（一社）大分県LPガス協会 プレゼンツ ［青い炎の底力］シリーズ

私がLPガスにした理由

大分市在住
M・Tさん

洗濯物を干す手間が省けて家族でふれあう時間が増えました

今年5月にマイホームを新築したときにガス衣類乾燥機「乾太くん」を設置しました。もともと実家で使っていて「あったら便利だね」と話していたので家を建てるときから設置場所を考えたりしました。

子どもが生まれ、着替えが増えたせいか洗濯物の量が増えました。共働きなので仕事から帰って子どもを寝かしつけるまですることがたくさんあって夫婦でバタバタしていたのですが、乾太くんにしてからはスイッチ一つで乾いて助かっています。洗濯物を干していた時間を、今は子どもと接する時間にあてられるようになりました。週末にシーツなど寝具を洗うときも、乾燥しながら次のものが洗濯できるのがいいですね。洗濯が1回終わる間にちょうど乾太くんの乾燥が終わるので時間が短縮できます。今年の夏は雨が多くて皆さんが洗濯物を干せないと話していましたが、うちではあまり関係ありませんでした。

浴室に設置した「マイクロバブルユニット」は、小さな気泡が出て白濁したお風呂に入れます。私はアトピーで肌が弱いのですが、マイクロバブルのお風呂に入るようになって皮膚科に行くと先生から「最近調子がいいね」と言われて、確かにそうかなと感じています。沐浴（もくよく）剤がいらないほど子どもの肌にも優しいようです。「SIセンサーコンロ」は料理機能が充実してるので、最近ではパンやケーキ、クッキー等のお菓子作りに重宝しています。おかげで休日に家族で料理をする機会が増えました。

LPガスが家族全員の生活を快適にしてくれています。

LIFE POWER
子ども達の未来に炎の文化を伝えよう
LPガス販売店 エコずきんちゃん 検索

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

〈PR〉

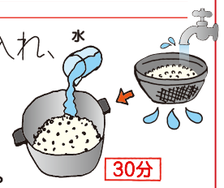
SIセンサーガスコンロ de

グリル・自動炊飯機能
鮭ときのこを一緒に焼くことで、手早く出来ます

秋鮭ときのこの混ぜご飯

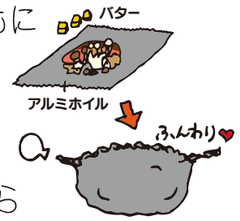
材料〈4人分〉
きのこ（しめじ、舞茸、エノキ茸）など…200g　水…320ml　米…1合
もち米…1合　甘塩鮭…約80g　ミツバ…適量　バター…20g
A 酒……大さじ1　醤油……大さじ1と1/2

① 米は洗って炊飯鍋に入れ、分量の水に浸しておき（約30分）炊飯キーで炊きます。



② きのこは石づきをとります。しめじ、舞茸は小房に分け、エノキ茸は長さを半分にしてほぐします。

③ ②とA、バターを小さ目にちぎり、アルミホイルにのせてふんわりと包みます。鮭とともにグリルで焼きます。



グリルタイマー（上下強）：5分

鮭は焼き上がったら骨を外して身をほぐし、皮は刻みます。

④ ①に③を混ぜ、刻んだミツバを散らして器に盛ります。

ダッチオーブン機能
真っ黒パエリアに彩りトッピングでインパクト大!!

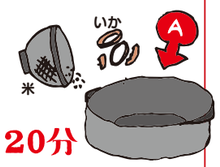
イカスミのパエリア

材料〈4人分〉
するめいか……1/2杯　米……2合
パプリカ（赤・黄）……適量　マヨネーズ……適量
A トマトピューレ……100g　水……300ml
パスタ用イカスミソース……2人分　塩……小さじ1

① 米は洗って水を切っておく。いかは軟骨・ワタ・くちばしをとり除く。げそは吸盤をしごき取ってブツ切りに、胴体とエンペラは輪切りにする。

② ダッチオーブンに①、Aを入れ蓋をしてグリルに入れる。

ダッチオーブン加熱：20分
余熱：20分



③ お好みで刻んだパプリカ、マヨネーズを飾って完成!!