

ホットライン

No.7

2013年6月
年2回発行

皆様のご家庭と丸仁ガスを結ぶ情報・コミュニケーションツール



佐田沈下橋

[四万十市]

「名水百選」に選定されている四国最長の大河「四万十川」。その四万十らしい景色の一つが、増水時に川に沈んでしまう欄干のない沈下橋。緑の山々に青い四万十、そして沈下橋という風景は、最も四万十らしい風景といえます。中でも四万十川最下流で最長のものが佐田沈下橋。橋を渡る時の爽快感と、四万十の景色や自然、満天の星空を楽しむことができます。観光の際には、カヌーや観光遊覧船に乗り、四万十川の風景を楽しんでみてはいかがでしょうか。

目次

炊飯器活用術・炊飯器のできる料理
プロが教えるお店の味
お店紹介
・大阪王将
・ピノッキオ

●丸仁掲示板

直火炊きで一層おいしい炊飯器
これからの時期に役立つガス商品

未来を明るく、あたたかく



丸仁ガス

炎は料理のパートナーです。

丸仁ガス
オススメ

炊飯器かんたん活用術



ご飯を炊くのが本来の目的の炊飯器ですが、色々な用途に使えます。そこで今回は、目を離せない炒め物や、簡単にできるケーキなど、裏技的な用途を紹介させていただきます。

炊き込み風チャーハン、意外とパラパラに仕上がりますよ

炊飯器チャーハン



材料 4人分

お米	2合	塩コショウ	少々
固形コンソメ (少量のお湯で溶かす)	1個	たまねぎ	1/2個
酒	大さじ1	にんじん	3cm程度
しょうゆ	大さじ1	カニカマ・ハム・ベーコン・ちくわ等	適量
オイスターソース	大さじ1	ごま油	大さじ1
マヨネーズ	大さじ1	溶き卵	2個
サラダ油	大さじ1	刻み青ねぎ	適量

作り方

- 1 洗って水切りしたお米と調味料を入れ水を炊飯器の目盛りより少なめに入れる
- 2 みじん切りにした具を入れ炊飯スタート
- 3 炊き上がったらすぐに溶き卵をまわし入れ、ごま油を鍋肌に入れ、再加熱スイッチオン
- 4 3〜5分程度再加熱したら青ねぎを加えてよく混ぜて出来上がり

ポイント

【お米をとぐ時の注意点】

炊飯器の内釜でとぐと、ものによっては内釜のコーティングが剥げる可能性があります。説明書を読んで、「内釜で洗えます」と書いてなければ、ポウルで洗ってから内釜に移すようにしましょう。ポウルでお米を研ぐことで炊飯器の寿命も延びます。

家事をしたあとのリラックスタイムに簡単ケーキ作り

簡単バナナケーキ

材料 4人分

ホットケーキミックス	200g
バナナ	3本
マーガリン	30g
砂糖	50g
牛乳	100cc
卵	1個

作り方

- 1 バナナ1本を薄く輪切りに切る。
- 2 残り2本は細かく切る。
- 3 ホットケーキミックス、砂糖、卵、牛乳、細かく切ったバナナを混ぜ合わせる。
- 4 マーガリンを溶かし炊飯器の底へ塗る。次に薄く輪切りにしたバナナを敷き詰める。
- 5 後は生地を流し込み、炊飯ボタンをポチッと押せば待つだけです。



ポイント

バナナを底へ敷き詰める手間が面倒ならそのまま生地へ混ぜ合わせるだけでも大丈夫です

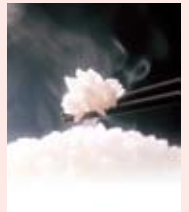


「丸仁掲示板」

今回は、フジテレビ系列の人気番組「ほこ×たて」でも話題になった直火の能力を最大限に活かしたガス炊飯器や、浴室のカビや梅雨時期の洗濯物に役立つ浴室暖房乾燥機を紹介いたします。

直火炊きごはんをより一層おいしくする炊飯器

Rinnai ガス炊飯器 『直火匠』



ガスならではの直火炊きと『アルミ鋳物釜』を採用することで、従来よりお釜自体が軽く、熱伝導率が高いです。さらに釜底を厚くすることで蓄熱性を高め、冷めにくいという特徴があります。他にも、炊飯器の天面部全体に操作部を配置し、大きなバックライト付き液晶も搭載。見やすさ、操作性もアップしました。直火の高火力で約18分の高速炊飯が可能。蒸らしを合わせても約28分で炊き上がります。



RR-055MST (BK)



RR-055MST (SL)



- ※発生した強い熱対流が、お米をまんべんなく加熱して均一に炊く！
- ※釜下からの強火力で熱して、釜全体に対流を発生！
- ※2色のカラーバリエーションからご家庭に合う色を選べます。

これから迎える梅雨時期や冬の寒い時期にも役立つガス商品

浴室乾燥機

ジメジメした梅雨時期の洗濯は大変ではないでしょうか。今回紹介させて頂く商品の乾燥機能を使えば梅雨時期のお洗濯もお風呂場で乾燥ができて安心。また、夏場の入浴にうれしい涼風機能も搭載されている。予備暖房機能を使えば、冬の浴室もポカポカに！高齢者に起こりがちな危険なヒートショックを効果的に予防します。もちろん、浴室の乾燥や換気もOK！梅雨時期のカビや結露も防いで、掃除がラクになります。



※ヒートショックとは、急激な温度差が引き起こす体の変化。ヒートショックによる血圧や脈拍数の急変が、体に負担をかけてしまうのです

丸 | 仁 | ガ | ス | お | す | す | め | の | お | 店 | 紹 | 介 |

大阪王将 OSAKA OHSHO

大阪王将といえばやはり元祖焼き餃子!!毎日岡山の直営工場から届く具と皮を使い、一つ一つ手作業で餃子を作り上げていきます。お店ではお客様の見えるところで黙々と餃子を作る姿がご覧になれます。毎日出来立ての餃子を食べながら、本格中華料理をお楽しみください。



大阪王将 高知大原店
 [所] 高知県高知市大原町143-3
 [時] AM11:00~AM0:00 [休] 年中無休
 [問] 088-832-4001

大阪王将 高知南川添十石店
 [所] 高知県高知市北川添20-28
 [時] AM11:00~AM1:00 [休] 年中無休
 [問] 088-861-8075



おすすめメニュー

- ・焼餃子 210円
- ・五目チャーハン(スープ付き) 460円
- ・ラーメン半チャンセット 790円
(ラーメンは醤油と塩味が選べる)



PINOCCHIO

ピノッキオ



特製釜で焼いた本格ナポリピッツァ!バイキングレストランとは思えない味!!
 特注の生地を注文ごとに丁寧に伸ばし、高温の窯で一気に焼き上げています。
 毎日職人さんたちが数多く手作りにしている自家製デザートは、絶品です。

旬菜ビュッフェ ピノッキオ 土佐道路店
 [所] 高知県高知市朝倉戊1384-1
 [時] AM11:00~PM10:00(日祝AM8:00~)
 [休] 年中無休 [問] 088-840-8309

旬菜ビュッフェ ピノッキオ 土佐道路店
 [所] 高知県高知市朝倉戊1384-1
 [時] AM11:00~PM10:00(日祝AM8:00~)
 [休] 年中無休 [問] 088-840-8309



おすすめメニュー



- ビュッフェ**
 ランチ 1,470円~(大人料金)
 ディナー 1,575円~(大人料金)
 子供料金有り



プロに教わる
レシピ

お店を出している料理をご家庭で簡単に調理でき、
なおかつ美味しくなるようにアレンジをしていただきました。



天津飯

大阪王将の店長 坂東孝之さんから「天津飯」を紹介していただきました。大人から子どもまで人気のメニューです。



作り方

- 1 小さいボールに卵とマヨネーズを入れ、空気をふくませます様にしっかり混ぜる。
- 2 フライパンを中火にかけ、フライパンが温かくなったら、小さじ1～2杯の油を敷き、卵を入れて半熟の状態にする。
- 3 フライパンから卵をスライドさせ、盛り付ける。
- 4 ③～⑧を鍋に入れて火にかける。
- 5 沸騰したらアクを取り味見をする。(甘目がお好きな方は砂糖を入れてください)
- 6 火を消してから片栗粉を入れ、全体に混ぜる様にする。(火を付けたままだと、溶ける前に片栗に火が入り、ダメになります)
- 7 混ぜたらもう一度火を付けて、片栗のトロミをしっかり付けければOK!
- 8 最後にアンをかければ出来上がり。

プロからアドバイス 卵にマヨネーズを入れることで、ふっくらし上がります。



大阪王将店長
坂東孝之さん

材料 (1人分)

①卵1個とマヨネーズ	小さじ2杯	⑤しょうゆ	小さじ1杯
②ご飯	150g	⑥みりん	小さじ1杯
③水	150cc	⑦酒	小さじ1杯
④中華だしの素 (鶏がらスープの素)	小さじ1杯	⑧オイスターソース	小さじ1杯
		⑨片栗粉	大さじ1杯

トマトとバジルのチキンスーププリゾット
(洋風茶漬け)

ピノッキオ店長の西村孝徳さんからは家庭の味に一工夫のレシピを教えてくださいました。隠し味を加えることでいつもと違った一品に!



材料 (2人分)

①鶏もも肉	25g	トッピング具材	
②鶏ガラスープの素	3g	ヤングコーン	適量
③塩	少々	アスパラ	適量
④水	180g	トマトバジル	適量
⑤ご飯	お茶碗2杯分		

作り方

- 1 鶏肉を食べやすいサイズに切る。
- 2 ヤングコーン、アスパラを湯がいて食べやすいサイズに切る。
- 3 トマトをみじん切りにし、バジルペーストと混ぜる。(トマトバジル)
- 4 ①～④を鍋に入れ沸騰させる。
- 5 お茶碗にご飯をよそい、トッピングをのせ、④のチキンスープをかければ出来上がり。

プロから
アドバイス

にんにく、バジルの葉、オリーブオイル、松の実、パルメザンチーズ、塩をフードプロセッサーにかけ本格的なバジルペーストを作ってみてはいかがでしょうか。



ピノッキオ店長
西村孝徳さん

所要時間約30分

6カ月無料 安心点検

安全・安心にガス器具をお使いいただくために皆様のご家庭を訪問させていただいて無料の6ヶ月安心点検を行っています。ご協力よろしくお願いします。



なるほど マメ知識

マイコンガスメーターが 皆様を24時間見守っています。



お客様にLPガスをより安全に使用して頂くために、マイコンガスメーターには、いろいろなセキュリティ機能が付いています。ガスもれなどのガスご使用状況の異常や地震のゆれなどを察知すると、自動的にガスを止めます。また、ガスを止めた理由をセキュリティ表示部分でお知らせします。



ガスマイコンメータの復帰方法



※復帰しないときは、丸仁ガスまでご連絡ください。

丸仁ガスの保安・営業担当が、ご自宅を訪問いたします

地域の発展を目指してきた50年の実績をもとに、お客様の暮らしに安全・安心・快適をご提供するために、丸仁ガスの保安・営業・配達担当が皆様のご自宅を訪問させていただいています。お気づきの点、ご相談などがありましたらお声をかけください。

保安担当



古谷 学



羽屋戸克世



山崎大也



森岡昌宏

営業担当



森下 賢



濱田 寛



徳原圭彌

未来を明るく、あたたかく



高知市南久保7番27号
TEL088-883-7115 FAX088-884-5169
<http://www.maruni-group.co.jp/maruni/>