

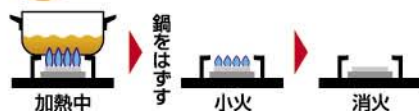
こんな安全・便利機能を備えた機種もあります。

安全機能 焦げつき消火機能



煮物の途中でもしも焦げ始めたら、焦げつきを検知して消火します。「せっかくな煮込んだ料理なのに、焦がしちゃって台なし！」なんてことはありません。

安全機能 鍋なし検知機能



安全に配慮し、鍋がない状態では点火できません。また、料理中に火をつけたまま鍋を移動させてしまっても、自動的に火が小さくなり、一定時間が経過すると消火するので安心。

便利機能 油温度調節機能



揚げ物や焼き物をする際、あらかじめ設定温度を選んでおくと、その温度になるまで加熱した後、自動的に強火・弱火を繰り返して適温をキープ。上手においしく仕上げる機能です。

最新ガス機器ガイド

安全性を高め、さらに使いやすくなった！ Siセンサーコンロ

安心 (Safety)、便利 (Support)、笑顔 (Smile) をお届けする賢い (Intelligent) センサーだから、お料理がもっと快適になります。

今年4月より、製造されるすべてのコンロは、
全口に最新センサーを搭載した「Siセンサーコンロ」になりました。

※持ち運びできる卓上1口コンロを除く、すべての家庭用コンロ。



*1口(1バーナー)のみにセンサーを搭載したコンロをご使用の方は、揚げ物をする場合、センサー付きのバーナーをご使用ください。1口センサータイプも在庫としてございますが、お買い求めの際は販売店にご相談ください。

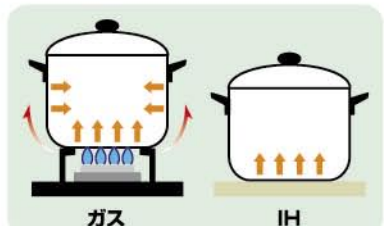
お料理好きならやっぱりガス!

IHクッキングヒーターと比べて、こんなところが優れています。



今までの鍋がそのまま使える!

ガスなら鍋やフライパンの材質や形状を選ばないので、今使っているものをそのまま使うことができます。買い直す必要がなく、愛着がある鍋でお料理できるってうれしいですね。



鍋全体を温めるから料理がおいしい!

ガスは炎の力で鍋全体をすばやく加熱し、鍋の中で対流が起こります。だから、炒め物はシャキッとおいしく、煮物はしっかり味がしみこみ、調理時間も短くてすみます。

「Siセンサーコンロ」に搭載された4つの安全・便利機能

安全機能 調理油過熱防止装置 (天ぷら油過熱防止装置)



センサーが鍋底の温度を感じ、約250℃になると自動的に消火。「ちょっと目を離したすきに…」といった火災を防ぐので、安心して揚げ物ができます。

安全機能 立ち消え安全装置



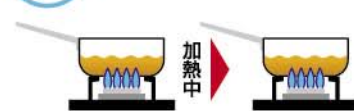
吹きこぼれや強風などで、知らないうちに火が消えた場合でも、自動的にガスを止め、ガスもれを防ぎます。煮物をする時に安心ですね。

安全機能 コンロ消し忘れ消火機能
グリル消し忘れ消火機能



「あっ!火を消すの忘れてた」「煮物の火、ちゃんと消したかな」。そんな万が一の事態や心配に備え、コンロ、グリルを点火してから一定時間が経過すると、自動的に消火します。

便利機能 早切れ防止機能



炒め物などの場合は、鍋底が約250℃になっても消火せずに火力を調節します。炒めている途中で火が消えてしまう心配がないので便利。料理がスムーズにはかどります。

やっぱりガスだね!! キャンペーン実施中

最新ガス機器のご購入は今がチャンス! 5年保証*など特典満載!

お問い合わせはお近くのガス販売店までお気軽に!

*5年保証はキャンペーン期間対象のガラストップコンロ、エコジョーズ(プロパン仕様)とします。

写真提供:ノーリツ

あつ〜い夏を涼し〜く過ごす工夫ってご存じですか？

目、耳、鼻、肌、舌の5つの感覚を使って、
体全体で「涼」を楽しみましょう！

ひんやり！竹シートで
暑い夜でもぐっすり眠る！

寝苦しい熱帯夜は、汗でシートが湿りがち。お使いの寝具の上に竹シートを敷いてみませんか。ひんやりとした感触が心地よく、熱もこもりません。日本の暮らしに根付いた自然素材で爽やかな眠りにつきましょ。



触

協力:イケヒコ・コーポレーション

おい〜い！水出し煎茶は
ビタミンCも豊富！

夏は冷たい麦茶という方も多いかもしれませんが、水出し煎茶を作るのもよいものです。お湯ではなく水を使うことで、ビタミンCが壊れず、渋みも出ません。色がきれいで甘みが強く、ひとあじ違うおいしさです。



味

提供:静岡茶いち

協力:日本香堂



嗅

ふわ〜り！お香の
優雅な香りで暑さを忘れる！

平安時代に貴族のたしなみとされたお香には、優雅な雰囲気漂います。好みの香りや清涼感あふれる香りを選んで、お香を焚いてみましょう。心地よい香りに癒やされ、暑さを忘れるひとときになるはず。

グリーン！を育てて
一石二鳥の効果あり！

夏の庭に欠かせない朝顔やヘチマ。その効果に着目し、つる性の植物を窓の外側で育て、緑のカーテンを作るといった取り組みが各地で行われています。室温を下げる働きがあり、育てて観賞する楽しみもあります。



見

提供:松戸市役所



聴

チリリン！風鈴の
涼しげな音色で風流に！

チリリンと涼しげな音色を楽しむ風鈴は、夏の風物詩。ガラスや陶器、鋳物の風鈴がおなじみですが、竹炭でできた変わり種も登場。素材もデザインもお気に入りの風鈴を見つけて、風を耳でも感じてみませんか。

作り方

- ① Aの粉ゼラチンは分量の水を入れてふやかす。
- ② 小鍋にBを入れて中火にかけ、砂糖を溶かし、火を止めてから①を入れて溶かす。
- ③ ②をボウルに入れて、あら熱をとり、泡立て器でよく泡立てる。
- ④ ぶどうの皮をむく。
- ⑤ ③にソーダ飲料を少しずつ入れ、氷水の上のせて混ぜる。
- ⑥ 固まってきたら、ぶどうといっしょにグラスに入れ、冷蔵庫で約10分、冷やし固める。

材料(4人分) / 82kcal(1人分)

A 粉ゼラチン…10g
水…大さじ2

B 水…1/3カップ
砂糖…40g

●ソーダ飲料…1カップ
●ぶどう…1/2房くらい



ポイント!

とろとろの状態からツンと立つほどに変化したら、ほどよく固まったということ。

アレンジ!

お子様向けの甘い味なので、大人の方は食べる前にレモン汁をたらすとよいでしょう。ソーダ飲料は、オレンジ味やグレープ味など、お好みものに変えてもおいしくできます。

ふわっととろける

ソーダゼリー

調理時間
約15分



監修：江上料理学院

★季節の
★スピード
★レシピ

暑さで食欲がなくなりがちな夏にぴったりの料理とデザートをご紹介します。手早く作れるのでお子様といっしょにチャレンジしてみませんか。



ガリルで簡単!
調理時間
約20分

カレー味が食欲をそそる

スティックタンドリーチキン

作り方

- ① 鶏肉は長さ5～6cmのスティック状に切る。
- ② 厚手のビニール袋に①とAを入れてよくもむ。
- ③ ②にBを加えてよくもみ、漬け込む。
- ④ ガスコンロのグリルの天板にアルミホイルを敷いて鶏肉を並べ、約5分、上下強火で焼いて取り出す。
- ⑤ ③の袋に食べやすく切った野菜を入れ、袋に残っているタレをまぶす。
- ⑥ ④のグリルの天板に⑤のをのせ、約5分、上下こんがり焼く。
- ⑦ 器に盛り、レモンを添える。



ポイント!

袋に入れてもむことで早く味がつきます。お子様も楽しくお手伝いできる作業です。

材料(4人分) / 177kcal(1人分)

●鶏むね肉…大1枚(300g)

A 塩…小さじ1/3くらい
こしょう…少々

B おろし生姜…小さじ1/3
おろしにんにく…小さじ1/3
カレー粉…大さじ1/2
ヨーグルト…大さじ3
ケチャップ…大さじ1/2

●オクラ…4本 ●レモン…1/2個
●なす…1本 ●ミニトマト…8個

ビューティー・スタイル

美肌術～頬のスプーン・パッティング

どこのご家庭にもあるスプーンは、実は美肌を維持するための強い味方。ビューティー・ディレクターの小林ひろ美さんに、スプーンで頬をパッティングするお手入れ方法をうかがいました。

① スプーンを冷蔵庫か氷水で冷やす

グラスなどに水と大きめのスプーンを入れ、冷蔵庫で冷やしておきましょう。直前に準備する場合は、氷水にスプーンを入れます。ひんやりしたスプーンは気持ちよく、毛穴も引き締まります。



② スプーンの裏側で頬をパタパタとケア

スプーンの裏側のカーブを頬骨の下に当て、手首のスナップをきかせて軽いタッチでパタパタとたたきます。ほんわり肌が温かくなったら血流がよくなった証拠。



③ 下から引き上げてキュッと引き締め

ひじを上げてスプーンを横にし、下から上へリズムカルにパッティングしましょう。毛穴を引き締め、たるんだ肌も引き上げます。もし肌が赤くなるようなら、少しお休みしてください。



④ 気になる毛穴の開きはベタッと押さえる

鼻のまわりなど、毛穴の開きが気になる部分には、スプーンの裏をベタッと軽く押しつけて約30秒キープ。この時、ぬるま湯で温めたスプーンも準備し、冷たいスプーンと交互に使うと効果アップ。



ビューティー・ディレクター
小林ひろ美さん

(株)美・ファイン研究所、リバイタライズサロン「クリーム」を主宰。ファッション、フレグランス、アロマ、スキンケアの指導、提案を行いながら、テレビ、雑誌、ウェブマガジンなどで幅広く活躍。著書に「肌が10歳若返る!朝美容 夜美容」(メディアファクトリー)、「完璧肌を作り出す!毛穴美人のススメ」(ワニブックス)など。

■ 美・ファイン研究所 <http://www.be-fine.co.jp/>

達人・小林さんからひとこと

毛穴がキュッと引き締まるのはもちろん、たいてい刺激を与えることで血流が促進され、肌が活性化し、みずみずしい肌を保てるようになるでしょう。3分あればトライできる簡単なケアですので、ぜひお試しください。

イラスト:あきんこ

手軽にできる収納術

キッチンの収納

調理器具や調味料、買い置き品々など、キッチンには収納するものがいっぱい。収納アドバイザーの本多弘美さんに、使いやすくしまう方法をうかがいました。

●シンクの上の吊り戸棚

上段にはあまり使わないものを。透明で高さのある取っ手付ケースなら、見やすく、片手でさっと取り出せます。

プラスチックのカゴの網目にヒモを結べば、立派な取っ手。手前の下のほうに付けるのがポイント。



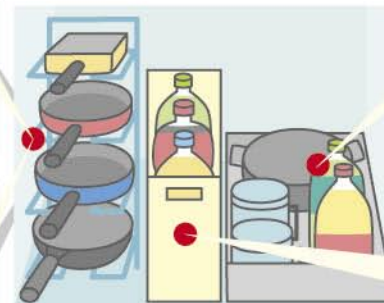
季節用品など、使用頻度が少ないものは箱のまましましょう。ラベルを付けると中身がすぐわかります。

棚板を希望の高さに変えたい場合は、CDやカセットのケース、またはがまほこの板を糊受けに立てて、両面テープで接着。

●ガス台の下

すぐ火にかける「火の鍋」はガス台の下にしまると、スムーズに作業できます。最初に水を入れる「水の鍋」はシンクの下へ。

フライパンや中華鍋をそのまま重ねて収納すると、取り出すのが大変。専用ラックなどを利用しましょう。



※観音扉式収納の場合

サラダ油や油ポットは、新聞紙を敷いたステンレスのバットに並べましょう。油で汚れてもお手入れがラクです。

ボトル調味料はプラスチックの書類ケースに入れると安定。底に市販の「敷居すべり」を貼るとスライドしやすくなります。

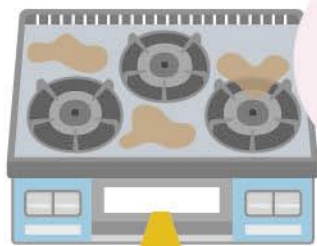


収納アドバイザー
本多弘美さん

生活に根ざした収納アイデアと理論的な分析、幅広い視点からの提案が好評で、テレビ、雑誌、講演会などで活躍中。収納家具メーカーの商品企画なども手がけている。著書に「そうじ以前の整理収納の常識」(講談社)、「本多弘美の家事ラク収納」(学習研究社)、「本多弘美のスタイリッシュ収納術」(辰巳出版)など。

達人・本多さんからひとこと

ひんばんに物を出し入れるキッチンは、「よく使うものは何か」と使用頻度を考え、「どこで使うか」を考えてから、使いやすい場所に収納することが大切です。無理をしないで、できることから取り入れてみてください。



食器洗いやコンロの掃除が大変。後片付けがラクになるリフォームってないかしら。



「食器洗い乾燥機」やサッとひとふきで汚れが落ちる「ガラストップコンロ」を導入してみよう。

水の節約になって、環境にも家計にもやさしいのね。

食器洗い乾燥機は手洗いに比べて水の使用量が少ないですよ。



リフォームすると

料理から後片付けまでラクラク、ハッピー！
家族と過ごす時間が増えて、いつもスマイル！
まるで夢のようだわ。



イラスト:あきんこ

夢

のリフォーム計画

キッチンのリフォーム



「長年使っていて設備の調子が悪い」「家族構成が変わって使い勝手が悪くなった」。そんなふうを感じたら、思いきってキッチンリフォームしてみませんか。さまざまな住宅リフォームを手がける「アスクラス」のリフォームコーディネーターに、キッチンリフォームのポイントをうかがいました。



子供が小さいので、リビングで遊んでいる子供の様子を、料理しながら確認できるといいんだけど…。



対面式キッチンに変えてみませんか。シンクやガスコンロで作業中でも、リビングダイニングの様子が見られます。配膳にも便利ですし、料理や洗いをしながら、ご家族との会話が楽しめます。

こんな悩みにも
応えます

その2

「とにかく物が多くて」という方には



その1

「腰をかがめて作業するのがつらい」という方には

身長に合わせて選べるキッチンカウンターの高さ調整



スペースを最大限に活かして収納量アップ



炊飯器やポットをすっきり収める家電収納ユニット