

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。



## ゴム管の点検・交換を忘れずに

- ゴム管のガス漏れは、石鹼水を塗り泡が出ないか点検してください。
- LPガス専用のゴム管を使ってください。
- ゴム管を長くしたり、物陰に通したり、折り曲げたりしないでください。
- ゴム管は元栓の赤いところまで差し込み、ホースバンドでしっかり止めてください。
- 三又は大変危険です。絶対に使わないようにしましょう。

接続簡単!  
ガスコンセント付ゴム管を  
おすすめします!

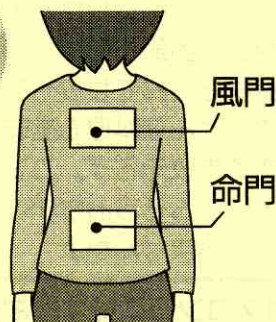


ワンタッチで接続できます。器具側のコンセントを誤ってはずしても安全装置が働いてガスを止めます。

## カイロを効果的に貼る

お手軽に体を温めてくれるカイロ。肩甲骨の間の「風門」に貼れば体のこわばりがラクになり、腰の真ん中「命門」に貼れば効果的に全身を温めることができます。体が芯まで冷える前に貼るようにしましょう。

※カイロは必ず衣類の上から貼ってください。



クリスマスにケーキを食べる理由は、イエス・キリストの誕生をお祝いするためといわれています。日本ではイチゴのショートケーキが一般的ですが、ドイツはシュトレン、アメリカは野菜のパイ、イタリアはパネトーネなどが食べられているそうです。

・・・ 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

2025.12

ま ぐ

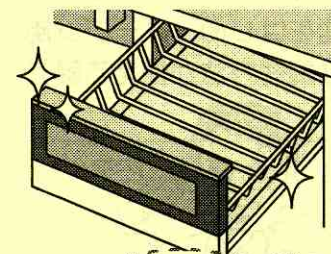
# はな



# 通信

Vol.333

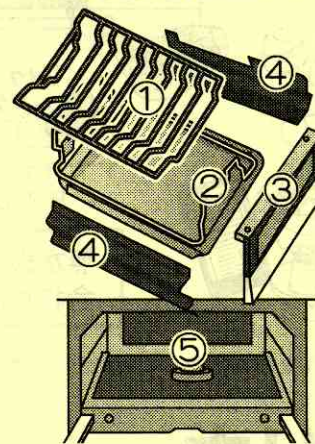
## セスキ炭酸ソーダを使った 魚焼きグリルの お手入れ



魚焼きグリルのお手入れは使用後に早目にするのが大切。グリル内の温度が下がったら油汚れを落としましょう。

焼く前に3分ほど熱ししっかり温めると網の焦げつき防止に

### 基本のお手入れ

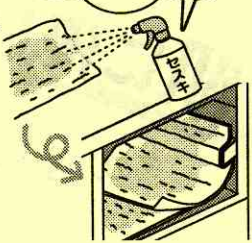


**パーツ** ①網、②受け皿、③扉、④バーナーカバー(グリル庫内側面)、⑤庫内  
※形状や分解できるパーツは機種により異なります。

**頻度** ①②は毎回。③④⑤は月1、2回を目安に。(使う頻度による)

**方法** ①②③はスポンジに台所用中性洗剤をつけてこすり洗いをする。④⑤はセスキ炭酸ソーダスプレーをキッチンペーパーにスプレーし、約30分張り付けて全体に浸透させる。浮いた汚れを拭き取った後、水拭きをする。

キッチンペーパーの上にラップをかけるとう効果アップ



### セスキ炭酸ソーダスプレーの作り方

水500mlを入れたスプレーボトルにセスキ炭酸ソーダを小さじ1~2入れ、粉が無くなるまで軽く振り溶かせば完成。

### 油汚れがひどい時

①~④の頑固な油汚れには浸け置き洗いがおすすめ。セスキ炭酸ソーダ小さじ1を約500mlのぬるま湯に溶かし、大きめのビニール袋にパーツと一緒に入れて30分程度おく。その後スポンジを使って洗い流し、しっかり拭き取る。

網の汚れは古歯ブラシを使って





Leggiero

# リンナイが作った無水鍋「レジェロ」とガスコンロで 美味しい食事を、毎日手間なく

レジェロは、作った料理を鍋のまま食卓へ運ぶのも、お手入れのときも負担を感じないほどの圧倒的な軽さが魅力。温まりやすく冷めにくい高品位アルミ鋳物でできているので、素早く調理ができ温かいまま美味しく保つことができます。さらに、無水調理をはじめ、オープン風、蒸しなどの多彩な調理方法が使える鍋です。



## 心身ともに健康に

手間をかけずに、美味しく必要な栄養がとれる食事が作れるレジェロ。食べる側、作る側両方の心と体をやわらげ、健康な身体へと誘います。

## レシピを随時更新

オリジナルレシピブックが付属されているので、多彩な調理法で毎日使えます。またプロの料理家が監修する、オリジナルレシピも随時更新されています。

<https://rinnai.jp/leggiero/recipe/>



## リンナイ デリシア DELICIA

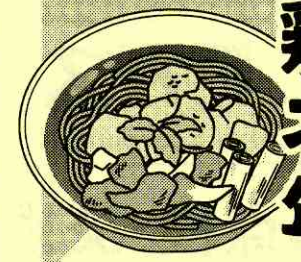


## オート調理機能で もっと手間なく

メニューに合わせて火加減を自動で調節してくれるから、食材を入れてセットするだけで、どんな料理も美味しくできて失敗知らず。コンロで簡単にごちそうおうちごはん、はじめませんか♪

アプリでオート調理「+R RECIPE」

無水鍋「レジェロ」・ガスコンロに関するお問い合わせは、お気軽にご連絡ください。



## 鶏もも肉とネギの年越しそば

材料 (2人分)	鶏もも肉	250g	白ネギ	1本
	めんつゆ (2倍濃縮)	大さじ1	舞茸	1/2パック
A	酒	大さじ1	めんつゆ (2倍濃縮)	150ml
	三つ葉	適量	水	450ml
			そば	2人分

### 作り方

- ①ポリ袋の中に一口大に切った鶏もも肉とAを入れ、冷蔵庫で1時間程度漬けておく。
- ②三つ葉はさっと洗ってざく切りにする。白ネギは3cm幅に切り、舞茸は手で裂いておく。
- ③フライパンを火にかけ、①と白ネギを焦げ目がつくまで焼き、舞茸もさっと焼いておく。
- ④鍋にBを入れ、煮切ったら火を止める。
- ⑤そばを表示通り茹でて④をかける。その上に③、三つ葉をのせてできあがり。

## 肌に優しい お風呂の入り方

冬の入浴は熱めのお湯に入り、肌の潤いを保つ皮脂を流してしまいカサカサ肌になりがち。肌に優しい入浴方法でお肌に潤いを与えましょう。

### かけ湯(シャワーでもOK)

かけ湯は「湯を汚さない」、「血圧の変化を穏やかにする」以外に皮脂の汚れを浮かせて落ちやすくする効果も。

手足から胸まで順番に惜しみなくかけましょう。



### たっぷりの泡でやさしく洗う

タオルやスポンジに石鹸やボディソープをつけてからしっかりと泡立てて、なでるように洗いましょう。肌の傷つきを防いでキレイになります。



### おすすめ

#### バスジェルを入れたお湯に浸かる

バスジェルを入れたためめの湯にゆっくり浸かりながらスポンジで体をこすりましょう。入浴後にシャワーをお忘れなく

※バスジェルをご使用の際は、給湯器の故障につながる可能性があるため追い焚きはお控えください。

## 大晦日の由来

昔は新年を迎えると数え歳で1つ歳をとっていたので大晦日の夜から家族と一緒に過ごし一年の無事を感謝していました。



同時に+1歳

元々「晦日」とは「三十日(みそか)」と呼び、その月の30日を意味していましたが、31日まである月もあるため、月末を意味するようになりました。12月31日は年内の最後を締めくくる晦日であることから「大晦日」と呼ばれるようになったそうです。