

FUKU

FUKUYO GAS Co. COMMUNICATION PRESS

FUKU

2022 November vol.182 初冬の号

特集 煮物の知恵とコツ

- 知っておきたい ガスのミニ知識
- お手軽ガス代節約術
- お役立ちレシピ フクちゃん食堂
- 里いもと鶏肉の味噌煮込み
- 福陽ガスのリフォーム情報
- 古い物置車庫がオシャレに大変身!

[表紙の写真]

今年は10月の冷え込みで高い山では季節外れの初冠雪も。ちなみに福島気象台によれば福島の初雪観測日は平成11年11月19日。いよいよ冬の始まりですね。



結露対策

結露防止グッズ(窓に貼るシートやテープ、スプレーなど)を揃えておく。結露は窓や壁が濡れるだけでなく、カビの原因にもなるので、しっかりとした対策を。

エアコン

まずはフィルターの掃除を。たったホコリを掃除機で吸い取ってスッキリきれいに。また一度試運転をして、温風がちゃんと出るかを確認しておく。安心!



ストーブ・ファンヒーター

使用する前に、部品の劣化や破損箇所がないかを確認。ホコリや汚れが付いたら、掃除も忘れなく。なお、古くなった灯油の使用は火災や事故の危険性もあるので避けてください。



クルマ

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

- バッテリー
- 冷却水
- ワイパー
- ウォッシュ液
- 冬用タイヤなど



暮らしのたより

本格的な冬が来る前に

やっておきたい冬支度

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。



小掃除

大掃除ならぬ「小掃除」をこまめに先行することで、忙しい年末の負担を減らそうという作戦。たとえば、「窓拭き」は寒さが厳しくなる前にやっておく、部屋ごとに「不要品の選別と処分」を先に済ませる、など出来るところからやっておくと後がラク!



お便りひろば

ふ くふくで「さつまいもの話(前号掲載)。収穫後、時間をおいた方が甘いことを知りました。毎月楽しみにしているくふく、届かない月はとてもさみしいです。
須賀川市 一様

あ りがとうございます! 毎月楽しみにしていただいているなんて、感激です!! これからも隔月のお届けにはなりますが、「こうぞ」愛読のほどよろしくお願いたします!

先 日、ガスボンベの交換にきて下さいました。きちんと声をかけて細い通路を重いボンベを担ぎ、黙々と目立たない仕事をしていました。福陽ガスさんの大切なお仕事の一つです。ね。見えます。応援しています。頑張ってください。
須賀川市 K様

あ りがとうございます! K様のお言葉、私たちスタッフの何よりの励みになります。「見えます」。その言葉を胸に、これからも頑張ります!!

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。配達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。

- 配達希望日の**前日**までにご連絡ください。
- 配達希望日の**前日**までにご連絡ください。
- ご注文は灯油 **ポリ缶2缶以上** より承ります。
- 配達日は月曜日～土曜日(8:00～17:00)に伺います。日曜日の配達、定期配達のお客様のみとなります。

集合住宅の2階以上の場合、灯油代金のほかに下記配達料をいただきます。

階数	灯油代金+配達料
2階	300円(税込)
3階	500円(税込)
4階以上	700円(税込)

FUKU² パズル

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

ヒント 遠い北国からやって来る冬の使者

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

抽選で正解者5名様に **素敵な賞品プレゼント!!**

「ミニバスル」にご応募ください! 正解者の中から抽選で5名様へ素敵な賞品を差し上げます。〈答え〉住所氏名年齢 電話(〒)×(市)×(区)の感想 応募締切/令和4年12月15日

「採用者に記念品贈呈」
「ミニバスル前号の答え」
「トップガン(トップガン)」
当選者は北島揚子様、小山カネ様、伊藤文字子様(須賀川市)、近藤かおり様、小林貴子様(玉川村)の5名の方です。おめでとうございます。

お便りも募集しています! もちろんミニバスルの答えを兼ねてもOK。どしどしお送りください。

〒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。

展示特売会

おかげさまで今年も大盛況! 紙上報告

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。

ご来場いただきありがとうございます。ありがとうございました。

年内いっぱい展示特売会と同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
- タイヤ
- 家電製品 など

※写真はイメージです。

ご用命がございましたら、お気軽にご相談ください!

より美味しく作るヒント集

煮物の知恵とコツ



これからの季節に
うれしい煮物料理。
調理の際の基本知識と
ちょっとした
コツを覚えておけば、
いろんなメニューに
応用できそうですね。

煮物って？

肉や魚、野菜などの材料をだしで煮て、調味料で味付けする煮物料理。火を通す時間や味付け法の違いでいくつか種類があります。



煮込み

弱火で長時間煮るもの。じっくり煮込むことで材料のうま味が煮汁に染み出し、材料の中にも味が染み込みます。

煮付け

強めの火で比較的短時間煮るもの。煮崩れしやすい材料に向く調理法です。

煮浸し

さつと煮た後に冷まして味を染み込ませるもの。

作る時の水加減

煮物はメニューによって水加減が変わります。レシピによく出てくる表現でおさらいしてみましょう。

ひたひた

平たく並べた材料が水から少し出るくらいの量。材料が鍋の中であまり動かず、煮崩れもしにくいです。

かぶるくらい

「ひたひた」よりはやや多め、材料が水にほぼ浸るくらいの量。根菜類の下茹でにも適しています。

たっぷり

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

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。



美味しさUPのコツ

落とし蓋

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。落とし蓋の代わりにアルミホイルを使ってもOK!

下茹で

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

鍋止め

鍋止めとは、出来上がった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。

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。

いつも安心・安全に ガスのミニ知識 65

お手軽 ガス代節約術

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!

設定温度を20℃にする
年間約1,470円節約^{※1}

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^{※2}

このほか
ヒーターは窓を背にして置く
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」)

旬の素材でアイデア料理! フクちゃん食堂 開店

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
 - 鶏もも肉……………500g
 - 味噌……………大さじ5
 - 砂糖……………大さじ3
 - 醤油……………大さじ3
 - 酒……………1/3カップ
 - だし汁……………3カップ
 - 練ごま……………大さじ1

- 作り方**
- 1 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、ざるにあげ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。
 - 4 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。

ほくほく、ねっとりとした里いもと、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)

福岡ガスのリフォーム



リフォーム何でもご相談ください

vol.96

古い物置車庫がオシャレに大変身!

外観



施工前



施工後

錆びてしまったシャッターを取り外して縦長の窓を取り付け、外壁は板張りにしました。

内装



施工前



室内は古い板を剥がして、床、壁、天井に断熱材を入れ、下地からやり直しました。天井は、ボードを張ってクロス仕上げに。床と壁は、無垢の少しふしのある板張りに。かわいいカフェのようなお部屋になりました。落ち着くスペースですね!

照明器具は斜め天井用のダウンライトです。

もともと見えていた梁は、黒く塗装して白い天井のアクセントに。

縦長の窓の反対側に、横長の排煙窓を取り付けました。

いつまでも暑いと思っていたら、いきなりすくなくは「コタツ」を出したこの秋。「コタツ」や「戦争の影響で住設器具が入らないし、材料や材木がどんどん値上がりしている状況です。これからは、一度値上がりした物は、値下がりすることはないような気がしますね。平和な世の中、暮らしやすい世の中、早く戻ってほしいですね。いつもの年より気候もお財布も寒くなるのが、早いような気がしてならない佐久間でした。

ご相談お見積 無料 0204875171