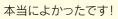
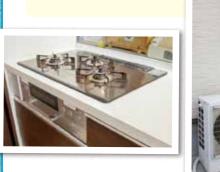
まんが

ガスならではの強い火力と 充実の機能が気に入ってます

6年前に自宅を新築したときLPガス販売店さんの勧 めでキッチンに「Siセンサーガスコンロ」を採用しまし た。火力が強く調理時間が短くて済むので省エネになり ます。消し忘れたときの自動消火などの安心機能が充実 していますし、炊飯機能もあって、ご飯が15分くらいで 炊けてしかもとてもおいしいんです。グリルに専用の ダッチオーブンを入れて調理すると簡単においしい料 理ができますよ。鶏とチーズとトマトでイタリアンチキン ステーキを作って楽しんだりしてます。妻は結構いろん な機能を使いこなしていますし、私もコンロの前によく 立ちますよ、火力が強いのでチャーハンがおいしくでき ます。「炒」の字には「火」が付いていますが、小学3年生と 2年生の2人の娘には、火は使い方によっては危ないこ ともある、だから上手に使うんだよということをきちん と教えたいですね。その意味でもガスは火の存在が見え るからいいです。上の娘は最近、料理に興味を持ってい て、卵焼きなどを作ってくれるのが楽しみです。

うちではガス衣類乾燥機「乾太くん」を、室内ではなく バルコニーに設置しています。コインランドリーが家に あるみたいで便利ですし、一家4人の洗濯物がガスのパ ワーであっという間に乾きます。分厚い服でも雨の日や 冬場でもよく乾いてとっても便利。LPガスと電気を組み 合わせる「ハイブリッド給湯システム」は自動でお風呂の お湯はり、追いだき、保温、足し湯をやってくれます。浴室 暖房乾燥機能もあるので快適ですね。LPガスを選んで











子ども達の未来に炎の文化を伝えよう エアガス販売店 エコずきんちゃん

一般社団法人 大分県LPガス協会 〒870-0901 大分市西新地1-9-5 TEL.097-558-5483

Si センサーガスコシロ de 🌣 🕞 📾

温度調節

紅ショウガがアクセント♪ ゴーヤの スタミナかき揚げ



① ゴーヤは両端を切り落とし、縦半分に カットしてスプーンなどで 種とワタを取り除く。 約2mm幅の薄切りにする。 豚パラ肉は約1cm幅に切る。

② ボウルに①、紅ショウガを入れて " 小麦粉をまぶす。 あらかじめ材料に

小麦粉をまぶしておくと、 衣がしっかり付く

③ 別のボウルにAを入れて 軽く混ぜ合わせ衣を作り、 ②を加えザックリと

混せ合わせる。

召し上がれ~!!

(4) 大き目のスプーンなでを使って 170度の油に3を入れ 両面揚げる。 香味塩をつけて

温度調節

沖縄の定番スイーツ。 夏のおやつにおすすめ!! サーターアンダギー



材料 10個分) 小麦粉・・・・・・250g ベーキングパウダー・・・小さじ2/3 卵・・・・・・2個 サラダ油・・・・・・大さじ1 砂糖・・・・・80g 揚げ油・・・・・適量

① 小麦粉、ベーキングパウダーは合わせて ふるう。ボウルに卵、 砂糖を入れ、 泡立てないよう トロリとなるまで混ぜる。

② ① のボウルにふるった粉を加え、 八分通り混ざったら サラダ油を加え、 全体にサックリと混ぜ合わせ、 冷蔵庫で30分ほどねかせる。 (~~~

③ ②を一口大に丸める。



④ 鍋をコンロにのせ、揚げ油を入れ、 火を点火して200度に設定し、。○₂) ③を表面が割れるまで ₩ 3分ほど揚げる。 [200度]



