

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！

ガス暖房 セール開催中! 最大50%オフ!

～10/30まで 早期取付キャンペーン 開催中!

当社ガスをご使用のお客さま限定!

期間中にガスファンヒーターをお買い上げで

特典1

期間中に納品で販売価格より
5,000円引! (税込)

特典2

専用ガスコード (4,000円相当)
5mまでサービス!

台数限定の為、
ご連絡は
お早めに!



ノーリツ製
ガスファンヒーター GFH-4006S
木造
11畳まで **22,000円(税込)**

一度使ったら
手放せないあの方かさ
ガスファンヒーターがおすすめ!

①スイッチONでポカポカ温風!

わずか5秒で温風が発生。
部屋全体をあっという間に暖めます。



②燃料補給の手間なし!

面倒な燃料を入れる手間がなくなります。
設置もガス栓につなぐだけで簡単!

③ニオイが気にならない!

点火、消火時のイヤなニオイも気になりません。またガスの燃焼で水蒸気が発生する為、空気が乾燥せず、体に優しい!

④安全機能が充実!

自動で消火したり、転倒時にもガスをしゃ断するなど安全機能を多数搭載! 小さなお子様や高齢の方にも安心です。

さらに **ガス栓がない方必見!**

お得

ガスファンヒーターをお買い上げいただくと
今回新たにガス栓を取付される場合

工事費最大10,000円引き!

※ストーブお買い上げ
の場合は、工事費
最大5,000円引き
となります。

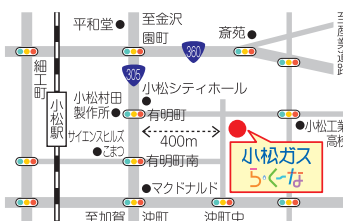


現地にて無料見積させていただきます。
お気軽にお問い合わせください。
(目安) 【ガス配管工事】1mあたり 2,420円
【ガス栓】1箇所あたり 7,480円
※全て税込表示です

施工簡単!
見栄目もすっきり!



ガス栓は簡単・スピーディに
取り付けることができます。



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/>



おいしいごはんを炊こう!



洗米は冷たい水で



洗米には冷蔵庫で冷やしたミネラルウォーターか浄水器の水を利用することをおすすめします。(水道水の塩素臭さが気にならなければ、水道水でもOK。とにかく「冷やした水」というのがポイントです!)

洗米はとにかく手早く! 汚れた水をお米に吸収させないように!

水につけた瞬間からお米は水を吸い込みます。特に最初は吸い込みやすいので要注意!ヌカやゴミを含んだ水を吸収させないようにしましょう。新米や精米したての鮮度のよい米はやさしく。鮮度の落ちた古米はしっかり研ぎましょう!



〈お米の研ぎ方〉

- ①ボウルに水をはる。
- ②はった水にお米を入れる。
- ③軽くかき混ぜたらすぐに水をきる。
- ④お米をもみ合わせ、水を加え軽くかき混ぜて水をきります。(これを3回ほど)
- ⑤さらに水を加え軽くかき混ぜて水を捨てたら(2回)洗米完了です!

リンナイ㈱HPより

直火で炊く



直火で炊くガス炊飯器なら炎の力で強い対流が起こってお米一粒一粒をムラなく加熱します。おいしく炊ける火加減を自動でしてくれるので簡単においしいごはんが楽しめます。

ガスコンロでも炊けます!

自動炊飯機能がついたコンロなら、炊飯ボタンを押すだけでOK!コンロが火力を自動で調節してくれ、約30分で炊き上がります。



エビとアボカドのオリエンタルライスサラダ

レシピ監修:
熊田直子



材料 4人分

- | | |
|----------------------|------------|
| お米 | 200g |
| A { アボカド | 2個※食べごろの固さ |
| キュウリ | 2本 |
| レモン | 1個 |
| (大きじ1程度を切ったアボカドにかける) | |
| 卵 | 2個 |
| B { エビ(中) | 12尾 |
| しょうがのみじん切り | 大きじ1(10g) |
| にんにくのみじん切り | 大きじ1 |
| セルフイーユのみじん切り | 大きじ1 |
| レタス | 適宜 |
| 塩、こしょう | 適宜 |
| C { オリーブオイル | 大きじ2 |
| +薄焼き卵用 | 適宜 |
| ごま油 | 大きじ2 |
| しょうゆ | 大きじ2 |
| 金ごま | 大きじ1 |
| 片栗粉(エビの下処理用) | 大きじ1 |

下準備

- 【お米】軽くすすいだ後パスタの様に多めのお湯で10分程度茹でる。食べてみてアルデンテ(軽く芯が残る程度に!)お湯を捨てザルに上げておく。
- 【エビ】竹串で背わたを取り、皮を剥く。ボウルにエビと片栗粉大きじ1を入れて軽くもんでから、水洗いする。ペーパータオルで水分をとっておく。※彩りに尾を残す場合は、水分が残りますので尾先をハサミで揃え、しっかりと水分を取る。

作り方

残りごはんやむきえびを使うとさらに簡単

- ① お米、エビの下準備をしておく。
- ② Aを1cm角に切り、色が悪くならないようにレモン汁(大きじ1~2)をかけておく。※残りのレモン汁は仕上げに使います。
- ③ 卵2個を溶き、塩をひとつまみ入れる。温めたフライパンにオリーブオイルをひき、薄焼き卵を焼く。粗熱がとれたら短冊状に切っておく。
- ④ 大きめのフライパンにCを入れ火にかける。Bを入れ、香りが出たらエビを炒める。エビが赤くなればOK!3分程度で火を止める。
- ⑤ ④のフライパンに、茹でたお米、③、しょうゆ、セルフイーユ、レモン汁をあえる。仕上げに②、こしょうを入れ、崩さないようそっとまぜる。
- ⑥ レタスをしいたお皿にライスサラダを彩りよく盛り、金ごまをちらす。