

ガスファンヒーター・ガス炊飯器を 2週間無料でレンタルしてみませんか？

水道ガス展 超人気商品！！ **ガスファンヒーター** (限定2台)

①面倒な
燃料補給が不要！

②スイッチ ON から
わずか5秒でポカポカ



③点火消火の
イヤな匂いなし！

④間違っても倒してもすぐ停止
安全機能を搭載

★ヒートショック防止に！
知っていますか？山形県では冬の入浴死が交通事故死より多くなっています。浴室乾燥暖房機を導入するにはちょっと・・・
⇒脱衣室にコンパクトなガスファンヒーターはいかがですか？

仕様：木造 11畳、ｺﾝｸﾘｰﾄ造 15畳
(喫煙される部屋以外でご使用下さい)

直火のおいしさを
お手軽に **ガス炊飯器** (限定5台)

①強い直火で
炊き上がり時間が短い

②つやつやもちもちで
冷めてもおいしい



③停電時も使用でき、
節電にもつながる

仕様：5.5合炊き
※ レンタルする機器には、タイマー、保温機能はございません。

▶強火力の証「かに穴！」
※かに穴とは、強火力による対流でできた水蒸気の通り道。「ふっくら」おいしいごはんが炊けたときの証明です。

★ 専用のガス栓が必要ですが、ない場合でもお気軽にご相談ください。
★ レンタルご希望の方は、企業課営業推進係 (42-0186) にお問合せください。取付まで企業課で対応いたします。

企業課通信 24号

「ガスのファンになろう」

「ガスでできることはガスで」

見事準優勝！！ よく頑張りました！！ 第9回全国親子クッキングコンテスト山形県大会

11月15日(日)に第9回全国親子クッキングコンテスト山形県大会が、鶴岡市中央公民館 女性センターで開催されました。

「わが家のおいしいごはん ～家族で一緒に作ろう、うちの自慢メニュー～」をテーマに、県内各地から総数220組の応募があり、書類選考で選出された4チームが、各家庭の料理と技を競い合いました。庄内町からは9組のお客様から応募をいただき、**杉山理央さん(立川小 6年)、和恵さん親子が書類選考を通過しました。**

実技審査では親子のチームワーク・おいしさ・わが家ならではの工夫・ガスならではの調理方法で審査されました。優勝したのは、山形市の沖 花怜さん(4年生)・万里子さん親子。沖さん親子は2年連続の優勝で、東北大会に出場します。そして、**杉山さん親子は、見事準優勝を受賞されました。**

出場親子はマスコミ等に囲まれたコンテストの緊張感を感じつつも、協力しあい、手際よく調理する姿が印象に残りました。ぜひみなさんも、家庭で食を通じた親子のコミュニケーションを図り、調理する大切さや楽しさを感じてはいかがでしょうか。



料理のタイトル
『母のおいしいクリームコロッケ』

水道ガス展（あまるめ秋まつり（10/4））にご来場いただきありがとうございました。

10月4日（日）に行われました“あまるめ秋まつり 水道ガス展”にご来場いただきましてありがとうございました。

今年の水道ガス展イベント“おいしさ比べ”では、新米「つや姫」をガス炊飯器「直火匠」と「炊飯鍋」で炊き、食べ比べをしていただきました。また、給食ママとコラボした「ガスグリルを使ったお菓子作り」、ガス管を使った「ペン立て作り」にもたくさん来ていただきました。皆様からいただいたアンケートの結果を発表させていただきます。

Q 試食いただいた「つや姫」おいしかったですか？

① ガス炊飯器で炊いたつや姫

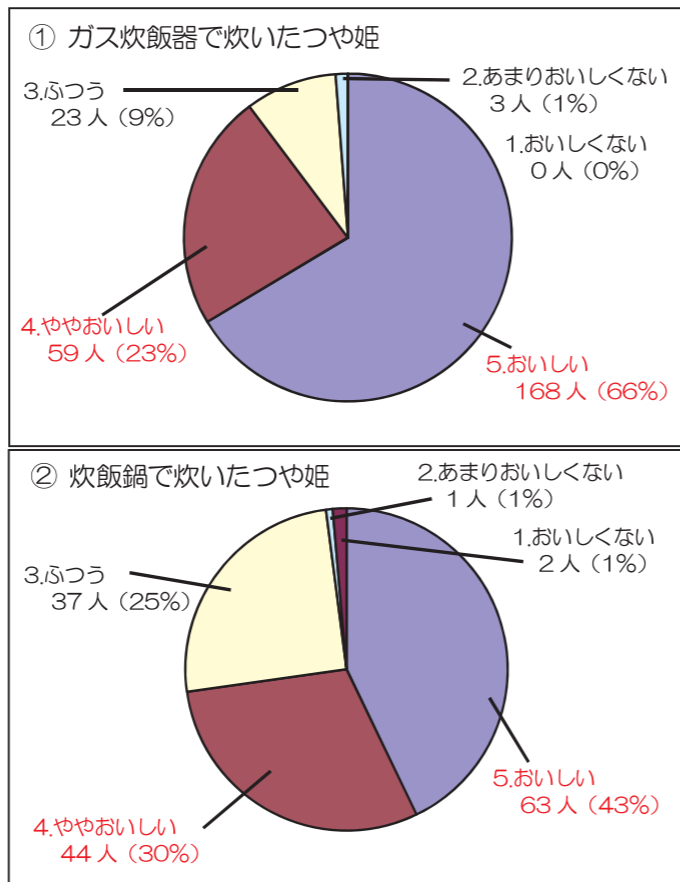
5.おいしい	: 168人 (66%)
4.ややおいしい	: 59人 (23%)
3.ふつう	: 23人 (9%)
2.あまりおいしくない	: 3人 (1%)
1.おいしくない	: 0人 (0%)

② 炊飯鍋で炊いたつや姫

5.おいしい	: 63人 (43%)
4.ややおいしい	: 44人 (30%)
3.ふつう	: 37人 (25%)
2.あまりおいしくない	: 1人 (1%)
1.おいしくない	: 2人 (1%)



かまど炊きを限りなく再現するガス炊飯器「直火匠」今年も約9割の方が「おいしい」と評価！！今年は売上数も増えました！！



アンケート意見から

- ごはんおいしかったです。味も香りも良かった。
- 秋まつりの時だけ見ますが、やはりガスの炊飯器はいいと思います。
- 餃子の皮で手軽に作れるレシピを教えてください。子供たちもきっと喜んで一派に食べてくれると思う。さっそく作ります。
- ガスコンロもIHと変わらず機能がありがたかったです。



寒～い時期にこそ、水分補給を！！

最近水分補給していますか？

夏場は熱中症対策などでせっせと水分を補給していたのに、寒くなってからはどうしても水分補給をする頻度がさがってしまいます。しかし、冬場でも体は汗をかいています。寒い時期にこそ水分補給を意識的に行うことが大切です。

寒くなる時期に気をつけなければならないのが「風邪」です。風邪対策の王道である「うがい」、「手洗い」に加えて「水分補給」も大事な予防策のひとつです。風邪やインフルエンザの原因となるウイルスは、乾燥した状態で活発に活動し、逆に湿度が高くなれば活動が急激に低下します。水分補給をすることで、喉や鼻の粘膜をしっかりとうるおしてウイルスの侵入を防ぐと同時に、侵入したウイルスを痰や鼻水によって体外に排出する作用を助けます。

また、風邪をひくと、発熱や食欲低下、下痢、嘔吐などの症状により体からの水分排出が多くなりますので、普段以上にきちんと水分を補給するようにしましょう。



なお、寒いと飲みたくなるコーヒーやお茶、そして、忘年会や新年会などで飲むお酒には利尿作用があります。特に飲酒が過ぎると体は脱水状態となります。アルコールを飲んだら意識的に水分を補給して、脱水状態を防ぎましょう。

また、今の季節、肌も髪もパサパサ、家でも会社でも加湿器が手放せないという方には、保湿クリームなどの外側からのケアと合わせて、体内からのケア「水分補給」もしっかりと行いましょう。細胞内も水分で潤いハリが出たり、体内も余分な老廃物も体外に出してくれたりするので、くすみ対策にもなります。



ガス料理紹介コーナー ガスグリルで簡単 手羽甘辛ローストチキン

グリルを使って、ほんとに簡単なのにジューシーで激ウマなローストチキン。クリスマスもこれに決まり！！

◎材料（4人分）

- 手羽先 8本ほど
- A {
- 醤油 大さじ2
 - 酒 大さじ1
 - みりん大さじ1
 - 砂糖 大さじ2

◎作り方

- ① 手羽先の皮に少し切り込みを入れ、あらかじめAを混ぜたタレに30分～漬けます。時間なかったらもみこみます。
- ② グリルに漬けた手羽先を並べ、中火で約13分焼きます。（両面焼き水なしグリル（調理プレート使用）、片面グリルであれば途中で裏返す。）

◎ポイント

- 付け合せは、ジャガイモと一緒に焼いたり、新鮮なトマトなど。
- タレは、塩コショウ、しょうゆ、ニンニクでもおいしく出来ます。

