



ニシダガスセンターからのラブレター



NGC通信

第48号

2023年

1月~4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♪

新年あけましておめでとうございます。

2023年もニシダガスセンター(株)をよろしく願いいたします。

今回は安全・安心を守るガスメーターの表示についてご紹介いたします!!

今年もニシダガスセンターでは快適なガスライフを提供し続けて参ります!!

ニシダガスセンター(株)のお客様特典♪

お餅10個が当たる!!

クイズ 世帯ごとのガスの使用量を監視し、安全を守る装置は?

ガ□メ□□ー

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!!



抽選で5名様に
あたります。

クイズに
答えてね♪

●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2023年2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

何か一言
書いていただくと
非常に嬉しいです!



応募券

2023年1~4月号



ニシダガスセンター株式会社



高火力だから 美味しいご飯を炊ける ガス炊飯器

炊き上がるまでの時間が早い



ガス炊飯器はガスを使っていることもあり、ご飯を炊くときの火力が高いのが特徴です。これにより、電気炊飯器に比べて短い時間でご飯を炊くことができます。ちなみに、電気炊飯器は56分の炊飯が必要ですがガス炊飯器は45分しかかかりません。つまり、11分早く炊けるといふ訳です。この特徴から、調理時間の時短を行いたい方や、なるべく早くご飯を食べたい方にガス炊飯器はおすすめです。

高火力だから美味しいご飯を炊ける



ガス炊飯器の良い所は、ガスを活かした高火力なところにあります。先述したようにご飯が素早く炊き上がるのはもちろんのこと、高火力で一気に炊き上げることで米の良さを引き出すことができます。ガス炊飯器で炊いたご飯が美味しい理由は、その点にあります。また、モデルによっては1200℃の炎で炊飯できるものもあります。電気炊飯器だと1000℃以上の火力を実現するのは難しいので、ガス炊飯器ならではの魅力と言えるでしょう。

光熱費が掛からない



ガス炊飯器は電気をほとんど使わないので、電気代を抑えることができます。「でもガス代が結構掛かるのでは？」と思う方もいるかもしれません。しかし、ガス炊飯器は炊飯時間が短い分ガスの使用時間も短くなり、電気代・ガス代ともに節約することができるのです。

炊飯器のタイプ	コスト(電気・ガス代)	炊飯時間	消費電力
ガス炊飯器	5.2円	45分	51wh
電気炊飯器	6.4円	56分	247wh





おいしさ長持ち。冷めても美味しいからお弁当にもピッタリ。

デンプンが糊状に変化することによって、ごはん独特の粘りと旨味が生まれます。ガス炊飯器で炊いたごはんは、冷めても炊きたてに近い状態を保っていることがわかります。

■ごはんのデンプン構造比較

(写真提供：大阪ガス)



	炊きたて	冷めた状態
ガス炊飯器	 ガス炊飯器はデンプンの表面が全体的になめらかになっていることから、均等にα化がすすんでいます。電気炊飯器は一部にザラザラした部分が見られ、α化にムラが起っています。	 ガス炊飯器はデンプンの表面がなめらかでα化が変化しにくく、おいしさが保たれています。電気炊飯器はデンプンの表面が全体的にざらつき、β化がすすんでいます。
電気炊飯器	 電気炊飯器は一部にザラザラした部分が見られ、α化にムラが起っています。	 電気炊飯器はデンプンの表面が全体的にざらつき、β化がすすんでいます。

※お米は、通常βデンプンと呼ばれる構造で、水分を含んでいない状態。98℃の高温を継続させ、お米の中心まで水分を行き渡らせてデンプンを十分に糊化させることで、αデンプン(α化)となり、ふっくらとおいしく炊きあがります。また、冷めるとβデンプンへと戻ります(β化)。

イチオシ!

Rinnai

5.5合RR-055MTT (MB)
メーカー希望小売価格(税込)
¥101,640

特別価格

65,800円(税込)

直火匠



オススメ!

Rinnai

5合 RR-050VQ(DB)ダークブラウン
メーカー希望小売価格(税込)
¥35,640

特別価格

24,800円(税込)

こがまる



○別売のガスコードが必要となります。配送・設置費別途有料。



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。



半導体不足の影響で
給湯器の品薄が続いております。
納品まで3か月以上掛かる場合も…。
給湯器の調子が悪いなど故障の前兆が
御座いましたらお早めに交換の準備を
されることをお勧めいたします。



給湯器のご相談・交換は、お早めにニシダガスセンターまでお問合せください



Rinnai

16号給湯専用機 RUX-A1615W-E

(税抜) ¥121,400

(税込) ¥133,540

54,000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)

(税抜) ¥330,900

(税込) ¥363,990

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き機能を
備えた給湯+追焚きが出るタイプ



Rinnai

24号追焚き機能付エコジョーズ RUF-E2406SAW

(税抜) ¥369,200

(税込) ¥406,120

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き機能を備えた
給湯+追焚きが出来、効率良く
お湯を沸かす省エネタイプ

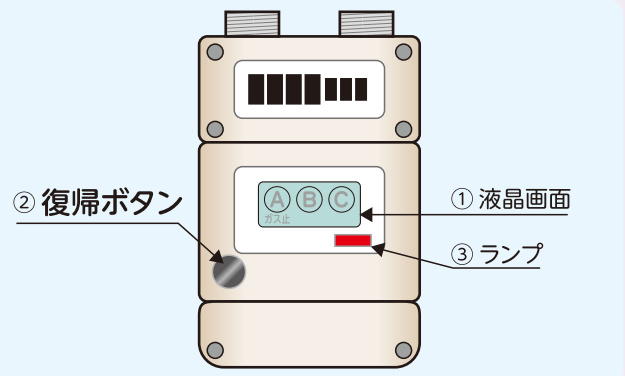
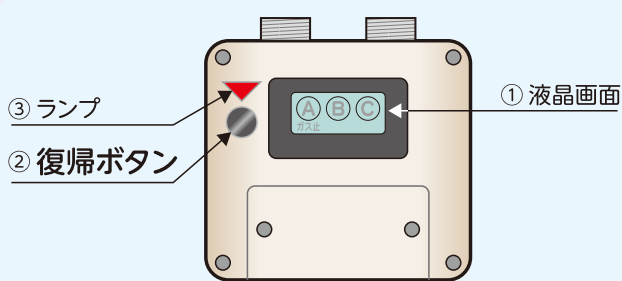


○各種リモコン・配管カバー・排気部材・工事代などは別途有料。 有効期間：2023年3月末まで



ご存知ですか? ガスメーターの復帰方法

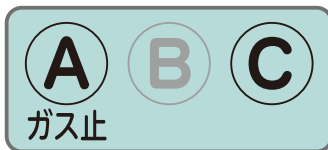
ガスメーターは非常に高性能!



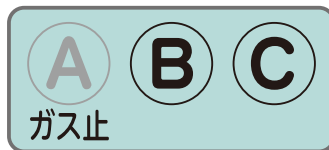
プロパンガスメーター(マイコンメーター)は、世帯ごとにガスの使用量を学習・監視し、地震・異常流量など危険を検知すると安全の為に自動でガス遮断を行ったり、警告を表示する高機能保安設備を備えています。

液晶表示一覧

★下記の表示の場合は全てのガス機器の使用を中止した上で復帰方法をお試しください。



ガスの消し忘れや極端に使用時間が長い場合



震度5以上の地震やメーターに強い衝撃を与えた場合

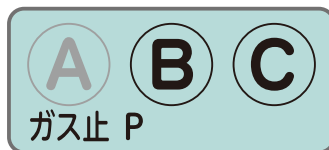


ゴム管がはずれたりして大量のガスが流れた場合

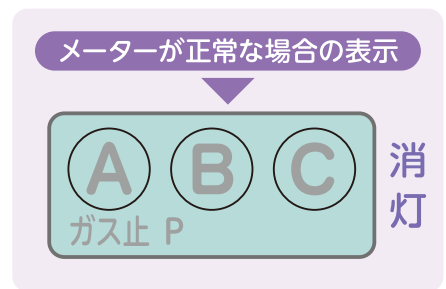
下記の場合はニシダガスセンターにご連絡ください。



メーターの電池が切れた場合



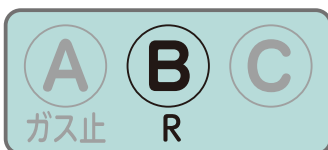
配管のガス圧が低下した時



メーターが正常な場合の表示



微量の漏れが30日以上続いた場合



万が一ガスが止まってしまったら…ガスメーターの復帰方法

- ① 全てのガス機器の使用をストップする。
- ② ガスメーターの復帰ボタン②を『カチッ』と感触がするまで2、3秒押し込む。
- ③ 赤いランプ③の点滅が完了するまで3分ほど待つ。
※ランプの位置はメーカーによって異なりますが、過半数が液晶画面の側にあります。
※ランプ点滅中は復帰安全確認中です。ガス機器は使用しないでください。
- ④ ランプの点滅が止まったら復帰の合図! **ガスを利用できます。**



カンタン!
おいしい!
すぐできる!



お料理コーナー



じっくり柔らかく煮込んだ牛肉の味噌煮込みです。 牛肉のやわらか味噌煮込み

材料 (3~4人前)

牛もも肉ブロック ……400g
こんにゃく ……1枚
人参 ……1本
長ネギ ……1本
玉子 ……3~4個

<調味料>

赤味噌 ……100g
水 ……30g
料理酒 ……1カップ
しょうゆ ……大さじ3
みりん ……大さじ2
砂糖 ……大さじ5
はちみつ ……大さじ2
おろししょうが ……30g

1人分: 約680kcal

作り方

【下ごしらえ】

こんにゃくは食べやすい大きさに切ります。人参は皮を剥き乱切りに。長ネギは青い部分は残し、白い部分は千切りにします。

【作り方】

- ① 牛肉は熱湯でサッとゆで、アクと臭みをとったら流水し、ザルに上げておきます。
- ② 鍋に水と料理酒、①の牛肉を入れ、沸騰してきたら弱火にして、長ネギの青い部分とおろし生姜、砂糖を加えてアクを取りながら約40分牛肉が柔らかくなるまで茹でます。
- ③ ②を作っている間に半熟卵を作ります。沸騰した湯に卵を入れ6分30秒茹で、冷水で冷まして殻を剥いておきます。
- ④ ②の牛肉が柔らかくなったら、人参、こんにゃくを入れ約10分火を通し、赤味噌、しょうゆ、みりん、はちみつを加えて

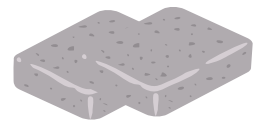


味を調えます。煮汁が1/3量になるまで焦がさないように弱火で煮詰めます。

- ⑤ 皿に④を盛り付け、半分に切った半熟卵を添えて、千切りの白ネギを飾り完成です。



こんにゃくには多くの食物繊維が含まれており、便秘の改善やコレステロール値を下げる効果があるとされています。



クリーミーで優しい味わいのお雑煮です。 豆乳味噌のまろやかお雑煮

材料 (4人前)

鶏もも肉 ……120g
大根 ……1/4本
人参 ……1/3本
里芋 ……4個
椎茸 ……4枚
かまぼこ ……1/2本
餅 ……4個
柚子皮 ……小さじ1
飾り切り用柚子皮 ……8枚

<豆乳だし汁>

かつおだし ……800cc
豆乳 ……200cc
白味噌 ……120g

1人分: 約350kcal

作り方

【下ごしらえ】

鶏もも肉は2cm角に切ります。大根はイチヨウ切りに、人参は半月に、かまぼこは5mmの厚さに切ります。里芋は皮をむき冷水にあて滑りをとります。椎茸、柚子皮は飾り切りします。

【作り方】

- ① 里芋をたっぷりの水に入れ、火にかけ12分~15分位柔らかくなるまで下茹でします。
- ② 鍋にかつおだし、鶏もも肉、大根を入れ火にかけ、大根が透き通ってきたら、人参、里芋を加えます。
- ③ 人参に火が通ったら、餅、椎茸を加え3~4分弱火で煮込みます。
- ④ 餅が柔らかくなったら、白味噌を溶き入れ、かまぼこ、豆乳、



柚子皮を加えて火を止める。

- ⑤ 器に盛り付け、飾り切りの柚子皮をのせて完成。



豆乳に含まれるリノール酸は高い抗酸化作用を持つため、血流促進効果が期待できるとされています。





NGCカレンダー (2023年1月~4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★

1 月 JANUARY	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	1	2	3	4

●1/1 元旦 ●1/2 振替休日 ●1/9 成人の日



2 月 FEBRUARY	日	月	火	水	木	金	土
	29	30	31	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	1	2	3	4

●2/11 建国記念の日 ●2/23 天皇誕生日



3 月 MARACH	日	月	火	水	木	金	土
	26	27	28	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	1

●3/21 春分の日



4 月 APRIL	日	月	火	水	木	金	土
	26	27	28	29	30	31	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

●4/29 昭和の日

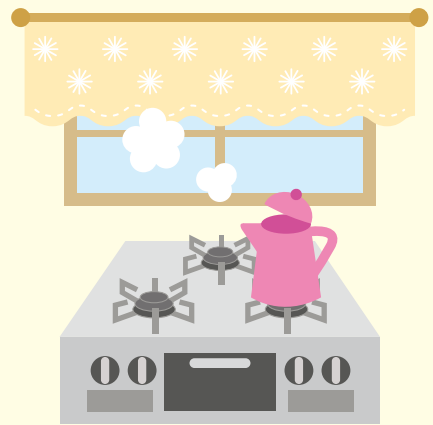


スロパンガス編

豆知識

プロパンガスの臭いの理由は？

プロパンガスは本来無色・無臭の気体であり、万一洩れたときにすぐに分かるように、たまねぎの腐ったような臭い（付臭剤）をわざとつけてあります。この「付臭剤」はプロパンガスとともに気化して燃焼しますが、気化スピードがプロパンガスより遅いため、ボンベの残量が少なくなると付臭剤の濃度が相対的に高くなり、燃焼時にガス臭いと感じることがあります。




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。

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