

時間も、天気も選ばない！いつでも自由に洗濯できる！

究極のラク家事。

ガス衣類乾燥機
99.4%
※乾太くん利用者アンケート自社調べ
お客様満足度



キャンペーン期間内に設置&応募すると、抽選で豪華プレゼント！

ガス衣類乾燥機 **ラク家事♪** キャンペーン!!

A賞 JCB商品券 **¥10,000** 抽選 100名様
B賞 クオカード **¥2,000** 抽選 100名様

キャンペーン期間 2022年 6月1日(水) ▶ 11月30日(水) 大分県LPガス協会主催

※上記期間内に販売設置を完了したものに限り、※応募はLPガス販売店から所定の用紙にて応募していただきます。
※抽選:令和5年1月中旬※当選通知:令和5年1月下旬(賞品はLPガス販売店からお客へお届けします。)※キャンペーン内容は予告なく変更する場合がございます。『もう洗濯で悩まない!』詳しくは裏面へ▶

キャンペーン対象商品



はやい **Rinnai 乾太くん**

【業務用】RDT-80A/RDTC-54S/RDTC-90CT/RDTC-60CT
【家庭用】RDT-80/RDT-54S-SV/RDT-52SA(-R)/RDT-31S
※ネジ接続タイプも対象



子ども達の未来に炎の文化を伝えよう

LPガス販売店

エコずきんちゃん 検索

一般社団法人 大分県LPガス協会

〒870-0901 大分市西新地1-9-5

TEL.097-558-5483



Si センサーガスコンロ de



温度調節機能

～冷めても美味しいのでお弁当にも!～

豚ヒレ肉の塩こうじピカタ



材料 (2人分)

豚ヒレ肉.....200g サラダ油.....適量
塩麴.....大さじ3 レタス、ベビーリーフ.....適量
小麦粉.....適量 トマトケチャップ.....お好みで
A 卵.....2個 粉チーズ.....大さじ2 コシユウ.....少々

① 豚ヒレ肉は保存袋に入れ、塩麴を加えて冷蔵庫で2時間以上置きます。ボウルにAを入れて混ぜ合わせます。



② ①の豚ヒレ肉についている塩麴をキッチンペーパーでふき取り1cm幅に切って表面に小麦粉をまぶします。



③ フライパンにサラダ油を入れ火を点し、170度に設定し②を①の卵液にくぐらせ焼きます。2分程焼いたらひっくり返します。



④ 160度に設定し、蓋をして3分程焼き、表面がきつね色になったら焼き上がりです。



グリル機能

グリル容器で本格的なオープン料理も手軽で簡単

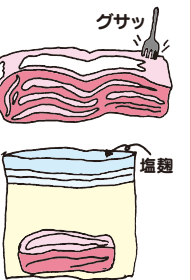
塩麴チャーシュー



材料 (4人分)

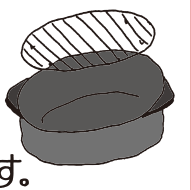
豚バラ肉(塊).....600g 塩麴.....大さじ6

① 豚バラ肉をフォークでまんべんなく刺します。保存袋に塩麴と豚バラ肉を入れてもみ、冷蔵庫で一晩漬けておきます。



ポイント 焼く前にお肉は冷蔵庫から出し、常温に戻しておきます。

② グリル容器に内網があればセットし、①を入れて、蓋をしてグリルに入れます。



③ グリル容器キーを選択し、点火します。

加熱:25分
余熱:15分



「こうじ」豆知識

麴 米麦大豆など... 中国から伝わった漢字

糴 米のみ!和製漢字
Rice Only

