

私がLPガスにした理由

日田市在住
江藤祐二さん

ボタン一つでラクラク乾燥 プロの私が助けられています。

日田市内のクリーニング店を、父親から継いで30年たちます。趣味は洋楽とハーレイダビッドソン、ギタリストのザック・ワイルドが好きです。ガス衣類乾燥機「乾太くん」との出会い、以前からおつきあいがあった販売店の方に、軽い気持ちで質問したのがきっかけでした。「家庭用の衣類乾燥機で一番大きいのは何キロ乾かせるんですか?」と。「8キロですよ」と教えていただいたので、「もしかしたら業務用にも使えるかもしれない」と考えたんです。実は業務用の乾燥機は、やや大きすぎて使いづらいことが多々ありました。機械が立ち上がるまで時間もかかるし、灯油代もばかになりません。お客さんの衣類をちょっと乾かせるものが欲しいなと思っていたこともあり、「乾太くん」を1台購入してみると実に使い勝手がいい。早速、2台目も購入することにしました。

もちろん、乾くのが早いし、機能的にも業務用に負けていません。病院の患者さんや施設で暮らしている方の洗濯代行の依頼が増えているんですが、そういう小物を素早く乾かすときには最適ですね。スイッチ一つ押すだけなので、とにかくにラクラク、本当に「乾太くん」には助けられています。タオルとか厚手のトレーナーとかもふっくらと仕上がって、プロの目から見ても言うことはありませんよ。

その他にも、凝り性なので例えば中華料理を作るときは鍋を振りたい。そんなときにガスコンロは欠かせない存在です。ガスファンヒーターも使っていますが、すぐに暖かくなって、そのうえ給油の手間いらずですから、妻も「絶対、これがないとダメ」って言っています。LPガスはわが家にとってなくてはならない存在ですね。



ガス衣類乾燥機「乾太くん」



江藤さんの趣味はバイクと音楽



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

Si センサーガスコンロ de

センサー解除

たっぷり野菜を加えてヘルシーに
グリーンチャーハン



材料 (2人分)

ご飯(温かいもの).....2杯分
焼き豚(市販).....2枚 レタス.....3枚
さやえんどう.....30g パセリ.....1枝
青ねぎ.....3本 サラダ油.....大さじ1

A
醤油.....小さじ1
塩.....少々
こしょう.....少々

① 焼き豚は

5mm角に切る。



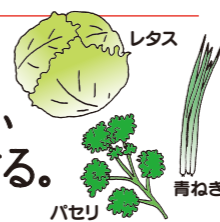
② さやえんどうは

塩少々(分量外)を加えた熱湯で色よく茹で小口切りにする。



③ レタスはせん切り、

パセリはみじん切り、ねぎは小口切りにする。



④ コンロにフライパンをのせ、

センサー解除を押して火を点火してサラダ油を熱し、ご飯と①を炒め、Aで調味し②と③を加えて炒め合わせる。



炊飯機能

ビタミンがたっぷり! アボカドを使ったリゾットが炊飯鍋で簡単に作れます!!
ベーコンとアボカドのリゾット



材料 (4人分)

ベーコン.....100g アボカド.....1個 オリーブ油.....大さじ1
玉ネギ(みじん切り).....1/4個 米.....1.5合 塩.....小さじ1/2
コンソメの素.....1個 水.....3合の目盛まで
粉チーズ.....適量 ピンクペッパー.....適量

① ベーコンは1cm幅、アボカドは1.5cm角に切る。



② 炊飯鍋にオリーブ油を熱し、玉ネギを炒め、しんなりしたらベーコンを加えてさっと炒める。さらに米を加えて米の表面が透明になるまで炒める。



③ ②にコンソメの素と塩を加え、米3合の目盛まで水を入れて蓋をし、炊飯機能のごはんモードで炊く。



④ 炊き上がったアボカド、粉チーズを加えてさっくり混ぜ、ピンクペッパーを散らす。

