

私が LPガスにした理由

佐伯市在住
N・Kさん

念願のマイホーム新築を機に 家じゅう丸ごとLPガス生活

昨年、一戸建ての自宅を新築しました。以前からガスのよさについては見聞きして、この際にとつて家じゅういろいろなところにガス設備を整えました。ハイブリッド給湯器「ECO ONE(エコワン)」はガスと電気とで効率よくお湯が沸かせて光熱費がぐっと抑えられます。ガス温水式浴室暖房乾燥機もあるので寒い時期でも浴室がすぐに暖まって快適になりました。浴槽には微小な気泡が発生するマイクロバブルユニットを設置し、まるで温泉のような白濁したお湯に包まれた入浴を楽しんでいます。共働き夫婦で洗濯物が結構あるんですが、ガス衣類乾燥機「乾太くん」が活躍してくれています。雨の日でも洗濯から乾燥、たたむまで2時間ほどで仕上がります。夫も作業着の洗濯は外干ししてと言っていたのですが、乾太くんの仕上がりが思った以上にふわふわになるのを見て、今では乾太くんに入れて言うようになったんですよ。キッチンにはビルトインタイプのSiセンサーガスコンロ「Lisse(リッセ)」を取り付けました。トッププレートのカラーは4色から選べ、迷った末、かわいいスモーキーピンクを選びました。とってもおしゃれです。タイマー機能や安全機能が助かるのはもちろん、付属の「ココットプレート」を使うとグリル調理の幅が広がるのでこれからのいろんなレシピを試してみたいです。ガス炊飯器の直火で炊くご飯はおいしいですし、ガスファンヒーターはすぐに部屋が暖まるうえ空気清浄機能やリモコンもあって重宝しています。今やわが家ではLPガスはかけがえのない大切な存在ですね。



乾太くんてタオルもふんわり

Siセンサーガスコンロ「Lisse」で楽々クッキング



ガス炊飯器で直火のおいしさを実感



ハイブリッド給湯システム



すぐに部屋が暖まるガスファンヒーター



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

温度調節機能

包み方は好みの包み方で
つくってね〜♪
パリパリチーズの
羽根付きイタリアン餃子



材料
(2人分)

餃子の皮……12枚 水(のり用)……適量 豚ひき肉……100g
玉ねぎ……80g キャベツ……50g 塩(塩もみ用)……適量
バジル(生)……5g オリーブオイル……大さじ1
水(蒸し焼き用)……適量 ピザ用チーズ……50g
バジルの葉(生)……適量 A コンソメ顆粒…小さじ1
片栗粉……小さじ1 粗挽き黒こしょう……小さじ1/2
すりおろしニンニク…小さじ1 すりおろししょうが…小さじ1

- ① 玉ねぎ、キャベツはみじん切りにし、塩を入れよくもみこみ、10分程おき、水気を絞ります。バジルはみじん切りにします。
- ② ボウルに①、豚ひき肉、Aを入れ、よく捏ね合せ、縁に水をつけた餃子の皮にのせ包みます。
- ③ 170度に設定したフライパンにオリーブオイルをひき、②を並べ焼き色がついたら160度に設定を下げ水を入れ蓋をして5分程蒸し焼きにします。
- ④ 蓋をとり、160度に設定したままピザ用チーズを入れ、チーズがパリパリになるまで10分程焼き、器に盛り付けバジルの葉を散らします。

炊飯機能

春のお彼岸にお供えしましょう
春色きな粉のぼた餅



材料
(12個分)

もち米……120g うるち米……60g
塩……少々 粒あん……150g
水……180ml 春色きな粉(きな粉+抹茶粉)……適量
みつ水 砂糖……15g 水……50ml

- ① もち米とうるち米は合わせて洗いがザルにあげ、分量の水に30分以上つけて塩を加え炊きます。
- ② みつ水の材料を鍋に入れ火にかけ、砂糖が溶けたらボウルにあげ冷まします。粒あんは12等分にして丸めておきます。
- ③ ①が炊き上がったら、熱いうちにすりこぎ棒で粒が半分残る程度につぶし、手にみつ水をつけながら12等分にします。
- ④ ③で②の粒あんを包み、春色きな粉をまぶします。

