

こまつ町家文庫
お会計1000円以上で
5%off
2024年8月末まで有効
他券併用不可、1枚につき1人有効

こまつ町家文庫
お会計1000円以上で
5%off
2024年8月末まで有効
他券併用不可、1枚につき1人有効

Kaju Re:
ドライフルーツ
100円引き
2024年8月末まで有効
他券併用不可、1枚につき1人有効

Kaju Re:
ドライフルーツ
100円引き
2024年8月末まで有効
他券併用不可、1枚につき1人有効

こまつ町家文庫

カフェでご提供するメニューは、できる限り地元のものを使い、身体にやさしい素材選びに努めています。約5,000冊の古本を店内で読めるほか、ご購入も可能です。また、読まなくなった本と交換することもできます。穏やかなひとときをぜひお過ごし下さい。



【喫茶メニュー】
●ハンドドリップ文庫珈琲500円
●季節のシロップジュース500円
●自分で点てる抹茶ラテ650円
●濃厚ガトーンショコラ500円
●米粉チーズケーキ500円
●甘めのピザトースト550円
●あんバタートースト550円

【ランチメニュー】
●平日限定
おまかせ彩りプレートランチ
(要予約)1400円
●土曜限定
手打ちとろろ蕎麦と
野菜天麩羅の盛り合わせ1400円
※価格は全て税込価格です。

Instagram: machiyabunko

所 小松市八日市町46
電 0761-27-1205
休 日曜日、月曜日、火曜日(不定休あり)
営 11:00~18:00
P あり(「長保屋茶舗月極駐車場」内 16・17・18番 3台分)
※乗り合わせでの来店にご協力をお願いします。
※満車の場合は近隣の有料駐車場をご利用下さい。



Kaju Re:
Dried fruits and sweets

北陸の果物を中心に砂糖や保存料を使用せず全て当店内で加工しています。素材そのものの香りや風味を楽しめるドライフルーツです。大切な方への贈り物やちょっとしたプレゼントにも最適です。



MENU
ドライフルーツアソート ... ¥840
ドライフルーツ単品 ¥780~
フルーツクッキー ¥540
フルーツハーブティー ¥320~
テイクアウトドリンク ¥400~
※価格は全て税込価格です。

Instagram: kaju_re

所 小松市吉竹町又36
電 090-2030-6931
休 月曜日、火曜日
営 12:00~18:00
P あり



Gasmo

もっとガスのある快適な生活

Vol.62
2024.7 | 11,300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

ガス展開催決定!
楽しいイベントがいっぱいです!
お楽しみに〜♪

2024

ガス展

9/26(木)~29日

サイエンスヒルズこまつ
10:00~17:00
(最終日は16:00まで)

※招待状は9月の検針時に配布いたします。

- ガス暖房早期取付キャンペーン 8/1(木)~開催致します!
- ガス展事前セール 8/1(木)~



読者プレゼントクイズの答え

フード

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. 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

お手入れラクラク
○○○フード

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。

メ切日：2024.8.20消印まで有効

前回のvol.60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頂きました。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
https://komatsugas.co.jp



小松ガスSNSもチェック!
セールやお得情報をいち早くお知らせしています!
ぜひフォローをお願いします

Instagram Facebook

P2...レンジフードのお手入れに苦労していませんか?
P3...キッチンスタジオ貸出、お店募集
Gasmo読者の声、かんたんレシピ
P4...お店紹介 こまつ町家文庫、Kaju Re:
読者プレゼントクイズ!

レンジフードのお手入れに苦勞していませんか？



レンジフードを取り替えて
キッチンも気分もスッキリしましょう！

一体クリーンパネル
角や溝などの凹凸が少なく、
お手入れがスムーズ。
拭くだけ！

オイルガード
油汚れをしっかり溜めます。
着脱もボタンを引くだけでカンタン。
カンタン着脱！

整流板
フラットだから汚れも軽く拭き取れます。取り外しもワンタッチ。
拭くだけ！



ディスク
フラットだから汚れも軽く拭き取れます。
取り外しもワンタッチ。
洗い流すだけ！

親水系コート(ディスク)
ディスクには、親水系塗装が施されています。凹凸の無いスリット形状なので、頑固な汚れも軽くスポンジでお手入れするだけ。

油汚れ 親水系コート 水 ステンレス

汚さない
仕組みだから
ファンのお手入れは
しなくてOK!
取り外して
お手入れする
パーツは
3つだけ！

簡単に取り替えができるの？

約半日で
取り替えが
できます

Before After

**オイルスマッシャー Slim型
レンジフード**
OGR-REC-AP602R/L SV
定価257,950円 + 標準工事費33,000円
=290,950円のところ..
合計213,500円(税込)~

※プロペラ換気扇から取替の場合、別途部材が必要です。
また、レイアウト等の状況により取替できない場合があります。

小松市プレミアム付商品券
「いい街こまつプレミアム」
ガス機器の購入に利用できます

対象店舗です！
2024年5月20日~
2024年9月30日まで

小松市
イメージキャラクター
カブッキー

※ガス料金等のお支払いには利用できません。

ら・く~なキッチンスタジオを貸し出します！
システムキッチンを設置しており、1テーブル2台のガスビルトインコンロと1台のガスオーブンが組み込まれているので、どんなお料理も簡単に作れます！
団体の料理教室をはじめ、撮影などにもご利用いただけます。
初回は無料なので、明るく開放感のあるキッチンスタジオをぜひ一度お気軽にご利用下さい！ご興味のある方はぜひ一度お電話お待ちしております。

小松ガス株式会社
TEL:0761-22-0515
(上出まで)

募集 弊社ガスをご利用の
お店を無料で
掲載PRします!!

抽選でお店のPRをさせていただきます。お店のジャンルは問いませんが本誌のために割引券など特典クーポン券をご用意して頂けるようお願いいたします。当選された方は取材にお伺い致します。ご希望の方は、下記まで。

小松ガス株式会社
TEL:0761-22-0515 (上出まで)

お客様の声
部屋中ポカポカ!

いつも GASMO を楽しく読ませてもらっています。
新しいガスファンヒーターを購入してから早半年。
今、育休中で日中家にいるので本当に助かっています。朝、タイマーをセットしておいて、起きてくると部屋中ポカポカです。
一番いいところは、すぐに暖かい風が出てくる
ところ。石油ファンヒーターだとスイッチ ON してから結構待つので、その間が寒いんですよね。
ガスは待つ必要もなしで"すぐに暖かくなるので
いいですよね。"
次回も楽しみに
しています。
Gasmo Vol.60 読者
小林公市K様

※写真、イラストはイメージです。

すぐ出来て美味しいかんたんレシピ

カレーピラフ

出典: Rinnai Smile Cookin
~プロの楽楽レシピ~
監修: 島本美由紀先生

材料

米	2合	にんじん	1/3本	バター	10g
鶏もも肉	200g	塩	小さじ1弱	トマト	1/2個
ピーマン	1個	固形ブイヨン	2個	パセリの	
赤パプリカ	1/4個	熱湯	410ml	みじん切り	適量
玉ねぎ	1/4個	カレー粉	大さじ1/2		

作り方

- 米は洗ってざるに上げ、ぬれ布巾をかけて15~20分おく。
- 熱湯に固形ブイヨンを入れて溶かし、塩、カレー粉を入れて混ぜる。
- 鶏もも肉はひと口大に切り、ピーマン、赤パプリカはへたと種を取って7mm角に切り、玉ねぎ、にんじんも7mm角に切る。
- ①の米を専用土鍋に入れ、②のスープと③の具材、バターをのせて蓋をする。
- 炊飯スイッチを押し、土鍋自動炊飯モードを選択したあと、点火する。
土鍋自動炊飯モードを使って米を炊くと、消火後に蒸らし時間が表示されます。炊きあがり時間がひと目で分かり、便利。
- 炊き上がったら、仕上げに1cm角に切ったトマト、パセリのみじん切りを散らす。

※お手持ちの土鍋の場合は、通常の炊き方等で調整ください。

郵便ハガキ

9 2 3 8 7 9 0

料金受取人払郵便

小松局
承認
6064

差出有効期間
2024年8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.62 係

〒

ご住所

ふりがな

お名前

電話番号