

なるので、しっかりれるだけでなく、 ておくと便利。結露は窓や トやテープ、スプレーなど)を揃結露防止グッズ(窓に貼るシ

結露対策

おくと安心

がちゃんと出るかを確認た一度試運転をして、温風てスッキリきれいに。ま てスッキリきれいに。ままったホコリを掃除機で吸いまずはフィルターの掃除を 、 カビのI など)を揃え 原因 ·壁が濡 取っ

出来るところ からやって に「不要品の選別と処分」を先に おく



くなる前にやっておく、部屋ごとたとえば、「窓拭き」は寒さが厳しの負担を減らそうという作戦。 めに先行することで、忙しい年末 大掃除ならぬ「小掃除」をこま エアコン

-の掃除を。

危険性もな 忘れなく。なお、古くなった灯油の **映性もあるので避** 用は火災や事故の かを確認。 避 ホコ

破損箇所がないか、使用する前に、 や汚れが付 ブ・ファンヒ

、部品の劣化や たら、掃除もお

秋から冬へ。季節は足早に 過ぎていきます。寒さが厳しくなる前に、 早めの準備で冬の暮らしに備えましょう。 ご利用が を承ります。お気軽にステーション〉でも点検 ◎当社〈桜岡サ ください。

冬用カーテン

て、より断熱効果がの層がたくさんでき るには冬用カーテンがおすすめ窓から侵入する冷気を遮断 床まで届く長さがベスト。ま 冷たい空気は下に だが大きいと空気 テンがおすすめ いくので、丈芸

クルマ

のトラブルが多発するシーズン。冬は雪や気温の低下でクルマ 寒さが本格化する前に、次の項目 しておきましょう。 冷却水

ウォッシャー液 冬用タイヤ

● お便りひろば 目

もさみしいです。

須賀川市

. 様

131

| 舌」(前号掲載)。

、穫後、いもの

先

来日て、

で下さいましがスボンベ

ふくで「さつ

間

いた方が

Ħ

を

か

を

くお願いいたします!ち隔月のお届けには、ち隔月のお届けには、毎月楽しみにしてくだ毎月変です! ほは

はどよろし なります ださってい ま

「見ています」。その言葉の何よりもの励みになり、様のお言葉、私たちっとがとうござい 須賀川市 葉を胸に

ですよね。見ています。応援ガスさんの大切なお仕事のたない仕事をしています。短重いボンベを担ぎ、黙々と見重いボンベを担ぎ、黙々と見 で、応援して、 住事の一つ ます。福陽 黙々と目立 料り 通路を

福陽ガス からの お願い

灯油配達のご注文について

冬季は灯油のご注文が大変混み合います。当日ご注文の場合、ご希望 の配達時間よりお待たせしてしまう場合もございますので、誠に勝手ながら 下記のとおり前日までにご連絡をいただけますようお願い申し上げます。

なお、石油タンクが設置されている場合に限り、弊社で定期的に訪問し て給油する「定期配送*」も承っております。配送員までお気軽にご相談く ださい。(*条件により価格が若干安くなる場合がございます)

※ご不明な点は当社または配送係員までお気軽にお問い合わせください。

灯油注文の ご連絡に ついて

●配達希望日の**前日**までにご連絡ください。 受付時間 8:00~19:00

●ご注文は灯油 ポリ缶2缶以上 より承ります。

●配達は月曜日~土曜日(8:00~17:00)に伺います。 日曜日の配達は、定期配達のお客様のみとなります。

集合住宅の 配送料に ついて

下記配達料をいただきます。 灯油代金

+配達料

300円(税込)

集合住宅の2階以上の場合、灯油代金のほかに

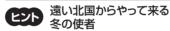
灯油代金 +配達料 500円(税込)

4 灯油代金

+配達料 700円(税込)

ヨコのカギを解いていくと、タテ の太枠の中に、一つの単語が出来 上がります。それが「答え」です。

抽選で正解者5名様に **素敵な賞品プレゼント!!**



ヨコのカギ

①正月を迎えるための大掃除のこと ②壁に絵を描く謎のアーティストとは?

③名古屋城の天守に輝く金の飾り物 ④武士は食わねど○○○○○ ⑤ポットを昭和の頃はこう呼びました

89パス"ル

市)、近藤かおり様カネ様・伊藤文子様当選者は北畠揚る 5名の方で7様・小林!子様(須紹子様・ 貴賀小子川山

採用者に記念品贈呈】 。どしどしないズルの答り

ます。〈答え: 正解者の中が お便りも募集しています!

イ・住所・氏名・Eトから抽選でL

〒962-0821 須賀川市桜岡7 福陽ガス FUKUFUKU係まで FAX.0248(76)8581 〈担当・秋山〉でも受け付けています。 メール/info@fukuyogas.co.jp

※お送りいただいた個人情報はプレゼントの発送にのみ使用いたします。

おかげさまで今年も大盛況!

11月5日(土)・6日(日)の2日間にわたり、 福陽ガス本社の特設会場にて「展示特売 会」を開催いたしました。

今年も新型コロナウイルス対策のため、 名物のおでんサービスやキッズコーナー等 を取り止めての開催となりましたが、たくさ んのお客様にご来場いただきました。誠に ありがとうございました。

ございました。 ありがとう こ来場いただき

年内いっぱい展示特売会と回じ 特別価格にて販売いたします!!

例年、展示特売会ではメーカー各社の協賛に より「大奉仕価格」にて販売しておりますが、 引き続き年内も展示特売会と同じ特別価格で ご提供いたします。



●ガス器具 ●暖房器具 ●トイレ











ご用命がございましたら、お気軽にご相談ください!

お便りやご意見をお寄せください ◎ TEL.0248 (75) 6171/FAX.0248 (76) 8581/メール info@fukuyogas.co.jp 福陽ガス(担当:秋山) TEL.0248 (75) 6171 • FAX.0248 (76) 8581



社/須賀川市桜岡7番地

■郡山支店/郡山市桑野二丁目16-6 ■ 白 河 支 店/白河市田中山1番地66

■ 充 填 工 場/西白河郡矢吹町大池93番5号

TEL.024(955)6071 • FAX.024(955)6075 TEL.0248(23)4360 • FAX.0248(23)4535 TEL.0248 (42) 3630 • FAX.0248 (42) 3681 URL:http://www.fukuyogas.co.jp

■企画・制作/株式会社ゲン企画プロジェクト

より美

味し

作るヒ





じっくり煮込んで味が染みてる

里いもと鶏肉の 味噌煮込み

材料(4人分)

●里いも 16個	●醤油大さじ3
●鶏もも肉 500g	●酒1/3カップ
●味噌大さじ5	●だし汁 3カップ
●砂糖大さじ3	●練ごま大さじ1

作り方

- ●里いもは皮をむき、水で軽く洗ってから、たっぷりの水 を注いだ鍋に入れて強火にかけます。沸騰したら中火 で5~6分茹で、ざるにあけて流水でぬめりを取り、水気 を切ります。
- 2 鶏肉は一口大に切り、フライパンで皮の面をこんがりと焼 き付けて余分な脂を出します。
- **3**鍋に①、②、だし汁を入れ、強火にかけます。沸騰したら 中火にしてアクを取り、酒と砂糖を加えて6~7分煮ます。
- ●味噌、醤油を加え、蓋をして12~13分煮込みます。練ごまを 加え、煮汁を全体に回しかけながら2~3分煮て出来上がり。

、壁は板張りて縦長の窓りまったシャ

り窓 し取

まりを

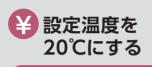


ほくほく、ねっとりの里いもと、味がしみこんだ鶏肉が ベストマッチ。あつあつの美味しさを、寒い冬の食卓 にぜひどうぞ♪(フク)

いつも安心・安全に

ヒーター編

ちょっとした心がけでできる節約術。塵も積もれば山となる… の精神で、コツコツ地道に実践しましょう!



年間約1,470円節約



このほか ¥ 室内の湿度を適度に保つ

ことで体感温度が高くなりガス代節約に役立ちます。

必要な時だけつける **「年間約2.380円節約**※

このほか ¥ ヒーターは窓を背にして置く

111

施工前

ことで暖房効果がアップしてガス代節約に役立ちます。

※1:外気温度6℃の時、暖房の設定温度を21℃から20℃にした場合(使用 時間:9時間/日) ※2:1日1時間運転を短縮した場合(設定温度20℃)

※1・2とも一般財団法人省エネルギーセンターの実測値を使用。(資料:資源 エネルギー庁「家庭の省エネ徹底ガイド春夏秋冬2017」)

OFF

海陽ガスの

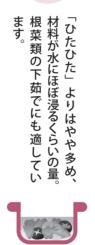
古い

時にも向いています。やシチューのほか、青菜を茹でる余裕があるくらいの量。おでん材料が水の中で十分に浸って

応用できそうですね

んなメニューに

コツを覚えておけば、



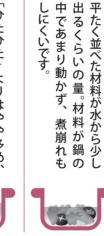
かぶるくらい

調理の際の基本知識と

とした

からの季節に

煮物料理。



ひたひた

煮浸し

切も 青の

青菜の煮浸しなど

変わります。レン煮物はメニュ・ 表現で

作る時の

水加減



美味しさ

UPのコッ

煮付け

◎煮魚・かぼちゃの煮付けなどしやすい材料に向く調理法です。強めの火で比較的短時間煮るもの。

煮崩れ

煮込み

◎ 肉じゃが・カレー・シチューなどで材料のうま味が煮汁に染み出し、材料の弱火で長時間煮るもの。じっくり煮込むこと弱火で長時間煮るもの。じっくり煮込むこと

いくつか種類がありませ火を通す時間や味付け煮て、調味料で味付けす 時間や味付け法の違いで の材料をだり

煮物って?











横長の排煙窓を取り





最近は物 っていた建一の佐久間 か 7 、ちょっとくつろげるス今回は、以前は車庫 ヤ

に大変身 ハースに大改造して使用して

リフォー ム何でもご相談ください

下茹で

煮崩れを防ぎ、少ない 煮汁でも材料の中まで 味を染み込ませる効果 があります。落し蓋の 代わりにアルミホイル を使っても OK!

鍋止め

鍋止めとは、出来上がった

落し蓋

大根や里いもなど火が通り にくいものは、ぜひ「下茹 で」をしてみて。材料が柔ら かくなって、味が染み込み やすくなります。

砂糖は先に

砂糖は味が染み込むまで 時間がかかるので、塩より 先に入れるのがコツ。一方、 醤油や味噌は香りが飛び やすいので、最後の方に加 えるのがおすすめ。

失敗しない味付け

煮物の調味料の割合は、「水:酒: みりん:醤油=5:1:1:1」が基本。 これさえ守れば、ほぼどんな材料で も美味しくできるはず。さらに肉や 魚介などうま味が出てくる材料を 使えば、だしの代わりになって、より 深い味わいに仕上がるでしょう。





1

1



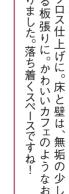












煮物の鍋を少し時間をおい て冷ますこと。このひと手間 で味がさらに染み込んで、 ぐっと美味しくなります。