

オール電化住宅と  
新築住宅を計画中のお客様へ

# ガス もいいよね!

## キッチンペーパー



ハイブリット給湯器

ガス温水式  
浴室暖房乾燥機

LPガス衣類乾燥機

ガスファンヒーター

# 商品券2万円プレゼント 抽選で50名様

実施期間：令和5年6月1日～令和5年12月31日

### キャンペーン実施要領

#### 対象者

既築のオール電化住宅及び新築住宅を計画中で4つの対象器具のいずれかを購入・設置されたお客様が対象です。

#### 応募方法

ガス器具を購入いただいたLPガス販売店から所定の応募用紙にて応募いたします。(対象器具の購入先と供給業者が同一であること)

#### 応募期間

令和5年6月1日～令和6年1月31日  
(購入・設置期間 令和5年6月1日～12月31日)

#### 応募締切

既築のオール電化住宅にお住まいの方は、令和6年1月31日(消印有効)(持参・メールも同日)  
新築予定の方においては、キャンペーン期間内に住宅が完成しない場合、ご契約予定のLPガス販売店より「成約」として受付けます。ただし令和6年3月31日までに設置が完了しない場合、また再応募がない場合は無効となります。

#### 抽選日

令和6年2月中旬

#### お渡し方法

お取引のLPガス販売店よりお客様へお届けいたします。

Rinnai



NORITZ



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

ダッチ  
オーブン

甘みと苦みを楽しめる「マーマレード」  
パンにぬるのはもちろんですが、  
実は肉料理との相性も抜群です  
マーマレードローストチキン



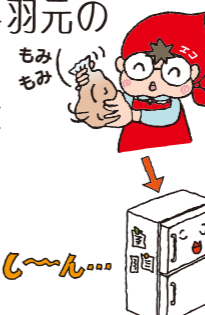
材料  
(手羽元  
8本分)

鶏手羽元……8本 ゴマ油……適量  
A マーマレード……大さじ2 醤油……大さじ2  
おろしニンニク……小さじ1 砂糖……大さじ1  
おろし生姜……小さじ1 塩、コショウ……少々

① ビニール袋に  
Aを入れて混ぜます。



② キッチンペーパーで手羽元の  
水気を拭き取り、  
①の中へ入れて味を  
しみ込ませるように  
よく揉みます。  
そのまま2～3日  
漬け込みます。



③ ダッチオーブンの中にクッキング  
シートを敷き、手羽元をのせ、  
ゴマ油を少量  
ふって絡めます。



④ ダッチオーブンに蓋をして  
グリルに入れ焼きます。



加熱：25分  
余熱：15分

### ダッチオーブンの加熱方法

余熱とは、消火後そのままグリルの中に入れておくことです。ダッチオーブンは加熱後かなり熱くなるので注意して下さい。

グリル容器

トマトベースのさらさらカレー。骨付きチキンを  
そのまま加えて加熱することで旨辛だしを  
引き出します♪  
骨付きチキンのスープカレー



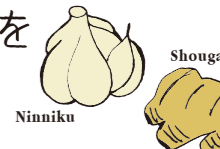
材料  
(3～4人分)

鶏手羽元……4～5本 玉ねぎ……1個 しめじ……1株  
にんにく……1片 しょうが……1片 バジルの葉……適量  
A トマトピューレ……100g 鶏ガラスープの素……大さじ1  
カレーパウダー……大さじ3 塩……小さじ1 水……400g

① 手羽元は骨に沿って  
切り込みをいれる。  
玉ねぎは  
粗みじん切り、  
しめじは小房に分ける。



② グリル容器にAを混ぜ入れ、  
にんにく、しょうがを  
すりおろして加え、  
①を入れる。



③ 蓋をしてグリルに入れ、  
加熱タイマー30分  
に設定し火を点火する。



④ 仕上げにバジルの葉を  
散らす。

