

2024.5 お客様と小金を結ぶネットワーク誌



乙がねつと



快活 乙がねつと

「探しています」

2008年製造以前の
ガスコンロ

「火がつきにくい」
「火が安定しない」
などの症状があったら
取り替え時期かもしれません。



Check!

あなたのコンロは大丈夫?
3個以上当てはまれば、
取り替え時期です。

- 購入して10年以上たつ
- 2008年よりも前の製品を使っている
- バーナーの炎がまばらになっている
- バーナーがさびたり、汚れがひどい
- 火がつきにくくなったり
- 火力の調節がうまくできない
- 火力が安定しない
- ときどきガス臭い
- 火が途中で消えることがある



2008年以前に製造された
ガスコンロは安心センサーが
付いていないコンロバーナーが
あります。

2008年(平成20年)10月より、家庭用ガスコンロについて、
バーナー全口に安心センサー(Siセンサー)の搭載が義務づけ
られました。今お使いのガスコンロが全口安心センサーでない
場合は、安全のためにもこの機会に取り替えをおすすめします。

安心センサーとは
鍋底の温度を感知する
Siセンサー。自動で火力
を調節して異常高温を
防止します。



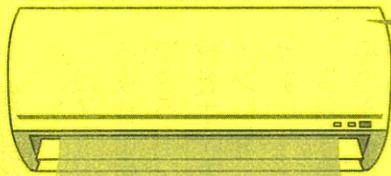
2008年

○ 全ロセンサー搭載
Siセンサーコンロ

業界累計出荷台数
4,000万台突破!
※2019年12月現在



いまお使いのガスコンロそろそろ取り替え適齢期かもしれませんよ



夏シーズン到来前に是非点検を!!

エアコンの試運転と
エアコンクリーニングのおすすめ!

夏シーズンが来て、いざエアコンを

使用してみると嫌なニオイがしたそんな経験はありませんか? エアコンは内部が汚れているとニオイがしたり、冷えにくくなったり、ムダに電気代がかかるなんて事があります。真夏は販売店や工事業者の繁忙期になり、なかなか予約が取れず購入や修理に時間がかかるてしまい、使用出来る様になるまでお時間を頂くケースが増えてしまいます。夏本番に向けて、今一度エアコンの試運転を行いましょう。また、プロによる分解洗浄のクリーニングもおすすめします。

やってみました!!

レシピ本 クッキング

食感を楽しむ新ごぼうつくね

作り方

- ごぼうは皮をこそげ取り、粗みじん切りにする
- 長ねぎはみじん切りにする
- ボウルに鶏ひき肉、1, 2を加えてよく混ぜ合わせ、【A】を入れてさらに混ぜ合わせ、4等分して丸く成形する
- フライパンにサラダ油をひき、3を入れて焼き色が付くまで3分ずつ焼く
- 蓋をして弱火にし、中に火が通るまで4分ほど焼く
- タレの材料を入れてよく絡ませ、お皿に盛り付け完成



クッキングレポート

ごぼうの香りとシャキシャキの食感が楽しめるとても美味しいつくねが、出来上りました♪ これはおススメです！根菜が苦手なお子様も、細かく刻めば食べてくれそうです。しその葉を加えたり、レンコン等でも美味しいですね。ぜひ、お試ししてみてください。

~kurashiru~より

材 料

鶏ひき肉 200g
新ごぼう 200g
長ねぎ 1/2本

【A】

片栗粉 大さじ1
すりおろし生姜 小さじ1/2
塩こしょう 少々

【タレ】

しょうゆ 大さじ1
料理酒 大さじ1
みりん 大さじ1
砂糖 小さじ2
サラダ油 大さじ1

つれ
づれ

「ROCKの街 高崎」

著: 福島

2024年6月22日(土)・23日(日)高崎市で新たな大型ロックフェス「TAKASAKI CITY ROCK FES 2024」が2日間開催されます。

開催場所は、なんと「Gメッセ群馬」「高崎芸術劇場」「高崎アリーナ」の3会場同時および高崎駅周辺と豪華アーティストが多数参加する大型フェス!!高崎全体が音楽の熱気に包まれる2 DAYSになる。また、当日は飲食店の出店もあり「フェス飯」も楽しめます。今からとても楽しみのフェスです。

KOGANE
Supporter For Your Life
暮らしのお役立ち隊 有限会社 小金
〒370-0865 高崎市寺尾町1614-2
E-mail:kogane@mth.biglobe.ne.jp
TEL 027-325-4411
FAX 027-325-4445

ガスのお客様には、3月から検針情報のWEB照会ができるようになりましたが、弊社ホームページよりログインして、ご確認していただけましたでしょうか？ 今月からは法人様等、請求書の必要なお客様にはWEBにて請求照会、請求書発行ができるようになりました。また、ホームページの「新着情報」には、お知らせ等をアップしていきますので、そちらの方もぜひご覧下さい。

編集後記