# ガスコンロの選び方



最近のガスコンロは機種も多くどれを選んだらよいのか迷いますよね。 今回はガスコンロの選び方を3つご紹介いたします。

# カンタンに効率よく、料理を楽しみたい

### 自動でおまかせ、調理に便利な機能 設定温度をキープしてくれる [温度調節機

能」、自動でご飯を炊いてくれる「自動炊飯機 能1、設定時間で自動消火してくれる「調理を イマー」などガスコンロには賢い調節機能が 満載。楽しく、おいしく料理が楽しめます。



# 火加減の調節の際、腰をかがめずラクに料理したい

# 誰にでも分かりやすく簡単操作

天板で操作できるタイプでは、かがまずに 立ったままで、コンロとグリルの設定ができ、 幅広い身長の方に対応しています。 お子さまや高齢者の方でも安心して使えます。



# グリルで魚を上手に焼きたい

# 「焼き魚」も自動でおまかせ

自動でも焼き過ぎの心配なし!魚の形態(姿 焼・切身・干物)と焼き加減(強め・標準・弱め)を 設定するだけで、微妙な火加減や焼き時間を 自動で調節し消火までおまかせでできます。



## 最近よく聞く『Siセンサーコンロ』って何?

ンエセンサーコンロ



全てのバーナーに、「安心センサー (調理油過熱防止装置)」「立ち消え 安全装置」「コンロ・グリル消し忘れ 消火機能」が搭載されている安全 性の高いコンロです。

# 知って得するコンロ活用法 グリル篇

# PICK UP!

グリルを使いこなせば、 料理のレパートリーが グンとアップ!



### オートグリル〈魚焼き〉



オートメニューと焼き加減を設定するだけで、焼き時 間と火力を自動でコントロールし焼きあがると自動 で消火するので、とっても便利です。

# あたため



グリルで魚料理はもちろん、揚げもの(えびフライ、コ ロッケ、唐揚げ)などのあたため直しもカラッと美味しく できます。グリルタイマー\*を使えば、設定した時間で自 動消火します。

### ワイドグリル



材も並べやすい幅広サイズ。 大きなピザも切らずに丸ご



上下から加熱するので調理がスピーディー。途中で ひっくり返す手間もありません。また、遠赤外線と対流 熱で食材の表面はカラッと、内部はジューシーに焼き 上げます。グリル皿に水を入れる必要はありません。

# もっと便利に!省エネに!ガスコンロ活用法

- オートグリルを使ってお魚を焼こう!【基礎】(塩鮭)
- ●塩鮭を網の上に並べます。 ②オートグリルを設定します。※(切り身・標準)
- 3スイッチを入れるだけ。※後は出来上がるのを待つだけ♪
- ※メーカーや機種によっては、23が逆になる場合があります。
- オートグリルを使ってチキンを焼こう!【応用】(ハーブのグリルチキン)
- ●ハーブと塩コショウを揉みこんだチキンを皮を下にして並べます。 ②オートグリルを設定します。(姿焼き・標準)③の工程は【基礎】と同じです。

# 選べるオプションで キッチンがもつと充実!

せっかくガスコンロを買い替えるなら、 「もっと機能を充実させたい!」 そんな思いを実現できるラインナップを 一部ご紹介します。



### RHS71W10G12V-S

税込定価 323,400円



オートグリル・ワイドグリル・グリルタイマー

HORMON LW2269ASQSI

# LW2156AS6ST

税込定価 165.900円

PA-91WCR

コンロ調理タイマー・グリルタイマー・遠赤外線グリル

**税込定価** 89.040円

**税込定価** 181.650円

テーブルコンロ

ビルトインコンロ

# 鳥取ガスグループのリースがお得! ガスコンロなら1.000円/月~ リース期間中に修理が発生した場合、お客さまに修理費はかかりません。

Harman

C2WJ7RJTSKST

Paloma



※電話番号をよくお確かめのうえ、おかけいただきますようお願いいたします。 オートグリル機能付きガラストップコンロ





# コンロまわりの汚れが気になる 流し台も手軽に交換できる。



天板が1枚でつながっていない、 コンロ部分に段差がある流し台 も、下台ごと交換できるポイント というお悩みも解消。 さらに無駄なスペースもなくなる ので、使い勝手もアップします。

費用をグッと抑えて!





各種おトクなキャンペーンを実施中です。お気軽に【鳥取ガスグループショールーム サルーテ】へお問い合わせください。

### おへそ食堂



春色アクアパッツァ

白身魚(切り身) 2切れ	にんにく1かけ
あさり 100g	オリーブ6こ
プチトマト6こ	菜の花 1/2束
キャベツ1/8こ	オリーブ油少量
白ワイン·····50cc	塩こしょう少々
水······1/2C	パセリ(みじん切り) 少々

### つくり方

- あさりの砂出しをする。にんにくはみじん切りにする。
- 2 菜の花は半分に切る。キャベツはくし切りにする。
- 3 フライパンに少量のオリーブ油を入れてキャベツを焼く。両面に 焼き色がついたら取り出しておく。
- 4 オリーブ油を足し、にんにくを入れて弱火で炒める。香りが出たら 白身魚を焼く。
- ⑤ 焼き色がついたら裏返し、あさり、白ワイン、水を加えてフタを する。
- ⑥ あさりの口が開いたらキャベツ、プチトマト、菜の花、オリーブを加 えて再び沸騰させ、塩こしょうで味をととのえる。
- 1 パセリのみじん切りを散らしたらできあがり。

【料理:竹中真理子】



お子さまの台所デビュー応援します!!

春を感じよう

洋風筍ごはん

・お魚のムニエル

• お野菜スープ

試食終了後、KIRALIさんによる楽しい絵本ライブがあります。下のお子さまもご一緒にどうぞ。

说・マンネリレシピ宣言!!

とっておきレッスン

春を満喫 和み膳

• ホタルイカと筍のお寿司

• 海老しんじょのお吸い物

• 桜色の白玉しるこ

白身魚と春野菜の包み焼き

Girls Cooking!

すてき女子の

ワンプレートランチ

チキンのやわらかトマト煮

生ハムとクリームチーズのケークサレ

ガールズトークをしながら、料理のコツも学べちゃう楽しいレッスンです。食べること大好き!作ること大好

・ペコロスとベーコンのスープ

いちごのムース

今回はお子さまのみでお料理します。

※アレルギー等の確認の為、お子さまの保護者で自身でお申し込み下さい。

(無料で託児がご利用になれます。必ずお申し込みの際、お知らせ下さい。)

※必ず保護者の方の付き添いが必要です。

共催:特定非営利活動法人KIRALI

キッズクッキングクラブ~はじめの一歩~

4/13(±)

**■ 700**円

10:00~13:00

講師/竹中真理子

お申し込み〆切日4/3(水)

4/17(水)・18(木)・19(金)

お申し込み〆切日4/7(日)

4/26(金)18:30~21:30

お申し込み〆切日4/16(火)

● お申し込みは、1組3名さままでとさせていただきます。 ● ホームページからもお申し込みできます。(キッズクッキングクラブは除く) ● 前日正午以降のキャンセルにはキャンセル料が発生します。

2,000円

講師/竹中真理子

10:30~13:30

講師/竹中真理子

**■1.300**円

「毎日のおかず | から 「おもてなし料理 | まで、いつもの食卓のヒントに。

アンネリメニューから抜け出したい奥様にオススメです。





4/29 (月·祝) • 30 (火)

10:00~12:30

講 師/前田優花

2,000円

おいしさは土から

~100年先の子どもたちの暮らしに想いをよせて~

>とり いち -人で一から作るバン教室。略して「ひといちバンクラブ」。

お一人で「計量」から「焼き上げ」まで、仕上げて

いただく、手ごねスタイルのレッスンです。初心者



お申し込みが切日

4/19(金)

# サルーテイベント情報



# ~ 一枚の写真がくれるもの ~

あらためて、暮らしている場所を見つめてみようと想いました。そうして、暮らしている場所が大切な場所だ

4/20(土)~29(月) 9:30~17:30

写真家 井上 耕之介氏 場 所 古民家

# 毎日の生活の中に、春から新たな風を吹かせてみませんか!?

ちょっとずつStep upしながら、前向き女子を目指しましょう。

定員 35名(予約優先)

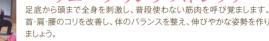


編み物初めてさんでも、簡単に編めるシュシュです。 編み物をはじめてみたいけど難しそう…という方におすす めの作品です。

**4/10**(水) 13:30~15:00

| **小嶋 由子**氏 | 持5物 カギ針5号、閉じ針、

**1 500**円(材料費別)



**4/18**(木) 13:30~14:30

講 師 Fitness Ja-んぐる

参加費 800円(サルーテカフェのコーヒーチケット付き)

持ち物 飲み物、タオル、ヨガマット(お持ちの方はご持参ください)

遠州流 **華道教室 | 4/6**(±)·**11**(未)10:00~

遠州流 **茶道教室 | 4/6** (土) •11 (木) 13:00~

# 手話教室は4月から新しくカフェで開催いたします。

鳥取ガスグループ提供料理番組

新しいおいしさを探す3分間

炎と季節の食材で

■山陰中央テレビ

■毎週水曜よる9時54分

レシピ&番組動画配信中 WEB 鳥取ガスグループ検索

# 20135/24(金)-6/2(目)

鳥取ガス創立95周年記念事業

開館 9:30-17:30(入場は17:00まで/最終日は16:00終了)

会場サルーテ鳥取ガスグループショールーム 講演会『織田ワールドの魅力』

角秋勝治 5/25(±)14:00-15:30

主催 鳥取ガスグループ 後援 鳥取県 鳥取市 新日本海新聞社



鳥取ガス

### 平成26年3月卒業予定者 ガス・電気・建築の有資格者 (高等専門学校、大学、大学院)

(ガス主任技術者、電気主任技術者、一級建築士等) 給与:経験・能力を考慮し優遇

応募方法は鳥取ガスグループホームページをご覧下さい。

http://www.tottorigas.co.jp

〒680-0932 鳥取市五反田町6番地 鳥取ガス株式会社 人事グループ TEL: 0857-28-8813



鳥取ガスグループショールーム

各種お問い合わせ・お申し込みは、 お電話またはインターネットにて承ります。



JR鳥取駅より車で5分。徒歩20分。交通案内鳥取市100円循環バス『くる梨』 赤コース 「片原5丁目」下車徒歩1分。





# **27**(±)10:30~13:30 පිතිවීම්

いちごのクリームパン

☑ 同じにんじんでも土が違えば栄養価が違う

▼ 土から考える毎日の食材選び

簡単に取り組めること etc·・

**4/20**(±) 10:30~12:00

▼ 野菜嫌いには理由がある

☑ 菜園や田畑でよりおいしい食べ物を育てる方法

☑ 農薬なしできれいな野菜を育てるときに必要なもの

☑ どうやって育てたら美味しく栄養価の高いものが育つか

☑ 次の世代により良い環境を残していくために私たちが

講師 西山 雄太氏 リビングソイル研究所

サークル・企業・クラブなど、 気の合う仲間同士で 楽しくお料理しませんか?

日程は応相談

● 1.300円 ● 催行人数10名~

オーストラリアでオーガニック農業に携わり、帰国後「ソイルデザイナー」として土の保全と再生に取り組む。

いくための環境づくり)や、農家への技術指導、講習、学校教育、食育菜園づくり、街の緑化などに取組む

焼却処分されている草や葉、木などの植物資源のリサイクル(コンボスト)やソイルデザイン(菜園などで理想的な土を維持して

難しいと思われがちな環境問題を 身近な『食』を通して

ワイワイ楽しく学びませんか? まずはお電話下さい。

メニューは季節により変わります。

「エコ・クッキング」は東京ガス株式会社の登録商標です

4/16(火)10:00~11:30 講師猪口絹代氏 定員 10人 参加費 500円(1ドリンク付) デキスト代別

楽しく手話を学んで、生徒さん同士のコミュニケーションの場としてもご利用下さい。

鳥取ガスグループショールーム サルーテ 鳥取市片原5丁目503

全てのイベントは事前お申し込みが必要です。詳細は店頭・HP・お電話で。

# お問い合わせ先 お電話 0857-30-2020 インターネット www.salute-withgas.jp