

LPガスがち情報

Vol. 4

2012年春号

イベントのご案内です!!



だいぶ寒さがやわらいできましたが、朝晩はまだ冷えますので体調には十分にお気をつけください。さて今回は、5月に開催される <ECOフェスタin笠岡> について、ひと足早くお知らせします。(後日、正式な案内をいたします)

Ecoフェスタin笠岡(ガス機器展示会)

開催日: 5月19日(土)
 時間: 10:00~18:00
 場所: 笠岡シーサイドモール(マルナカ笠岡店)



ご来場
大抽選会
 があります!

空くじなし

千ピッ子には
 めり絵をぬって
 お菓子を
 もらおう!

体感コーナー

浴室暖房乾燥機
 床暖房
 ミストサウナ

今回は、秋のガスフェアとは少し違い、リンナイの製品を中心とした **家計に! 環境に!** やさしいエコロジーなガス機器の展示会です!

最新のガス機器が勢ぞろいですので、暮らしの中の**ECO生活**をぜひ **会場で体験してください!**



ガスでおいしい
 お料理レシピ



魚のマヨネーズグラタン (4人分)

材料

魚の切り身... 4切れ
 塩・コショウ... 適量
 A マヨネーズ... 1/2カップ
 卵黄... 1個
 粒マスタード... 大さじ1
 大根, にんじん... 各6cm
 いんげん... 4本
 塩... 適量
 コショウ... 適量
 レモン... 適量

作り方

- 1) 魚は骨を取り、塩・コショウをする
- 2) グリルに魚の皮面を下にして並べ、オートメニューの設定を『切り身』『弱』に設定し焼き上げる
 (手動の場合、皮面を下にして中火で3~5分・ひっくり返して焼き色が付くまで中~弱火で焼く)
- 3) ボールに、Aの材料を混ぜ合わせる
- 4) 焼きあがった魚の表面の汁気をふき、その上にAをたっぷり塗り、もう一度焼いてきれいな焼き色をつける
- 5) 大根, にんじんは棒状に切り、いんげんと塩茹でし、レモンと共に添える



便利製品のご紹介!!

魚とって

焼き網に付いた焼き魚を身くずれせずに取り出せます!



使い方はとっても簡単!
 『魚とって』の切込みをグリル網に合わせて、下からすくい取るだけで、お皿へ簡単に取り出せます。
 (フッ素加工してある焼き網はキズが付きやすいのでご注意ください)

気になられた方は、お気軽にお問合せください!

調理中に便利♪



スムーズに返せる!

調理中グリル焼き網にくっついた魚を簡単にはがせます。又、魚の形をくずさずにひっくり返したり、取出したり、お皿への取分けも楽です!

お手入れに便利♪



いっきに落とせる!

焼き網の焦付き汚れを落とす時にも便利です。網のピッチの合った切り込みを裏表ともスライドさせると焦付きがとれます!



ガス・水道・電気工事 ガス器具等の販売・修理
 キッチン・浴室の修繕 リフォーム

笠岡LPガス株式会社

笠岡市小平井1709-1

Te1 (0865) 62-4014