





「庭で育てている苺の苗から苺の実を初めて収穫しました! 食べたら甘くておいしかったです。」

素敵なお便りをありがとうございます! お庭の苺の苗からあま~い春一番のお届けですね(^^♪ 素敵な作品のご応募ありがとうございました。 みんなのお便りコーナーでは、皆様の作品を 大募集しています!

絵手紙、お子様の作品、ペットの写真、俳句、 などなど・・・ハガキや写真に撮って下記宛先 までお送りください。

※応募いただいた作品はお返しすることができませんので ご了承ください。

〒472-0007 知立市牛田町遠新切48番地 株式会社フジプロ 「ほっとガスライフ」係

掲載された方には 「丸加醸造特製みそ」を プレゼント!





Webからも応募できます

知立 フジプロ

応募締切 2023年6月30日(当日消印有効) たくさんのご応募お待ちしております!!



2023年4月発行 編集責任者:株式会社フジプロ 情報誌編集チーム



社:0566(81)2341 fax:0566(81)2338



家計に優しく「節約料理が

最近色々な物の値上げが続き、少しでも生活費を節約したいという方もみえると思います。 そこで今回は、家計に優しい節約料理術を紹介します。

1。 火加減と熱効率の良い鍋の選び方

その1 火加減に注意しよう







鍋底からはみ出た火はガスをムダに 消費しているだけなんです。

コンロの火加減は、火が鍋底からはみ出ないように調整 すると光熱費のムダを抑えます。

その2 熱効率の良い鍋の選び方



熱が触れる面積が大きいほど、火の通りは早くなるので 小鍋より大鍋、丸底より平底の鍋を選ぶといいですよ。

Ⅲ。硬いお肉はひと工夫

炭酸水で硬いお肉は柔らかくなるんです





炭酸の力で繊維が ほぐれます。

硬いお肉は炭酸水を入れて煮ると早くやわらかくなり 光熱費のムダを抑えます。

もうひと工夫♪ ビール煮がおすすめです





開栓したビールを飲みきれない時、炭酸水の代わりに 使えばビールをムダにせずに、柔らかくて深みのある ちょっと大人な味わいのお肉になります。

Ⅲ。余熱調理

8割できたら火を止めて♪後は余熱で調理します













沸騰が続く程度に火力を下げ、8割程度 火が通ったらコンロの火を止めます。

穴のないフタを被せて、鍋を タオルで包んで鍋敷の上に

置きます。



食材等をまとめて水の入った、穴のない

フタの鍋に入れ沸騰させます。

日々料理の仕方を少し工夫する事で、後の大きな節約につながります。 工夫するのも良いですが、楽に美味しく節約できちゃうスゴい鍋が あるんです!





Leggiero

圧倒的な軽さ 18cm1.1kg/22cm1.7kg

楽々



重さはなんと鉄製の1/2 ムダなガスを使わない。

すぐに全体が温まるので



節水

可能、旨味UP



食材の水分だけで調理 フジプロまでお気軽に お問合せ下さい

防災・アウトドア商品販売中



















知立市で 最高の幸せを手に入れる! 約7万人の会員様か 運命のお相手探し 地元に強い相談所 結婚後の暮らしま

現在1か月1万円のトライアル実施中♥

まずは、無料相談からお気軽にご連絡ください。

フジプロブライダルサービス

アドバイザー/桜井 080-7098-3978 (直通) k.sakurai@fujipuro.co.jp 営業時間11:00~20:00





今回のTEAMは 型送センターグループ

このコーナーでは私たちフジプロの職場を皆様にご紹介いたします。 今回は、『配送センターグループ』をご紹介いたします。

0.どんなお仕事をされていますか?

"製造設備の安全ヨシ、LPガスを安全にお客様のもとに!"

配送センターGは L Pガスの充てん作業をメインとした製造部門(男性3名)と 配送会社への配送指示を出す配送部門(女性2名)、リーダー1名の計6名で 構成されています。

製造設備の保安を維持しながら、お客様にガスを安全に供給するのが私たち 配送センターGの役割です。



Q.農務をする上で心掛けていることはありますか?

"安全第一事故ゼロで!"

製造部門においては安全第一で絶対に事故を起こさない、また配送部門に おきましても、安全・確実にトラブルなくお客様にガスを供給する事を 心掛けて毎日業務に取り組んでいます。

また、中核充填所として災害時の地域拠点としての役割も今後も果たして いきたいと思います。

