

私がLPガスにした理由

別府市在住
平古場みゆきさん

乾太くんとマイクロバブルバスで サロンも家も劇的に変わりました。

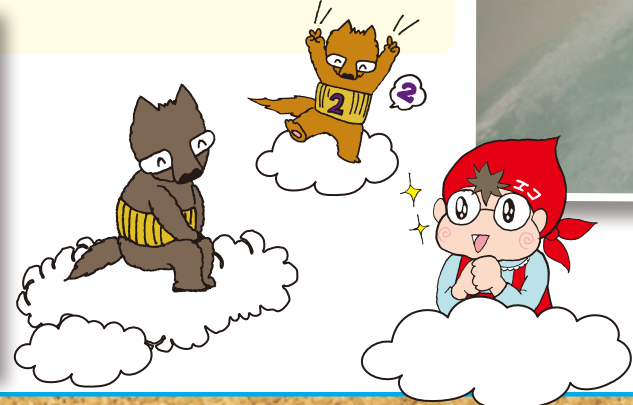
別府市でエステティックサロン『はなご』を営んでいます。完全個室4室でマッサージや痩身(そうしん)、脱毛などの施術を行っていて遠赤外線サウナの設備もあるんですが、毎日お客さまのためにたくさんのタオルやバスタオルを使います。洗濯と乾燥が大変で、以前は1日に何回もコインランドリーに走ったりしていました。でも昨年、ガス衣類乾燥機「乾太くん」を導入してからは、大量のタオルでもびっくりするくらいよく乾くので助かっています。繊維の根元からふつくと気持ちよく仕上がりますし、雨の日でも安心。今ではコインランドリーに通うことはなくなりました。あまりの大活躍に、店の奥に乾太くんのための小屋を造ったほどですよ。

近くに自宅があって、築20年くらいのオール電化の家だったんですけど、昨年、給湯システムをガスに変えました。LPガス販売店さんのおすすめで「マイクロバブルバス」にしている、細かい気泡が発生して白濁したお湯が楽しめます。温浴効果のおかげで冬でも湯冷めしにくいんですよ。浴室が2階にあるので電気給湯器のころはお湯がたまるのに時間がかかっていましたが、ガス給湯器になってあっという間にたまりますし、シャワーも勢いよく出るようになりました。専用のアプリがあり、仕事終わりにスマホで「ふろ自動」ボタンを押しておけば、帰宅したころにはあったかいお湯がたまっていてすぐ入浴できるのがうれしいです。

今ではLPガスのない暮らしはもう考えられないくらい。皆さんにもぜひおすすめしたいですね。



店の乾太くんにタオルを入れるスタッフさん



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

フライパンひとつで飲茶に挑戦! 肉団子de いきなり焼き包子



材料
(8個分)

ドライイースト.....2g ピザ用チーズ.....50g
肉団子(市販).....8個 サラダ油.....適量 ゴマ油.....適量
強力粉.....30g 薄力粉.....80g 砂糖.....9g
塩.....ひとつまみ ベーキングパウダー.....小さじ1/4
ぬるま湯(40℃位).....60g サラダ油.....小さじ1/2

① ボウルにAをふるい入れ、ドライイーストを加えます。Bを加えて手早く混ぜます。ひとまとまりになれば台の上に取り出してこねます。

② 生地が表面が滑らかになれば丸め、薄く油を塗ったボウルにいれ、乾燥しないようにして2倍程度にふくらむまであたたかいところで発酵させます。(約30分)

③ 台の上に②を取り出し、8等分にして軽く丸め、手のひらで押さえて平にし、麺棒で直径約8cm位のばしします。8等分にしたピザ用チーズと肉団子を1コのせて包みます。

④ 薄くサラダ油を敷いたフライパンに③を並べ、蓋をして暫く置きます。(約10分)コンロを160℃に設定し、火を点けて焼き色をつけます。水を生地の高さまで入れ、蓋をして約8分間蒸し焼きします。

⑤ 蓋を取り、水気がなくなれば、仕上げにゴマ油を回し入れて香りづけします。

温度調節
機能

ごはんがススム!! 甘辛おかず♡
お弁当にもピッタリ!!

照り焼き鶏つくね



材料
(12コ分)

鶏ミンチ.....100g 白ゴマ.....適量 サラダ油.....適量
塩.....小さじ1/6 醤油.....小さじ1/4 ゴマ油.....小さじ1
片栗粉.....小さじ1 しょうが(すりおろし).....小さじ1/2
砂糖.....大さじ1/2 みりん.....大さじ1/2 醤油.....大さじ1

① 鶏ミンチにAを加え、粘りがでるまでよく混ぜます。

② 12等分にして形を整えます。フライパンにサラダ油を入れ、180℃に設定し、焼きます。こんがりとした焼き色がつけば裏返し、両面焼きます。

③ Bを加えて沸かし、からめます。

④ 串に2コ1組になるように刺し、白ゴマを散らします。



11月18日 午前0時
解禁