

価格有効期間 2021年9月1日(水)～9月30日(木)

暮らしを快適にセール!

毎年多くのお客様にお越し頂いている、ガスまつりイベントは開催できませんが、価格はしっかりガスまつり特価でご提供! ちょこっとガス展を開催します!

快適なガス機器を使って「おうち時間」を楽しく過ごそう!  
 今回はガスコンロのグリルを使った楽しく美味しいレシピをご紹介します!

**シーフードリア**



- 調理時間の目安 90分  
 コンロ30～35分 グリル8分
- 米は洗米し、水に浸します。
  - シーフードミックスは解凍して水気をよく切り取ります。玉ねぎ・にんにくは、みじん切りにします。水とAは混ぜ合わせておきます。
  - ザ・ココット本体に、水気を切った米・A、玉ねぎ・にんにく、シーフードミックス、バターをの順に入れて、ザ・ココットのふたをして後コンロに置きます。  
※具は米の上に乗せるだけで混ぜません。
  - 炊飯スイッチを押して、「ごはん」を選び、炊飯量を「2合」に設定し、点火します。
  - ポウルにホワイトソースを入れ、牛乳を少しずつ加え、ダマがなくなるまで混ぜ、塩・こしょうで調味します。
  - 4が炊き上がった後、ザ・ココットのふたを開けて軽く混ぜます。
  - 5を全体にかけ、チーズを散らし、ザ・ココットにふたをせずにグリルに入れます。
  - グリルを点火し、火力を「上火:強、下火:弱」、タイマーを「8分」に設定します。
  - でき上がった後、パセリを散らします。

実際に調理してみました! 詳しくは中面をチェック!



YouTubeチャンネル登録者数30万人超!  
 新コーナー  
**ちびかばさんと作る**  
**Let'sガス火でちびかばクッキング**  
 ~鮭のさつまいもマッシュソース添え~

お家の悩みはガスで解決  
 灯油給湯暖房ボイラーの寿命と部屋干しの悩み  
**室ガス@電気 ご契約でJCBギフト券3,000円分キャッシュバック!**  
**室ガスサービスがお届け! 暮らしを快適にセール!**

室蘭ガス株式会社 | 室ガスサービス株式会社

Let'sガス火でちびかばクッキング  
**鮭のさつまいもマッシュソース添え**

レシピのわかりやすい詳細動画はこのQRコードから

材料(4人分)

<マッシュソース>	<鮭のソテー>
さつまいも……8cm程度	粉チーズ……………大さじ2
玉ねぎ……………1/2個	生鮭の切り身……4枚
バター……………大さじ1	顆粒コンソメ……小さじ1/4
コショウ……………適量	水……………200cc
	塩コショウ……………適量
	バター……………大さじ1
	牛乳または豆乳……200cc

作り方

- さつまいもの皮はピーラーなどで剥き細切り、さつまいもは小さめのサイコロ状に切る。玉ねぎはみじん切りにする。
- フライパンに油(分量外)を少々ひき、さつまいもの皮を油になじませ、カリッと揚げ焼きする。揚げ焼きした皮はキッチンペーパーの上に置いておく。
- フライパンに1で切ったさつまいもと玉ねぎ、バター大さじ1、コショウを適量を入れ中火で火を通す。玉ねぎがしんなりして透明になったら、水200ccを入れてコトコト煮込む。
- さつまいもが柔らかくなったらマッシャーでつぶしていく。マッシュした粉チーズ大さじ2、顆粒コンソメ小さじ1/4、牛乳または豆乳200ccを入れ、混ぜながら火を通す。
- 鮭に塩コショウを適量馴染ませ、皮目から中火で焼く。鮭のフチが焼けて色が変わってきたらひっくり返す。火が通ったら皮目を仕上げ焼きする。
- お皿にソテーした鮭を盛り、マッシュソースをかけ、上から2で揚げ焼きしたさつまいもの皮を乗せる。お好みでレタスやペペリーフ、スライスレモンを添えてできあがり。

ちびかばクッキング YouTubeチャンネル登録者数30万人超!  
 北海道在住で1男1女の母。食材をムダにせず、簡単に、自由に楽しく! を心がけた料理レシピは、晩御飯にぴったりなものから、お弁当に最適な作り置きおかず、体に優しい低糖質レシピなど豊富。2021年2月に刊行された著書「手抜きじゃないよ、工夫だよ! かんたん自炊レッスン」(KADOKAWA)は、Amazonや全国書店にて好評発売中!

困ったときは室蘭ガスに聞いてみよう!  
**お家の悩みはガスで解決**  
 灯油給湯暖房ボイラーの寿命と部屋干しの悩み

最近、灯油ボイラーの調子が悪くて…

- 着火時や湯沸かし中に異音がある
- 外の排気筒から黒い煙が上がる
- お湯の温度がぬるくなる、一定でなくなる
- お部屋が暖まらない
- 着火時、燃焼時、消火後に異臭がする

この症状、寿命のサインかも…

天気が悪い日が多くて、お家がジメジメ。洗濯物がぜんぜん乾かないの。

乾太くんがカラッと悩み解決!

家族みんなの洗濯物もまとめて乾燥!

5kgの洗濯物を約52分で乾燥できるし、天然ガスのエコ割契約の場合は一回約28円! 毎日安心してつかえるね!

天然ガスのエコジョーズに替えて快適なおうち時間を作りましょう!

- エコジョーズの為のお得な「エコ割契約」でガス料金がとっても安い
- 灯油タンクが無くなって、おうちの周りがスッキリした
- リモコンボタン一つでお風呂を焚き、音楽と音声でお知らせしてくれる、自動で止まってくれるのがうれしい
- 定期的なオーバーホールも必要なし

パワフルなガスの暖房で、お部屋が暖まるのも早くで大満足! エネルギーを選ぶのって大切ね!

#Instagramフォロー&いいねプレゼントキャンペーン

キャンペーン期間 2021/9/1-9/30

いつも楽しく投稿中! #沢山のひと繋がりたい

気になった方は今すぐフォロー

応募方法  
 ①@muroran\_gas\_teamigyoをフォロー  
 ②プレゼントキャンペーンA賞、B賞、欲しい商品の投稿をいいね!  
 A賞「ボルタ」の投稿  
 B賞「室ガステ製マスキングテープ」の投稿  
 上記2点で参加の意思表示をしてくださった方  
 応募詳細、注意事項はInstagramでキャンペーン投稿しお読みください

室ガス! モグモグ隊  
**蕎麦Cafe 憐花 -renka-**

他では味わえない創作オリジナルな蕎麦と蕎麦粉を使用したデザートが楽しめるカフェ

昨年10月、室蘭市中央町にオープンした創作オリジナルな蕎麦と、蕎麦粉を使用したデザートが楽しめる「蕎麦Cafe 憐花 -renka-」。たつぷりの白髪ネギとスパイシーな鶏そぼろが効いた「冷製豆乳担々そば」(写真左)は、豆乳のクリーミーさが蕎麦とマッチして風味豊か、お好みでラー油を垂らせばピリッと味が締まります。今夏の新作「鶏味噌つけそば」(写真右)は、胡麻が香る味噌ベースのつけだれに、かしわがゴロっと入り食べ応えあり。つけだれは最後にそば湯で割るとスープのように美味しくいただけます。辛いのがお好みの方には「鶏辛味噌つけそば」もありますよ。是非、ご賞味ください。

室蘭市中央町3-5-7  
 0143-83-5585  
 営業時間: 11:30~19:00 (L.O. 18:30)  
 定休日: 木曜日

「室ガスの電気」ご契約の方に  
 今だけのキャンペーン実施中 2021年9月1日(水)～2021年11月30日(木)

期間限定 もれなく  
**3,000円分**  
**JCBギフト券キャッシュバック**

【キャンペーンの対象条件】  
 ●キャンペーン期間中に室ガスの電気(「むらでん」(従量電灯B)・「むらでん」(従量電灯C)・「むらでん」(低圧電力))に新規申し込みの方、●1年以上継続して室ガスの電気をお使いいただける方。  
 【注意事項】  
 ※JCBギフト券は室ガスの電気ご契約上の「郵送物の郵送先」へ発送させていただきます。※JCBギフト券は、電気契約のお知らせ時に発送いたします。

★ 室ガスサービスが  
お届け! ★

# 暮らしを快適にセール!

価格有効期間

2021年  
9月1日(水)～9月30日(木)



## コンロとグリルの両方を使う連携調理で、こんがりオイシイ品を作ってみました!



こんにちは! 室ガスサービスの杉本と中澤です!  
普段はあまり台所に立つ事が無い私達ですが、  
今回はリンナイ社製品のデリシアを使用して  
シーフードリアに挑戦してみます!  
今回使用する材料はこんな感じです。  
(詳しい材料は表面参照)



ではレシピ通りに作ってみようと思います!  
まずはお米を洗米し、水に浸しながら  
玉ねぎをみじん切りにします。  
お水・ターメリック・コンノメ(顆粒)を混ぜ合わせたら  
下準備完了!



本日の主役、ザ・ココットの登場です!  
ザ・ココットに先ほど混ぜ合わせた下味を入れ、  
水気を切ったお米、玉ねぎ、にんにく、シーフードミッ  
クス、バターの順に入れて、ザ・ココットにふたをして  
後コンロへ。炊飯スイッチを押してごはんを選び  
2合に設定したら、いざ点火! 後は待つだけです。



待ってる間ホワイトソース缶と牛乳をボウルで  
ダマが無くなるまで混ぜ合わせ、  
そこへ塩、こしょうを少々加えて調味します。  
コンロの炊飯機能を使えば蒸らし時間まで  
自動で調理してくれるので楽チンでした!  
炊き上がりはこんな感じ。これだけでもう美味しそうです!



炊き上がったお米を軽く混ぜてから、  
先ほど調味したホワイトソースを全体へいきわたる様にかき、  
その上にチーズをちらし、  
ザ・ココットのフタをしないでそのままグリルへ入れます。



これぞデリシアの連携調理の醍醐味です!  
炊飯からグリル調理まで器はそのまま出来るのが  
ホントにカンタンです! グリルを点火し【上火:強、下火:弱】にして  
タイマーを【8分】に設定します。  
後は焼き上がるのを待つだけ! 待ってる間に  
台所のお片付けを先に終わらせるのも魅力の1つですね!



さあ、焼き上がりました!  
グリルを開けた時、おもわず「おお!」と  
声を上げてしまう程の出来栄。  
大満足です!



チーズとホワイトソースのグツグツ感が食欲をそそり、  
たまりませんね!  
調理直後はザ・ココットは非常に熱くなってるので  
ヤケドに注意しミトンを使って取り出してから一旦コンロの上へ。  
パセリを散らしたら完成です。

**1 Rinnai DELICIA**  
ビルトインコンロ  
RHS31W31E14RCSTW ②345,400円(税込)

セール  
特価! **200,000円** (税込)

特典  
・ミトン  
・炊飯鍋(3合炊)

同梱  
・ザ・ココット  
・ココットプレート

オートメニュー 麺ゆで機能 揺れピタ  
音声ガイドダンス機能 レンジフード連動機能

使ったコンロはコレ!

お子様と一緒にうち時間のお菓子作り

### 定番プリン

〈グリル〉 調理時間の目安 5分、余熱8分



材料(4個分)

- 卵.....2個
  - 砂糖.....大さじ1・1/2
  - 牛乳.....250ml
  - お好みのフルーツ.....適量
  - ミントの葉.....適量
- 【カラメルソース】
- 砂糖.....大さじ4
  - 水.....大さじ2
  - お湯.....大さじ1

作り方

- ①ボウルに卵と砂糖を入れて泡で器ですり混ぜる。全体が混ざったら牛乳を加えてさらに混ぜ合わせ、最後にザルで濾す。
- ②耐熱容器へ①を4等分にし、キャセロールに並べ、水300mlをまわりに注ぐ。
- ③ふたをして調理モードの【蒸す】で5分間加熱したあと、8分余熱を入れる。
- ④小鍋にカラメルソース用の砂糖と水を入れて火にかけて、飴色になってきたら鍋を回し全体を混ぜ合わせる。好みの色になったら火から下ろして鍋縁からお湯を入れて軽く混ぜる。
- ⑤出来上がったプリンにカラメルソースを流し入れ、お好みでフルーツやミントの葉を飾れば彩も鮮やかな定番プリンの出来上がり!

#### POINT!

キャセロールが使用できるピットマルチのマルチ機能! [蒸す]機能でプリンはもちろん、応用すれば茶碗蒸しもお手軽に調理が可能です。また、[蒸す]だけではなく、[焼く] [煮る] [温める] などなど、1台で8役もこなす万能コンロ! どんなお料理でもお助けしますヨ!



### 2 NORITZ piatto

ビルトインコンロ  
N3S12PWASKSTE ②258,500円(税込)

セール  
特価! **135,000円** (税込)



- 特典  
・炊飯鍋(3合炊)  
・変型プレート(3枚)  
・キャセロール
- 同梱  
・排気口落下物ガード  
・レンジフード連動機能

一台3役で一気に時間短縮

### 焼き餃子

〈グリル〉 調理時間の目安 11分

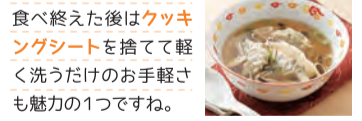


材料(焼き餃子30個分)

- ぎょうざの皮.....30枚
- 豚ひき肉.....150g
- キャベツ.....100g
- ニラ.....1/4束
- ねぎ.....1/4本
- にんにく.....1/2片
- しょうが.....1/2片
- ごま油.....小さじ3
- 酒.....大さじ1
- 醤油.....小さじ1と1/2
- 鶏がらスープ(顆粒).....小さじ1
- 塩、こしょう.....少々

#### POINT!

ラ・クックグランでぎょうざを焼きながら、コンロで中華風スープも一緒に調理!  
水を2カップ、鶏がらスープの素を小さじ1、酒を大さじ1、塩を小さじ1/4、しょう油小さじ1を鍋に入れ火にかけます。煮立ってきたら焼き上がったぎょうざと千切りにした干ししいたけを入れ、斜め小口切りのねぎを加え、器によそえスープ餃子の出来上がり!  
炊飯機能付きなので一緒にご飯も炊いちゃえば一石三鳥!



### 3 Paloma FACE IS

ビルトインコンロ  
PD-831WST-60GJ ②239,800円(税込)

セール  
特価! **129,000円** (税込)



- 特典  
・炊飯鍋(3合炊)  
・ラ・クックグラン  
・すぐろ3点セット
- 同梱  
・ラ・クック(赤)  
・レンジフード連動機能

作り方

- ①キャベツ、ニラ、ねぎ、にんにく、生姜をみじん切りに。
- ②ボウルにひき肉と調味料を入れ、粘りが出るまでよく混ぜる。
- ③さらに①の野菜を加えて混ぜる。
- ④ぎょうざの皮で③の種を包む。  
※種は1つあたり10g程度。
- ⑤ラ・クックグランに専用クッキングシートを敷き、ぎょうざを全て並べたら霧吹きで水をサッと吹きかける。
- ⑥ごま油をまわしかけ、ふたをして焼く。

## テーブルコンロ

電話注文 Si 2年保証



5 Paloma S-series  
PA-A64WCK ②93,280円(税込)

半額  
以下! **44,000円** (税込)

- 60cmタイプ すっきりトップ オートメニュー  
あんしんモード 温度キープ機能 炊飯機能

スタイリッシュなデザインで  
家事を助けてくれるおまかせ機能付。

更に! ご成約頂いたお客様限定で!

ラ・クックグラン(⑩10,780円(税込))を  
**5,500円(税込)**の特価にてご提供!



本体+ラ・クックグランをセットで

セール  
特価! **49,500円** (税込)

配達・取付・使用説明・廃棄処分費、ゴムホース・ホースバンド、全てコミコミ価格!

## 出張 ちよこっと ガス展のご案内

関西地区にお住まいの方必見! スーパーアークス室蘭中央店  
3F催事場にて『出張ちよこっとガス展』を開催いたします。

とき **9/10(金) 11(土) 12(日) の3日間**  
金曜日/10:00~16:00 日曜日/10:00~15:00

ところ **スーパーアークス室蘭中央店 3F催事場**

ご来場のお客さまへ  
新型コロナウイルス感染拡大防止の観点よりご来場のお客さまへの検温と消毒を行わせて頂きます。また、会場の混み具合によっては、待機スペースにてお待ち頂く場合がございますので、予めご了承お願い致します。急激な拡大・緊急事態宣言等の状況により、止むを得なく中止することがあります。ご理解賜りますようお願い致します。

他にもオススメ機種は盛りだくさん!  
価格も年に一度のスペシャルプライス!  
お気軽にお電話ください。

## 室ガスセレクト ビルトインコンロ

標準取付工事費・配達・処分費無料! 3年保証

ガス機器のご購入・修理等に関するご相談は室ガスサービス株式会社(室ガスグループ)までお電話ください。電話:0143-45-6055 住所:室蘭市日の出町2-44-1 住居専用スタッフが対応いたします。お見積り無料!

※紙面の写真・イラストはイメージです。内容は変更になる場合がございます。※⑩はメーカー希望小売価格です。※ビルトインコンロ標準取付工事費は、同等商品へお取替えになる場合を想定しております。また、設置状況により追加工事を申し受ける場合がございます。