

NGC通信

VOL.44

2021年
9月▶12月号

ガスコンロから浴室リフォームまで...**家のことならぜ～んぶおまかせ!** ニシダガス♪



今年も暑かったですね…皆さん、お変わりなくお過ごしでしょうか?

今号では、寒い冬を快適に過ごす為の、
ガス給湯器特集になります☺

給湯器を取替えるなら、お風呂をシステムバスへ
リフォームされる方も増えていますよ!!

ニシダガスセンターでは、あらゆるリフォームも
大好評なんです☆

今年こそ、暖かく快適な冬を手に入れましょう
(^o^)/

★ニシダガスセンターのお客様特典★



抽選で
5名様に

クイズに正解すると

**お米5kgが
当たる!!**

クイズ

暖かい部屋から寒い部屋への
移動などで急な温度の変化が
体に与えるショックのことを?

☐☐☐

ショック

上記の□の中に文字を入れて完成させて
ください。ヒントは本誌中面にあります!!

応募方法／右の応募券をハガキに貼り、クイズの答え、住所、氏名、電話番号
を記入し、ニシダガスセンターまでお送りください。

宛 先／〒581-0834 八尾市萱振町3-44-1 ニシダガスセンター株式会社

応募期限／2021年10月末日消印有効

何か一言
書いて頂けると
嬉しいです!



応募券

2021年9月▶12月号



☆☆☆☆ NGCニュース ☆☆☆☆ ガス給湯器を最大 **60% OFF!!**



2021年最後のNGC通信は、いつもニシダガスセンター（株）をご最顧にしている皆様に感謝を込めて給湯器の大幅割引をさせていただきます。
もちろんご紹介を頂いても対象とさせていただきます!!!

2021年内にガス給湯器を新品に取替えて気持ちよく2022年をお迎え下さいね～(^_^)v



16号給湯専用機
RUX-A1616W-E
130,600円 (税込)



52,270円 (税込)

60% OFF!!



24号追焚き機能付給湯器
RUF-A2405SAW (B)
340,000円 (税込)



136,000円 (税込)

60% OFF!!



彦坂



24号追焚き機能付エコジョーズ
RUF-E2406SAW
379,500円 (税込)



151,800円 (税込)

低燃費

60% OFF!!



中島

○各種リモコン・配管カバー・排気部材・工事代などは別途です。【有効期間】2021年12月末まで

見積無料

浴室、キッチン、トイレ、住宅全般!!
全てのリフォームは、ニシダガスセンターまで
 お問い合わせください♪

キッチンリフォーム



浴室リフォーム



トイレリフォーム



洗面台リフォーム

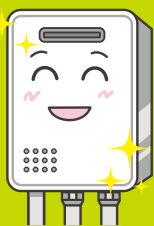


ご存知ですか?

給湯器の交換サイクル

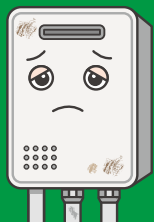
1年～7年

新しい最新の給湯器で、
 お風呂も心も
 お湯はり満タン♨



8年～10年

8年目を超えてくると、
 不具合も起こり始める年数です。
 給湯器のお見積りを取るなど、
 徐々に対策を考え出しましょう。



10年以降～

いつ壊れてもおかしくない年数です。
 故障してから注文になると、
 平均3～5日ほど日数がかかり
 お湯が使えず大変です。
 10年を目安に交換をお勧めします。



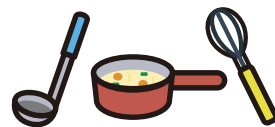
故障してお湯が出なくなると
 交換までの日数、
 お風呂が使用できません…
 故障する前に交換して
 快適な生活を送りましょう★





お料理コーナー

カンタン! おいしい! あぐできる!



貝柱のうまみがいっぱいのごちそうごはん 秋のふきよせご飯

材 料 (4人前)

米 ……カップ3
干し貝柱 ……50g
しめじ ……2袋
栗 (市販の甘露煮でも可) ……5個
ぎんなん ……8個

白ごま ……少々
酒 ……大さじ2
みりん ……大さじ2
しょうゆ ……大さじ2と1/2

作り方

【下ごしらえ】

米は1割増しの水加減で普通に炊き、蒸らします。
ボウルに干し貝柱、水カップ1/2、酒少々を入れて5~6時間以上置きます。

- ①栗は20分、たっぷりの湯でゆで、串を刺して通ったら皮をむきます。最初に鬼皮に切り目を入れてから電子レンジでゆでると簡単にむけます。ゆで栗を2つに切り分けず。市販の甘露煮を使う場合は水に2時間つけて甘み抜きをします。
- ②ぎんなんは熱したフライパンに入れ、焦げ目がつくまで空炒りします。
- ③鍋に熱湯を沸かし、殻を除いたぎんなんを入れ、さっとゆでます。お玉でぎんなんを転がすと、茶色の薄皮がむけます。ザルにとり、水気を拭きます。



- ④しめじは根元を除き、1房ずつ分けず。ごまは空炒りします。
- ⑤鍋に貝柱と貝柱のつけ汁を入れ、残りの酒、みりん、しょうゆを加えます。少し濃い目の味付けにして、貝柱をほぐしながら柔らかくなるまで煮ます。
- ⑥⑤の鍋にしめじを入れ、煮汁が少し残るぐらいになったら火を止めます。ごはん、鍋の中の具、ごまを混ぜ、器に盛り付けて栗とぎんなんを飾ります。

大根があめ色になるまでじっくり煮込みます 大根の牛すじ炊き

材 料 (4人前)

大根 ……1本
牛すじ肉 ……200g
赤唐辛子 ……1本
酒 ……カップ1/2

みりん ……カップ2
しょうゆ ……カップ1/3
塩・あさつき ……適量

作り方

- ①大根は3センチの厚さの輪切りにして皮をむき、煮くずれないように面取りをていねいにします。
- ②鍋に①の大根を入れ、水を加えて中火にかけ、ひと煮立ちさせたら、ザルにとり、水気を切ります。
- ③牛すじ肉はひと口大に切り、鍋に入れ、ひたひたまで水を注ぎ、煮立てます。途中、アクをすくい取ります。
- ④鍋に②の大根と③の牛すじ肉を煮た煮汁カップ2を入れ、酒、しょうゆ、塩、みりんを入れます。
真ん中には包丁の先で切り目を入れた赤唐辛子を加え、



- 落としぶたをして中火で約30分煮込みます。
大根があめ色になり、牛すじ肉が柔らかくなればでき上がりです。
- ⑤器に④を盛り、あさつきの小口切りを彩りに散らします。
あさつきの代わりに万能ねぎでもOKです。

NGCカレンダー(2021年9月~12月)

★緊急連絡先も書いておりますので、冷蔵庫など目につく所に貼ってくださいね★

9	日	月	火	水	木	金	土
Sep				1	2	3	4
	5	6	7	8	9	10	11
	12	13	14	15	16	17	18
	19	20	21	22	23	24	25
	26	27	28	29	30		

●9/20敬老の日 ●9/23秋分の日

10	日	月	火	水	木	金	土
Oct						1	2
	3	4	5	6	7	8	9
	10	11	12	13	14	15	16
	17	18	19	20	21	22	23
	24	25	26	27	28	29	30
	31						

11	日	月	火	水	木	金	土
Nov		1	2	3	4	5	6
	7	8	9	10	11	12	13
	14	15	16	17	18	19	20
	21	22	23	24	25	26	27
	28	29	30				

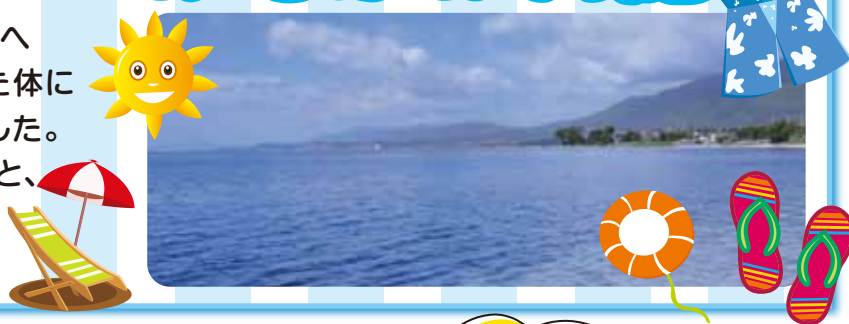
●11/3文化の日 ●11/23勤労感謝の日

12	日	月	火	水	木	金	土
Dec				1	2	3	4
	5	6	7	8	9	10	11
	12	13	14	15	16	17	18
	19	20	21	22	23	24	25
	26	27	28	29	30	31	

※12月30日~1月4日は当社の冬期休みです。

☆ニシダガスのおでかけ日記☆

夏の恒例でもある海の日には琵琶湖へ行ってきました。自宅待機で鈍った体に鞭を打ち、思いっきり泳いできました。どこまでも青く続く空を見上げると、遠い夏の記憶を呼び起こします。琵琶湖オススメです☆☆☆



私たちの使命は「**安全第一**」主義で保安を確保し、お客様の絶対の信頼を得ることです! 保安点検でお客様宅のガス診断を行い、**安全で快適な暮らしを提供**していきます。

ニシダガスセンター株式会社

〒581-0834 八尾市萱振町3-44-1 TEL:072-992-5400 FAX:072-923-6200

ホームページ▶ <http://www.ngc-gas.net>

フェイスブック▶ <http://www.facebook.com/nishidagas>

当社ホームページには
右のQRコードからも
アクセスできます▶▶▶



環境にやさしいLPガスの安全、安定供給第一! 24時間・365日対応させて頂いております。

緊急連絡先 ☎072-992-5400