

らいふ ほっとガス Life

No.2
年4回発行

(株)フジプロが贈るHappiness Lifeのための情報誌



簡単に毎日の料理が美味しくなる！



あごだし
パック30袋入り
¥1,000

国産素材を贅沢に使用

- ・焼きあご節 《鳥取産》
- ・本枯れ鰹 《焼津産》
- ・利尻昆布 《利尻産》
- ・割り鯖節 《長崎産》
- ・香信椎茸 《宮崎産》

お申込み
TEL (0566) 81-2341

フジプロが
10月より空手教室を始めます。

8月より生徒募集
(早期加入特典あり)

詳細は8月のホームページにて！

<http://www.fujipro.co.jp>

あぐ一豚と沖縄料理店「ぐしけん」知立にオープン！



『幻の豚』あぐ一豚の”しゃぶしゃぶ”と”せいろ蒸し”を、食べ放題で堪能できます。あっさりとした脂身とクセのない赤身が特徴のあぐ一豚は、ヘルシーで女性にもオススメのしゃぶしゃぶもせいろ蒸しも、野菜との相性バツグンです。2階建ての店内は広々としており、1階は沖縄色満載のテーブルとカウンター席。2階には掘りごたつ席や海・洞窟をイメージした座敷部屋などがあり、少人数から大人数までOK。



ぐしけん
知立店

日～木 17:00～3:00
金・土 17:00～4:00
定休日 無休
知立市新富2-15
TEL 0566-93-1148





写真提供:弘常屋

夏バテ対策

うなぎ特集

～ビタミン豊富な鰻で夏を乗り切ろう!～

暑中見舞い申し上げます

夏空がまぶしい下、海や山、プールに夏のレジャーを楽しんでいることと思います(≧▽≦*)
今回は暑い夏を乗り切るため、情報誌メンバーがおいしく鰻を食べる方法にチャレンジしてみました(´・ω・`)!!
是非お試しください♡(*´∩`*)

フジプロが提案するスーパーで買ってきた鰻を自宅で最高においしく食べる方法!



グリルで鰻を温める



ひと手間で美味しくなる!

- ① グリルを余熱で温めておく。
- ② 鰻をトレイに入れ、温水中に浸してタレと鰻のあぶらをとる、キッチンペーパーで軽くふきとる。
- ③ アルミホイルで軽くつつみ、グリル火力を上下とも「弱」で約3分温める。
- ④ 一度グリルから取り出し、タレを塗る。
- ⑤ 再度グリルで30秒～1分温める。



ガス炊飯器でご飯を炊く



美味しいごはんを炊くポイント

- ① 1回目の洗いは手早く行う。
- ② 米は水を吸うほど柔らかくなり、割れやすくなってしまうため、2回目以降の洗いは優しく行う。
- ③ 洗いすぎると風味が消えてしまうため洗すぎないようにする。(3～4回程度)
- ③ 夏場は30分以上、冬場は1時間以上水に浸す。
- ④ 残ったご飯は冷凍がオススメ。

味の決め手は水

カリメラの水は加熱しても栄養素のミネラル成分は変わりません。
さらに水分子が小さいため、より味がしみ込みます。
ダシを取るのに使うと旨味をよく引き出し、炊飯に使用すると、より一層美味しいごはんが炊き上がります。

お吸い物を作る



あごだしだけでできる超簡単レシピ

材料 あごだし1パック 水600ml
具(かまぼこ・みつば・花ふ等お好みで)

- ① 水600mlと入れた鍋の中に、あごだしパック1を入れ、沸騰したら中火にして3～4分煮出し、あごだしパックを取り出す。
- ② おわんに具を入れ、①をそそぐ。



堤屋
知立市栄1-13
0566-81-0701
定休日 日曜日
宴会座敷有
営業時間 11:00～21:00



食事処 しもむら
岡崎市昭和町落合11-2
0564-32-3100
定休日 月曜日
営業時間 11:00～13:30
17:00～19:30



井谷家
知立市新富町2-76
0566-81-0730
定休日 火曜日
営業時間 11:00～19:00



今川屋
知立市本町本53
0566-82-0062
定休日 水曜日
宴会座敷有
営業時間 11:00～14:00
17:00～20:00



弘常屋
知立市弘法町弘法山21-1
0566-81-1869
定休日 水曜日
宴会座敷有
営業時間 11:00～20:00



市幸
刈谷市大手町5-61-1
0566-24-3859
定休日 月曜日
(6月～9月は火曜日休)
営業時間 11:00～14:00
17:00～20:15



浜名
豊橋市平川町34-2
岩瀬店舗
0532-61-3131
定休日 火曜日
営業時間 11:30～14:00
17:00～21:30

コンロ機能活用術

～きれいな厚焼きたまご焼きを作ろう!～



- ☆材料 (3前)
- 卵・・・4個
 - A・・・塩 ひとつまみ
 - A・・・砂糖 大さじ2
 - A・・・だし汁 大さじ2
 - A・・・酒 大さじ1
 - A・・・醤油 小さじ1/2
 - A・・・マヨネーズ 20g
 - サラダ油 適宜

- ① ボウルに卵を割りほぐし、Aを加える。
- ② 玉子焼き器をコンロにのせ、揚げ物の温度調節スイッチを押して180℃に設定する。
サラダ油を入れて余分な油を拭き取り、①の1/4ほど流し入れ、大きくかき混ぜ、半熟になったところで奥から手前に折りたたむ。油を塗り折りたたんだ卵を奥に滑らせ、再び手前に油を塗り残りの①を3回に分けて繰り返し焼く。
- ③ 粗熱が取れたら、適宜切り分け器に盛り、大根おろしを添える。



私はよくホットプレートとして、活用しています。
ホットケーキやクレープがきれいに焼けます。

揚げ物の温度調節機能

- 200
- 180
- 160



食材に応じて温度を設定すれば、自動で温度設定をキープすることができるから玉子焼きが均一に仕上がります。

ショールームNEWS

フジプロショールームへ是非お越しください



Rinnai
ユーディア・エフ RS721W14S7R-VL
40%OFF 希望小売価格 222,600円
現品限り **133,560円(税込)**



腰をかがめなくても
スイッチををらくらく操作
他のコンロと大きく違うのは、操作パネルが天板にあるところ。
この配置のおかげで温度調節や炊飯・湯沸かしタイマーの操作がしやすくオススメです。

ガス代、節約しませんか?

夏のボーナスキャンペーン



今なら半額!



新しい幸せを、わさすこと。
NORITZ
定価 377,580円(税込)
情報誌特別価格
188,790円(税込)
マルチリモコンセット
20号 オート 壁掛けタイプ
GT-C2052SAWX BLO
その他リンナイ・パロマ給湯器も半額!
※工事費別途かかります。

みんなのフォトコーナー

～ テーマ「私の宝物」～

知立市 W様
親子のコーギー達です。
北海道へ帰省する時、
旅行する時、常に一緒
です。



安城市 S様
孫4人です。
時々会って楽しく遊んで
います。
健康やかに育ちますよう
に！



刈谷市 Y様
下の子の初節句の時の写
真です。
お姉ちゃんは弟が可愛く
て仕方ない様子。
弟は番長なのでケンカし
ますが、いつもくっついて
います。

安城市 M様
仲良し3人組で舞妓体験♪
3人で旅行する時間が私の
宝物です♡



次号のテーマは「夏休み」です
楽しいお写真をお待ちしています。

<応募方法>

写真と写真にまつわるコメント・お客様のお
名前・ご住所・電話番号を明記の上、ご応募
ください。

写真はお返しできませんのでご了承ください。
ホームページからもご応募できます。

宛先

〒472-0007

知立市牛田町遠新切48

株式会社フジプロ

「ほっとガスらいふ みんなのフォトコーナー」係

応募締め切り 2013年8月31日

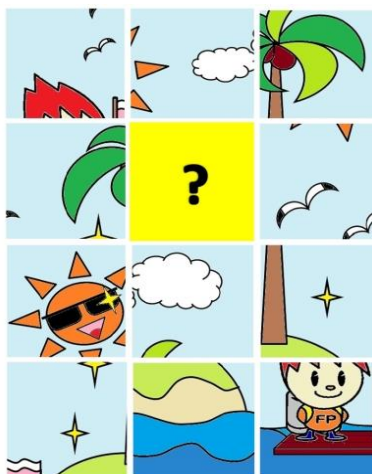
(当日消印有効)

採用された方に



お米5キロを4名様にプレゼント!

プレゼントクイズ



左が完成した絵です。

右絵の足りないピースは①～⑫番のどれでしょう！

ほっとガスLife 1号の答え

A. フジプロ



ホームページからもご応募できます。

<http://www.fujipro.co.jp>

<応募方法>

官製はがきにクイズの答え

お名前・住所・電話番号をご記入の上

〒472-0007

知立市牛田町遠新切48

株式会社フジプロ

「ほっとガスらいふ プレゼントクイズ」係
までご応募ください。

応募締め切り 2013年8月31日

(当日消印有効)



あご入り 鯉ふいだし(30袋入り)
10名様にプレゼント

2013年7月1日発行 編集責任者:株式会社フジプロ 情報誌編集チーム



本 社:0566(81)2341
fax:0566(81)2338
豊田営業所:0565(52)3901
刈谷営業所:0566(21)1701
瀬戸営業所:0561(82)0540
可児営業所:0574(60)3403