



ニシダガスセンターからのラブレター



NGC通信

第46号

2022年

5月~8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♪

いつもニシダガスセンター(株)をご利用いただきありがとうございます。

冬の寒さもすっかり和らぎ、過ごしやすい季節になりましたね。

このまま夏へと向かう前に立ちほだかるのが梅雨の季節。

暑さと連日の雨のせいで家の中全体がジメジメとし、油断していると
お風呂場にあっという間にカビが!なんてことも。

こまめな掃除もいけれど、そんな時は壁や床をリフォームするの
一つの方法です。

水捌けの良いものにしたり、防カビ素材の物にしったり等で
対策をすると、その後のお手入れがグンと楽になりますよ。

是非一度ご相談くださいね。



ニシダガスセンター(株)のお客様特典♪

お米5kgが当たる

クイズ ガスならではの衣類乾燥機の名前は?

くん

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、住所、氏名、電話番号を記入し、ニシダガスセンターまで送っていただくだけで完了です。

※応募期限は2022年6月末日消印有効となっております。

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



抽選で5名様に
あたります。

クイズに
答えてね♪

何か一言
書いていただくと
非常に嬉しいです!



応募券

2022年5~8月号



ニシダガスセンター株式会社



特報♪ 給湯器 **お取替え** キャンペーン!!



いつもニシダガスセンター(株)を
ご最厚にして頂いている皆様に

**感謝を込めて給湯器の大幅割引を
させていただきます!!**

昨年に続き、今年も給湯器の品薄状態が続いており
数ヶ月待ちになっております。

使用年数が10年近くになっていれば、今年の冬に備えて
今から対応が必要です!!
いつでもお気軽にご相談ください。



Rinnai

16号給湯専用機

RUX-A1616W-E

(税込)¥139,920(税抜¥127,200)

56,000円 (税込)

お勧め!!

1台でキッチンやシャワーなどの
給湯ができる給湯専用タイプ



Rinnai

24号追焚き機能付給湯機

RUF-A2405SAW(B)

(税込)¥363,990(税抜¥330,900)

146,000円 (税込)

快適!!

1台でシャワーやキッチンなどの
給湯と、自動湯はりや追いだし機能を
備えた給湯+追焚き出来るタイプ



Rinnai

24号追焚き機能付エコジョーズ

RUF-E2406SAW

(税込)¥406,120(税抜¥369,200)

163,000円 (税込)

節約!!

1台でシャワーやキッチンなどの給湯と、
自動湯はりや追いだし機能を備えた
給湯+追焚きが出来、効率良く
お湯を沸かす省エネタイプ



○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:2022年7月末まで



快適♪ 衣類乾燥機で **お悩み** 解決!!



【カラッと解決 その①】 生乾き臭をカット

ガスならではのパワフル温風で 悪臭の原因菌を除去

乾太くんなら 菌の減少率 **99.9%**

洗濯物を部屋干しすると生じる生乾き臭。その原因は「モラクセラ菌」にあります。

モラクセラ菌とは

家庭内のさまざまな場所に存在する菌の一種。洗い残ったタンパク質などを餌に増殖し、雑巾のように悪臭を放つ原因となります。65℃の熱に10分間さらされると、発育が抑制されます。

【カラッと解決 その②】 家事を時短化 ガスのパワーでスピード乾燥

パワフル乾太くんなら、たっぷり5kgの洗濯物も約52分DE乾燥。電気式の約1/3の時間で済むので、家事の時間を大幅に短縮できます。しかも乾太君なら屋内設置の場合でも、本体上部NO排湿筒から確実に湿気を屋外に放出するので、室内にこもることはありません。

乾太くんがあれば…

- 夜遅くの洗濯物もしっかり乾かせて、朝の時間を有効活用できる!
- 乾燥と洗濯を2台のマシンで一度に済ませられる!

家族みんなの洗濯物もまとめて乾燥♪



洗濯物5kgのめやす

1日2回転洗濯するご家庭もスムーズ♪

ガスならではの経済性!

パワフル温風で短時間で乾燥の乾太くん。1回の乾燥コストは63円、1カ月毎日使っても約1,950円と経済的に使えます。

【カラッと解決 その③】 清潔乾燥 天候を問わず 1年中活躍!

外干し不要の乾太くんなら、雨の日はもちろん、花粉の季節や黄砂・PM2.5などの大気汚染が気になる日のお洗濯も安心です。

ドラム除菌運転でドラムリフレッシュ!

乾燥前にドラム除菌運転を行うことで、ドラム内の大腸菌を99%以上除菌。靴の乾燥後も安心してお使いいただけます。

大腸菌を99%以上カット!!



はやい **乾太くん**

RDT-54S-SV (税込)¥147,840

洗練されたデザインで、たっぷり乾燥の5kgタイプ。

1回あたり 約1/10の費用で済みます★

95,000円 (税込)

施工費 別途

コインランドリー 1時間600円 + 行く手間が省ける!

2日に1回使用すれば 1年で元が取れます♪





清潔♪ ガスコンロを上手にお手入れ!!

\\カンタンお手入れ♪/

\\シッカリお手入れ★/



① 台所用中性洗剤でスッキリ!
ゴトクを取り出し、台所用中性洗剤をつけたスポンジを柔らかい面で洗います。



① まずは台所用中性洗剤で
(カンタンお手入れ同様)
ゴトクを取り出し、台所用中性洗剤をつけたスポンジを柔らかい面で洗います。



② 水拭きしてフィニッシュ!
最後に固く絞った布でしっかり拭きしてからもとの場所に設置してください。



② お湯でゆるめてクリーナーで磨く
一度熱めのお湯をかけて浸し置き、スポンジの柔らかい面に水を含ませてからクリーナー等をつけて磨きます。

ちょっとした汚れは
ご家庭で簡単に
取れますよ♪



【注意】スポンジの素材(固さ)によって、強くこすると表面にキズがついてしまうので、そっと洗うような感覚で汚れを落としましょう。



\\更にガンコな汚れには//

こびりつきがひどい場合には「煮洗い」が効果的です。鍋にたっぷりの水を入れ、静かにゴトクを沈ませ火にかけます。沸騰した状態で約10~20分煮詰めると、汚れが徐々に浮き上がってきます(煮詰める時間は汚れの度合いに合わせて調整してください)。火を止めて、十分に冷ましたらスポンジや歯ブラシで洗います。

トッププレート・ガラスストップのお手入れ♪

\\カンタンお手入れ♪/

\\シッカリお手入れ★/



① さっと拭き掃除
使い終わったらその日のうちにスポンジの柔らかい面やふきんに水を含ませて汚れを拭き取りましょう。ほとんどの場合これでスッキリラクラク汚れが落とせます。



① クリーナーをつけて円を描くように!
スポンジの柔らかい面に水を含ませ、専用のクリーナーを適量つけ、円を描くように磨きます。
※ラップを丸めて、スポンジの代わりに利用しても効果的です!



② 水拭きしてフィニッシュ!
最後に固く絞ったふきんなどで、水拭きすればスッキリきれいに。

【必ず行ってください】
お掃除の際は、必ず手袋を着用しましょう



② シッカリ拭き取り&磨き上げ。
汚れが分解したら、軽く絞ったふきんやキッチンペーパーなどで拭き取ってください。
※拭き取ったあとに、さらに乾いたふきんで磨き上げると光沢が戻ってきます!

注意

スポンジの素材(固さ)によっては強くこすると表面に傷がついてしまうのでそっと洗うような感覚で汚れを落としましょう。また、トッププレートはネジで固定してあります。お手入れ時にトッププレートを取り外したりしないでください。



カンタン!
おいしい!
すぐできる!



お料理コーナー



ピリ辛とトマトの酸味が食欲がすすむ麻婆豆腐。 ピリ辛トマトの麻婆豆腐

材料 (3~4人前)

木綿豆腐 ……………1丁	水溶き片栗粉 ……………300cc
ミニトマト……………8個	<調味料>
白ネギ……………1本	鶏ガラスープ……………300cc
ニンニク……………1片	赤みそ……………大さじ1
しょうが……………50g	しょうゆ……………大さじ1
万能ネギ……………30g	みりん……………大さじ1
豆板醤……………小さじ1	砂糖……………小さじ1
ごま油……………大さじ1	

1人分: 約143kcal

作り方

【下ごしらえ】

豆腐は1cm角に切ります。白ネギは粗めのみじん切りに、万能ネギは小口切りにします。

- ① 熱したフライパンにごま油を中火で熱します。ニンニク・しょうが・豆板醤を入れて軽く炒め、白ネギを加えます。白ネギが半透明になるまで炒めます。
- ② ①に鶏ガラスープを入れて沸騰させ、アクを取ります。赤みそ・しょうゆ・みりん・砂糖で味を調え、水溶き片栗粉を加えてとろみをつけます。
- ③ ②に豆腐・ミニトマトを入れて崩れないように軽く混ぜ合わせ、中火で加熱してお皿に盛り付ける。万能ネギを散らして完成です。



トマトに含まれるカロテンには美肌効果や風邪等に効果があると言われています。



こんがり香ばしく焼いた夏野菜の焼き浸し。 夏野菜の焼き浸し

材料 (3~4人前)

なす……………3本	
オクラ……………6本	<合わせだし>
ミニトマト……………6個	出し汁……………300cc
ちりめんじゃこ……………60g	薄口しょうゆ……………100cc
大葉……………4枚	みりん……………100cc
かつお節……………適量	だし昆布……………3cm 角1枚

1人分: 約129.2kcal

作り方

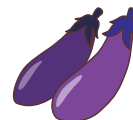
【下ごしらえ】

なすを6等分に切り分けて流水にあててアクを取り、水気を切ります。

- ① 合わせだしを沸かして冷ましておきます。
- ② 沸騰したお湯にオクラを入れ火を通し、冷水で冷まし水気を切っておきます。
- ③ フライパンを熱し、なす・オクラ・ミニトマトを焼き目がつくまで焼きます。
- ④ ③を①の合わせだしに入れて2時間漬け込み、味を染み込ませます。
- ⑤ ④をお皿に盛り付け、ちりめんじゃこ・大葉・かつお節を乗せて完成です。



茄子に含まれるナスニンはそばかすやシワ等肌の老化に効果があると言われています。





NGCカレンダー (2022年5月~8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★

5 月 MAY	日	月	火	水	木	金	土
	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				

●5/3 憲法記念日 ●5/4 みどりの日 ●5/4 こどもの日

6 月 JUNE	日	月	火	水	木	金	土
				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		

7 月 JULY	日	月	火	水	木	金	土
						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							

●7/18 海の日

8 月 AUGUST	日	月	火	水	木	金	土
		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			

●8/11 山の日 ★お盆休みは11㊟~16㊟迄です。

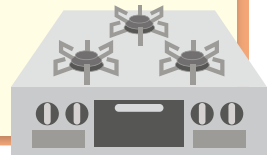
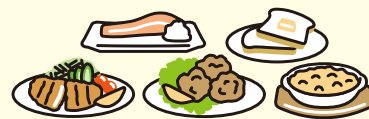
ガスコンロ編

豆知識

ところで、皆様は普段、コンロの魚焼きグリルはお使いでしょうか？

「魚をあまり食べないし掃除が面倒くさい」と滅多に使われない方も多いと思いますが、実はグリルは、オーブトースターの代わりに使えたりします。しかもガスの力でパワフルに焼く為、時短にもなるんですよ。食パンですと、裏返す手間はありますが、中火2~3分でふんわりサクサク。水を敷いて使う為、水蒸気のおかげでもっちり感も出て、どんなパンも高級パンみたいな食感に。焼き網にクッキングシートかアルミホイルを敷けば、グリル内は汚れないので、お掃除も毎回じゃなくて

OK。スーパーのコロケや唐揚げも、同様の方法で余分な油を落としつつ、揚げたてのサクサクが復活するんです！焼き網を外せば、グラタンだって作れちゃいます。容器は市販の耐熱皿で大丈夫ですよ。最近のガスコンロにはコンロタイマーに加えて、グリルにもタイマーが付いているタイプもあるので、消し忘れの心配も無く、焼いている間に別の事ができて便利です。そんなグリル、焼き魚以外の料理も是非一度試してみてくださいね。



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。

私たちに任せ下さい!!



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