

料理教室生徒募集

場所：5・く・な キッチンスタジオ
時間：10:30～13:00(予定)

★トライコース 参加費：1,500円/1回

第98回 ガスコンロフル活用術!

宝づくしの蒸しものやピラフ風ご飯、旬のお魚を使ったメインディッシュなど、ガスコンロをフルに使って短時間で同時調理します。

★2017/10/13(金) 講師：今井 喜久子 先生
応募締切：9/22 定員12名

第99回 洋風薬膳料理

薬膳料理独特の苦みやクセもなく、手軽な材料で身体が喜ぶ料理を作りましょう。

★2017/11/7(火) 講師：苧野 雅栄 先生
応募締切：10/17 定員12名

第100回 クリスマス&お正月料理

あんかけ茶碗蒸し、鶏手羽のコーラ煮など年末年始に役立つ献立です。

★2017/12/7(木) 講師：酒井 香 先生
応募締切：11/16 定員12名

お問い合わせ&お申し込みは
TEL 0761-22-0515

※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致します。

郵便ハガキ

料金受取人払郵便

小松局
承認
9053

差出有効期間
平成29年9月
20日まで
(切手は不要です)

小松市沖町125番地1
小松ガス株式会社
Gasmo Vol.37 係



	〒
ご住所	
ふりがな	
お名前	
電話番号	

平日限定
生ビール1杯サービス

・平成29年9月末まで有効
・1枚につき1人有効・他券併用不可

平日限定
生ビール1杯サービス

・平成29年9月末まで有効
・1枚につき1人有効・他券併用不可

平日限定
ソフトドリンク1杯サービス

・平成29年9月末まで有効
・1枚につき1人有効・他券併用不可

平日限定
ソフトドリンク1杯サービス

・平成29年9月末まで有効
・1枚につき1人有効・他券併用不可

切り取ってご利用ください

切り取ってご利用ください

飲み喰い処 粹人
きじん



小松駅近くにある飲み喰い処『粹人』。粋な店主が創り出す心のこもった最高の料理と、人情溢れる憩いの場で、粋な宴をお楽しみ下さい。



◆コース料理3,000円～
(季節によって内容が異なります)
飲み放題90分 1,500円
120分 2,000円

人気メニュー

◆お刺身1,600円
◆海老マヨ600円
◆ミルフィーユカツ700円
(全て税込)



所 小松市土居原町268-1
電 0761-21-6759
休 日曜・火曜
営 18:00～LAST P あり

粹鮎
Iki-zushi

握りずしも
順次始めます

魚都・氷見の魚にこだわり、富山県内で回転寿司、ホテル内の寿司店等を4店舗展開する「粹鮎」。初の県外出店として、「イオンモール新小松」に出店しました!すべての丼ぶりに小松産米を使用、新鮮な魚介を贅沢に使った海鮮丼を是非お楽しみください。



左から マグロユッケ丼880円
ギョ勝丼880円
メガネトロ丼1,200円(全て税込)

所 小松市沖周辺土地区画整理事業区域内20街区
イオンモール新小松店 2F Food Forest内
電 0761-21-5700
休 なし
営 9:30～21:00(ラストオーダー20:30)
HP: <http://iki-zushi.com/> テイクアウトOK

クイズの答え ○・クック

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. 今回の記事を読んでSiセンサーコンロを活用したいですか?

【1】活用したい 【2】興味がある 【3】わからない 【4】あまり興味がない
【5】その他 ()

Q4. Q3で1、2とお答えの方。お見積りやカタログは必要ですか?

【1】見積りもりに来てほしい 【2】カタログがほしい 【3】必要ない
【4】その他 ()

Q5. ご意見ご要望

※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

グリル庫内の汚れを解決する

○・クック

ヒント: P2をよく読んでね!



○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!



※写真はイメージです。

※切日: 2017.9.20消印まで有効

前回のvol.36へたくさんのご応募ありがとうございました。当選者は応募者全員の中から抽選し、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。よろしくお祈いします。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/>

