

la face

ドリンク1杯

200円引き

2026年3月末まで有効
※他券併用不可、1枚につき1人有効

la face

ドリンク1杯

200円引き

2026年3月末まで有効
※他券併用不可、1枚につき1人有効

L'ITALIANA

la face

海と山、小松を繋ぐレストラン「ラ・フォーチェ (la face)」はイタリア語で「河口」を意味しています。海と川が出会う場所、そして文化と食材が変わる場所をイメージしています。地元の新鮮な魚介や季節の野菜を中心に、素材の持ち味を大切に仕立てたイタリア料理を落ち着いた空間でお楽しみいただけます。時に山の恵みであるジビエも加えながら、自然と寄り添い、心に残るひとときをお届けしたいと考えております。季節と食の一期一会を味わってみてください。

石川産鹿のヒレ肉

香箱かにリングイネ

本日のお魚料理

天使の海老グリル

国産豚ローストビーフ

和牛ペポーソ

トスカナ名物：胡椒風味

トマトとワイン煮込み

※メニューの一例です。
季節や仕入れ状況により
内容が変わります。

立休

駐車場前

ホテル

マルエ

白山町

la face

小松駅

沖町

コート

ダジュール

大坂屋

ショップ

ケンタッキ

日の出町

la face

la face

Instagram

la_face_1332

所

小松市幸町1丁目33-2 スタチオネ1F-2

電

0761-48-7090

休

不定休

営

月・木・金・土・日 ▶ 17:30～21:00

火・水 ▶ 11:30～14:00、17:30～21:00

P

あり

クロスワードパズルの答え

a

b

c

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。

ノアの箱舟

お会計から

3%引き

(コース料理、飲み放題は使用不可)

御来店直後、スタッフにクーポンをお渡し下さい!

2026年3月末まで有効

※他券併用不可、1枚につき1組有効

ノアの箱舟

お会計から

3%引き

(コース料理、飲み放題は使用不可)

御来店直後、スタッフにクーポンをお渡し下さい!

2026年3月末まで有効

※他券併用不可、1枚につき1組有効

ノアの箱舟

くつろぎ dining

今夜の宴はここで!

厳選された食材を使った絶品料理と、種類豊富な美酒で、楽しい居酒屋タイムをどうぞ!

肉汁はとばし

極厚ステーキ

熟煎と煮しめたい!

ほっこり美味しいおでん

おまかせ

お造り盛合せ

ししゃもと明太子の

春巻き

串焼き

(牛・若鶏もも・砂肝・あつあつ)

箱舟サラダ

(海鮮)

豚角煮カツ

(マスタード入り)

他にも多数

ご用意しております。

小松駅

土居原中央

土居原南

小松中央通

商店

立休駐車場前

公共

小松大学

中央

キャババス

ノアの箱舟

土居原中央

土居原南

小松中央通

商店

立休駐車場前

公共

小松大学

中央

キャババス

Instagram

nekobashinoa

所

小松市龍助町63-4

電

0761-66-1942

休

火曜 その他不定休が月に2回ほど有り

営

18:00～翌0:00

P

なし 小松駅西口より徒歩約8分

読者プレゼントクイズ

正解者の中から
抽選で10名様に
図書カード
500円分
プレゼント!

①

②

③

④

b

⑤

a

⑥

④

⑦

c

ヒント：P2をよく読んでね!

応募はこちらのハガキから!

下のキーから言葉を推理し当てはまる箇所にご記入下さい。
a～cを順に並べると答えになります。

【タテのキー】

①春になるといい声で鳴きます

②白山市と合併する前の町名。
白山比咩神社があるところ

③車を英語で

④再生を英語で言うと？

【ヨコのキー】

①ぼんやりして注意が行き届かない様

⑤仲間。集団

⑥他と違った議論や意見。
〇〇有り!とか国会で言ってますね

⑦ヒットを打って〇〇に出る

〓切日：2026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

平和堂

至金沢

園町

至産業道路

小松村田

製作所

有明町

小松シティホール

サイエンスビル

400m

有明町南

マクドナルド

沖町中

小松工業

高校

小松ガス

5<-13

もっとガスのある快適な生活

Vol.68

2026.2 | 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

2026

春のガスフェア

4月25日土

26日日

10:00～17:00 ※最終日は16時まで

— 会場 —

サイエンスヒルズこまつ

この下に
ガス管はない
だろう...

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

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ます!

ぜひフォローをお願いします

Instagram

komagas.tacuna

Facebook

LINE

P2・・・グリルを活用してみよう

P3・・・配管の凍結防止方法、お客様の声、かんたんレシピ

P4・・・お店紹介 la face、ノアの箱舟、
読者プレゼントクイズ

4

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!

グリルを活用してみよう!

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!



お手入れも簡単に! グリル庫内の汚れ99.9%カット!



対応: デリシア他 出典: リンナイ

NORITZ オープンのように使える万能マルチグリル! 料理の幅が広がる!

焼き網と受け皿がなくなった
マルチグリル!



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!

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てくれる!

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!

対応: プログレ 出典: ノーリツ

Paloma 家事の時短も、おいしさも。「あったらいいな」に応えるのがラ・クックグラン。



グリル庫内の油汚れ99.9%カット! 蓋で油のとびはねを
しっかりキャッチ! 料理のレパートリーが広がる!



コンパクトなのに大容量で軽量!
そのまま食卓へ出してもおしゃれ。



遠赤外線効果で
ふっくらジューシー
& 焼き目キレイ

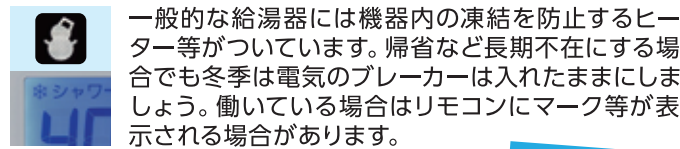
専用
クッキング
シートで
お手入れが
さらにラク!



対応: フェイシス他
出典: パロマ

配管の凍結にご注意を 予防策をご紹介します

予防策① 電気のブレーカーは切らない

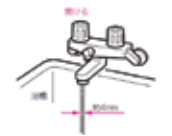


予防策② 給湯栓から水を流す

冷え込みが
厳しい時は

機種によって方法は異なりますが、給湯栓から水を流し給水やバルブ類の凍結を予防できます。詳しくはお手持ちの機器取扱説明書をご覧ください。

リンナイ RUF-E2400AWの場合
①リモコンの運転スイッチを切にします。
②浴槽に排水栓をしてからお風呂の給湯栓を開ける。
その他注意事項等はリンナイHPを参照ください。



水が出ない、エラーメッセージも出ないなど

もし配管が凍結してしまったら...

一番良い方法は自然解凍。
気温の上昇によって自然に解凍するのを待ちましょう。お湯やドライヤーの温風等で解凍しようとする配管等が損傷する恐れがあります。

※イラストは全てイメージです。



その他ホームページでも公開しています
こちらからご覧ください
<https://komatsugas.co.jp>



お客様の声

我が家には小さい子供がいるのですが、夜にエアコンをかけていると、部屋が乾燥して咳をしてしまう為、ガスファンヒーターを購入することにしました。最近のガスファンヒーターのデザインは、オシャレでリモコンも付いていてびっくりしました。スイッチを入れるとすぐに暖かくなるのでとても良いです。

空気が乾燥しにくくなり、とても助かっています。

Gasmo
Vol.66読者
沖町K様



※実際設置した写真

すぐ出来て美味しいかんたんレシピ

包丁 いらすの ポテト グラタン



出典:
Rinnai Smile Cookin 〜プロの楽楽レシピ〜

スライサーで薄くスライスしたじゃがいもを敷き詰め、市販のホワイトソースとミートソースで作る簡単グラタンです。

材料 (3〜4人分)

じゃがいも 300g
ホワイトソース 200g
ミートソース 120g
ピザ用チーズ 80g

作り方

- ① じゃがいもをスライサーで薄くスライスし、水にさらしてよく水気を切る。
- ② ココットプレートに①を並べ、ホワイトソース、ミートソース、ピザ用チーズの順にのせ、フタをして「ココットプレート・タイマー設定10分」で加熱する。

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
7125

差出有効期間
2026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.68 係



	〒
ご住所	
ふりがな	
お名前	
電話番号	