

加賀里火 小松駅前店

10%オフ

※最大割引額3,000円まで

2025年3月末まで有効
※他券併用不可、1枚につき1人有効

加賀里火 小松駅前店

10%オフ

※最大割引額3,000円まで

2025年3月末まで有効
※他券併用不可、1枚につき1人有効

ももんが ドリンク

1杯無料

2025年3月末まで有効
※他券併用不可、1枚につき4名様まで利用可能
対象のドリンク1杯無料

ももんが ドリンク

1杯無料

2025年3月末まで有効
※他券併用不可、1枚につき4名様まで利用可能
対象のドリンク1杯無料

～石川のうまいもと地酒～

かがりび

加賀里火 小松駅前店

厳選を重ねた北陸ならではの食材を使用したお料理の数々。
鮮度を重視した素材選びで、妥協のないお料理をお客様へとお届けします。

MENU

■百万石コース
(2時間飲み放題付) ……6,000円(税込)

■千里浜コース
(2時間飲み放題付) ……5,000円(税込)

■のどぐろ入り
豪華刺身盛り合わせ ……3,938円(税込)

”旬”な海鮮を使用した
会席コースも
ご提供しております

【最大100名様】大宴会場あります！

所

小松市土居原町716 ハイパーホテル小松2F

電

0761-23-5567

休

不定休

営

月～木・日・祝日 16:00～24:00
金・土・祝前日 16:00～翌1:00

P

なし ※小松駅から徒歩約1分

Momonga

たこ焼バル

ももんが

出汁のきいたたこ焼きとおつまみを楽しむ「たこ焼きバル」ソースや岩塩、ゆずポン酢など沢山の味からたこ焼きが選べます！たこ焼き以外のおつまみメニューも豊富で気軽にお酒を楽しむ事ができます。深夜26時まで営業しているので使い勝手も抜群です。

MENU

●たこ焼き ソース3個 ……275円

●ネギ岩塩 ……275円

●ネギゆず醤油ポン酢 ……275円

●ソース焼きそば ……660円

●べの「肉すい」 ……660円

※価格は全て税込価格です。
※その他おつまみメニュー多数あります。

たこ焼きの
テイクアウトも
ございます！
※お持ち帰りは
是非ご予約下さい

所

小松市土居原町716 ハイパーホテル小松2F

電

0761-23-5567

休

不定休

営

月～木・日・祝日 16:00～24:00
金・土・祝前日 16:00～翌1:00

P

なし ※小松駅から徒歩約1分

所

小松市土居原町716 ハイパーホテル小松2F

電

0761-23-5567

休

不定休

営

月～木・日・祝日 16:00～24:00
金・土・祝前日 16:00～翌1:00

P

なし ※小松駅から徒歩約1分

所

小松市土居原町716 ハイパーホテル小松2F

電

0761-23-5567

休

不定休

営

月～木・日・祝日 16:00～24:00
金・土・祝前日 16:00～翌1:00

P

なし ※小松駅から徒歩約1分

もっとガスのある快適な生活

Gasmo

Vol.64

2025.2 | 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

2025

春のガスフェア

4月26日±27日

10:00～17:00 ※最終日は16時まで

会場：石川県小松市團十郎芸術劇場うらら（旧 こまつ芸術劇場うらら）

Instagram

Facebook

小松ガス

5<-13

小松ガス

5<-13

P2…乾太くんご使用者様の声！

P3…節ガス、レンジフードお手入れ方法

P4…お店紹介 たこ焼きバル ももんが、加賀里火 小松駅前店

読者プレゼントクイズ

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。

読者プレゼント〇、×クイズ

ガス衣類乾燥機【乾太くん】は
菌の減少率が
99.9%である

ヒント：
P2をよく読んでね！

〇か×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：2025年3月20日まで有効

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

5<-13

ガス管損傷防止のお願い！

お客さまの敷地内における他工事（建物解体・増改築・造園・ガレージ増設等）でのガス管の損傷事故が増えております。
他工事の計画がありましたら、必ず着工前に、小松ガスまでご連絡・お問合せ頂けますようお願いいたします。
ガス管の埋設位置や他工事施工における注意事項をご説明します。
必要に応じて工事立会いも行いますので、必ず事前連絡して頂けますようお願いいたします。

連絡先：供給部工務課 TEL：0761-22-0515 メール：takouji@komatsugas.co.jp

この下に
ガス管はない
だろう…

小松ガス

5<-13

小松ガス

5<-13

4

CMやSNSでも話題の衣類乾燥機 乾太くん

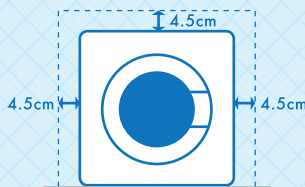
今回は設置例やご使用者様の声などをご紹介します!



Q 乾太くんを設置するにはどうすればいいの?

A ご自宅に設置できるか無料で下見にお伺いいたします!

設置スペースのめやす



乾太くんを安全にお使いいただくために、防火上必要な最低限の離隔距離として上面と左右それぞれ4.5cm以上を確保する必要があります。その他メンテナンス上必要なスペースも含めて最終判断をいたします。対荷重量は60kg以上です。 ※ガス工事、排湿管工事必要 ガス栓がない場合も簡単に増設できます!

設置例



オリジナル棚

- ※耐荷重・スペースに要注意
- ・耐荷重が60kg以上であること
- ・棚板が必要な寸法を確保していること
- ・棚板が安定した水平であること

我が家は9kgサイズの乾太くんをオリジナルの棚で設置しました!

その他、専用台(高)を使って洗濯機の上に置けば洗濯から乾燥がスムーズ! 届かない場合は踏み台を使うとラクラク! 低い位置なら専用台(中)、(低)タイプも あります。他にはバルコニーや軒下にも設置可能です。

乾太くんのここがスゴイ!! ※リンナイ(株)調べ

①短時間乾燥

6kgの洗濯物を約60分、9kgの洗濯物を約90分で乾燥。電気式の約1/3の時間で、家事の時間を大幅に短縮できます。

◆乾燥時間比較 (洗濯物=6kgの場合)

乾太くん	6kg 約60分	5kg 約52分	9kg 約90分
電気ヒートポンプ式	約185分		
電気ヒーター式			約312分

②除菌効果

80℃以上の温風によるパワフルな乾燥で、生乾き臭の原因菌を除去!

乾太くんなら菌の減少率

99.9%



③清潔で安心

ご使用前の除菌運転でドラム内を除菌! さらに、衣類についた花粉やウイルスも除去できます。



④経済的

1回の乾燥コストは、

6kgで83円
9kgで128円

6kgの乾燥機を1ヶ月毎日使っても、約2,570円と経済的に使えます。



ご使用者様の声



私は新築で家を建てる際に、「乾太くん」を必ず設置したい! と思っていました。乾太くんを実際に使い始めて一番気に入った点は、衣類やタオルが天日干しよりもふんわりと仕上がることです! 洗濯物を干す時間がいらず乾燥時間も早いので、忙しい毎日でも家事の時短になり、とても助かっています。もう乾太くんを手放せません! 能美市 Y様

小松ガスショールーム
ら・く〜なに5kg、8kgタイプ、
デラックスタイプの
6kg、9kgも展示中!
お気軽にお越しください。

小松ガスホームページ
乾太くん特集ページは
こちら



ガス機器の使い方を少し工夫するだけ! ～節ガス方法をご紹介します～

キッチン編

ガスコンロの炎は鍋底からはみ出さないようにする!
はみ出た炎は鍋を温めないで無駄になります。強火から中火に変えてみましょう。



年間
約390円
節約

バスルーム編

シャワーの時間をひとり1分間短縮する。シャワーを使う時は、お湯を出しっぱなしにせず、必要な時にだけ出すようにしましょう。



年間
約2,070円
節約

居室編

ガスファンヒーターの暖房設定温度を2℃下げる。
(例:22℃から20℃へ)
あわせてお部屋で着る衣服を工夫してみよう。



年間
約1,320円
節約

出典:資源エネルギー庁 家庭向け省エネ関連情報

すぐ出来て美味しいかんたんレシピ

ふわとろプリン

出典: Rinnai Smile Cookin' -プロの楽楽レシピ-

材料 80ccスフレ容器6個分

卵黄 3個
砂糖 400cc ~カラメルソース用~
生クリーム 200cc 水 大さじ1/2
バニラエッセンス 少々 お湯 35cc
牛乳 100cc 砂糖 50g

作り方(プリン)

- 卵を割って、卵黄だけをボールに入れます。そこに分量の半分砂糖を混ぜ合わせます。
- 鍋に、牛乳と生クリームと残りの砂糖を入れて火にかけます。この時沸騰させないように、弱火を使ってください。砂糖のザラザラ感がなくなったらOKです。
- 火からおろしたら、泡立てないように少しずつ①に入れます。ふわトロ感を出すために、混ぜ合わせたものを茶こしで濾します。それをスフレ容器に流し入れ、1個ずつアルミホイルで蓋をしてください。
- 両面焼きグリル(上火、下火・強)で3分間予熱します。
- ③を金属製のバットに並べます。余熱が完了したら、スフレ容器を並べたバットに1cm程熱湯を注ぎ、グリルに入れます。
- 両面焼きグリル(上火、下火・強)で8分間、タイマーをセットしたら後はグリルにおまかせ。「ピーツ」となったら取り出し、ある程度冷ましてから、冷蔵庫で冷やします。

作り方(カラメルソース)

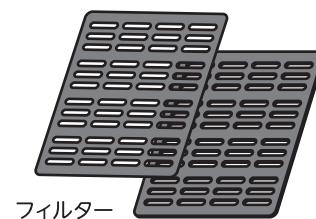
- 大さじ1/2の水に、砂糖50gを入れ、火にかけます(中火程度)。
 - ぶつぶつと泡がたつて、ほどよく色がついてきたら、お湯35ccを入れます。(この時、パチパチと飛ぶ事があるので、気を付けましょう)。これだけで、カラメルソースの完成です。
- ※カラメルソースはプリンをグリルに任せている間に作ってしまいましょう。

レンジフードのお手入れ方法

フード外側

- ①重曹水のスプレー(水10mℓに重曹小さじ1を溶かしたもの)を吹き付け、汚れを浮かせます。
- ②汚れが浮いてきたところを厚手の布で拭きとり、水拭き、から拭きをして仕上げます。(最後に乾いたマイクロファイバークロスで磨き上げるとピカピカになります☆)

フィルター・シロッコファン



フィルター



シロッコファン

- ①フィルターやシロッコファンを取り外します。
- ②まずは、泡の洗剤をフィルターとシロッコファンにまんべんなく吹き付けます。
- ③ブラシを使ってフィルターの隙間やシロッコファンの隅までしっかり泡を塗り込みます。
- ④しばらく放置し、最後はお湯でしっかり洗い流します。(このときまだ汚れが残っているようならブラシ等でかき落とします。)

注意:レンジフードのお手入れは、必ず電源を切ってから行いましょう。

出典:リンナイ(株)

郵便ハガキ

9 2 3 8 7 9 0

料金受取人払郵便



差出有効期間
2025年3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.64 係



	〒
ご住所	
ふりがな	
お名前	
電話番号	