

災害に強く
復旧が早い!

正しく使って快適生活!

LPガス

液化石油ガス法27条に基づきお届けしています。



いざという時のために覚えておきたい! 安全対策

■ガス漏れかなと思ったら?

1. 電気コンセントの差し込みやスイッチには触れない。
(回っている換気扇はそのままに)
2. 室内の火は全部消し、マッチを擦ったり、タバコを吸ったりしない。
3. 元栓、器具栓を閉める。
4. 扉や窓を充分に開けて風通しをよくしてガスを追い出す。
5. LPガス販売店に連絡し、点検を受け安全が確認されるまではガスを使わない。

■火災が発生したら

1. 容器バルブを閉め、消防署員などに容器の位置を知らせて後の処理を頼む。

■地震がおこったら

1. 身の安全を確保し、揺れがおさまるのを待つ。
2. 器具栓、元栓を閉め、火を全部消す。

避難する際は…

器具栓・元栓・ガスメーターバルブ・容器バルブをすべて閉めてください。

災害後再びガスを使う際は…

必ず点検を受けてからご使用ください。

STOP!



異常があったら至急連絡!

- ①名前 ②電話番号 ③住所
- ④目標 ⑤道順
- ⑥ガス漏れの状況を正しくお伝えください。



普段使わないからと捨ててしまいがちな物でも、防災用品として活用できることがあります。例えば、古い毛布や着なくなったコートやダウンなど。圧縮して保管しておけば、もしもの時に役立ちます。捨てる時には今一度、検討してみてくださいね。

… 快適ライフのプランナー …

石井燃商株式会社

<https://www.ishii-nensho.co.jp>

夜間・休日連絡先: ☎ 059-353-9000

- * 本社 TEL059-351-0141
- * 鈴鹿営業所 TEL059-386-5366
- * こもの営業所 TEL059-396-0015
- * 伊勢支店 TEL0596-55-8620
- * 桑名営業所 TEL0594-21-8128
- * 山中事業所 TEL0595-96-8270



モスP

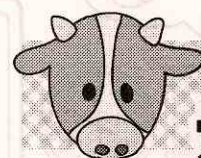
2025.9

はな



通信

Vol.330



お値打ちお肉を 舞茸で柔らかいお肉に

舞茸にはお肉のタンパク質を柔らかくするプロテアーゼという酵素が多く含まれているので、お値打ちなお肉でも一緒に漬けておくだけで、柔らかくすることができます。

柔らかお肉の作り方

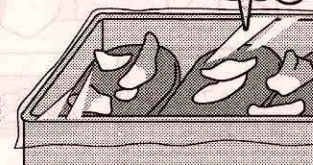
- ①牛肉の上に手で細かく裂きほぐした舞茸をのせ、ラップをします。
- ②冷蔵庫で2時間ほど寝かせれば完成。

※分量は牛肉4に対し舞茸1を目安に。
※鶏肉・豚肉の場合は30分寝かせる。

おすすめ!

牛肉は霜降り肉を使うと
柔らかくなりすぎるため硬めの赤身肉を。

お肉は豚肉や
鶏肉でもOK



アレンジレシピ

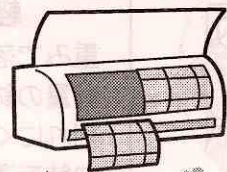
牛肉のしぐれ煮

- ①砂糖、みりん、酒、醤油 (各大さじ2) をフライパンに入れ火にかける。
- ②沸騰したら、牛肉(200g)と舞茸(80g)、おろしショウガ(大さじ半分)を入れ中火で煮る。
- ③汁気がなくなったら完成。

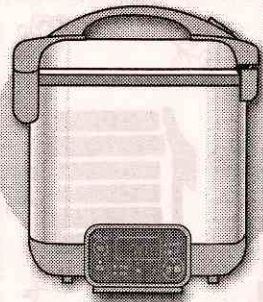


夏の終わりの
良く晴れた日に行って
カビ予防

エアコンのお手入れ



最初にフィルターのホコリを掃除機で吸いとります。中性洗剤を溶かしたぬるま湯で洗い、軽く水切りをして日陰でよく乾かしたら元に戻しましょう。次にエアコン内部に水滴が残っていることがあるので、半日程度「送風」運転し乾燥させたら完了です。これでカビの繁殖を抑え、来シーズンも快適に使用できますよ。



リンナイ

こがまる

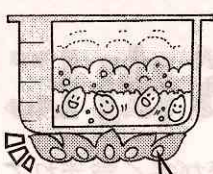
高級炊飯器じゃないと美味しく炊けない?

いえいえ、

ガス炊飯器は うまさ に自信あり!

冷めてもおいしい

直火で差がつく『包み炊き』



しっかり熱と水分を吸収したごはんは冷めてもパサつきません。お寿司屋さんやお弁当屋さんにガス炊飯器の愛用者が多いこともうなずけます。

強火の炎で釜をムラなく加熱し一気に炊き上げる「包み炊き」がうまさの秘訣!



お客様の声

ガス炊飯器で炊いたごはんをお弁当に入れたところ、子供が「ごはんがおいしくなった!」と喜んでいました。やっぱり電気とは違うんですね!

やっぱりお母さんのお弁当が一番だね!



早い!

3合なら…、スイッチ入れて約35分で蒸らしまで完了!

朝から炊きたて

タイマー保温機能

スイッチポンの「タイマー機能」で忙しい朝もラクラク。最適温度でおいしく保温できます。



お弁当のごはんも朝の炊きたてを!

ガスコンロでも炊けるんです

自動炊飯機能つきガスコンロなら、スイッチを押すだけで自動で火力調節して炊き上げ、自動で消火。ふっくらおいしいごはんに仕上げます。



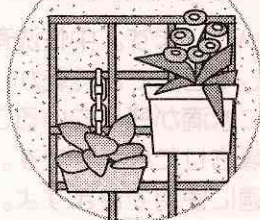
■ガス炊飯器や炊飯鍋に関するお問合せはお気軽にご連絡ください。

自宅にあるものを使って

ハンギンググリーン

壁や天井に穴を開けずに吊るすことができる方法

壁掛けラックにかける



高低差をつける



カーテンレールや突っ張り棒に吊るす

ハンガーラックに吊るす

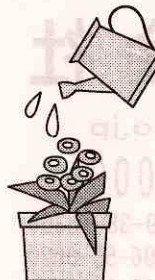


観葉植物を高い場所から吊るして飾る「ハンギンググリーン」。吊るすことで風通しが良くなり、長持ちしやすくなります。またお子さんやペットの手が届きにくい場所に飾るので、安心してお世話ができます。

注意点

吊るす鉢は軽量のものを

重みで落ちないように軽量の鉢、落下しても割れにくいプラスチック鉢を選びましょう。



水やり

ハンギングから下ろして、鉢の底穴から水が出るのを確認してから水を切り、ハンギングへ戻しましょう。

アルコール消毒液の処分方法

アルコール消毒液の多くは使用期限が3年です。揮発性があり引火しやすい性質があるため処分には注意が必要です。キッチンの流しや排水口等へ直接捨てる



処分は火の気のない換気された場所で

と、排水管の中で火災が起きる可能性があります。処分をする場合は、布や紙に染み込ませ、しっかりと乾燥させてから可燃ごみに出しましょう。

自分の好みの部位を見つけよう! 鮭の切身の選び方

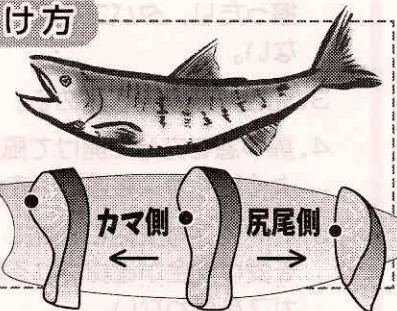
『天然と養殖』『切身の場所』

によって味に特徴があります

天然は身が締まっていて濃厚な味が楽しめるのに対し、養殖は全身に脂がのっています。流通している紅鮭や白鮭は天然です。キングサーモン、アトランティックサーモン、銀鮭、サーモントラウトのほとんどが養殖です。

切り身の見分け方

切り身の形と中骨(●)の位置で見分けましょう。中骨が中央に近いほど尻尾側。



天然

カマ側 焼きたてが美味しい。小骨に注意。
尻尾側 弾力があり、冷めても美味しい。おにぎりの具におすすめ。

養殖

カマ側 脂がのっている。
尻尾側 骨が表面に出ているので食べやすい。