

今年の冬も がらコンヒーローが おすすすめ!!

パワフル
&
スピーディーに
お部屋を
あたためる!



Rinnai

取り扱い商品はお問い合わせください。

お問い合わせは
お気軽に
下記連絡先まで!



京浜燃料株式会社

本 社	〒105-0012 東京都港区芝大門2-13-7	TEL:03 (3436) 0551
埼玉営業所	〒362-0805 埼玉県北足立郡伊奈町栄4-98	TEL:048 (720) 0777
鶴ヶ島営業所	〒350-2203 埼玉県鶴ヶ島市上広谷472-8-101	TEL:049 (279) 3371
高崎営業所	〒370-0004 群馬県高崎市井野町1224	TEL:027 (361) 8095
太田営業所	〒373-0819 群馬県太田市新島町269-5	TEL:0276 (40) 1220
(関連会社) 株式会社ケイハン	〒105-0012 東京都港区芝大門2-13-7	TEL:03 (3435) 9131

発行元

東京ガスエネルギー株式会社 編集責任者:エネライフ販売部
〒105-0011 東京都港区芝公園2-4-1 芝パークビルB館 6F TEL:03(6865)9106

2020年11月20日発行 (46)

エネライフ

特集
今どきコンロの使える機能



COCOAR2 話題のAR (拡張現実) で エネライフと一緒に写真が撮れるよ!

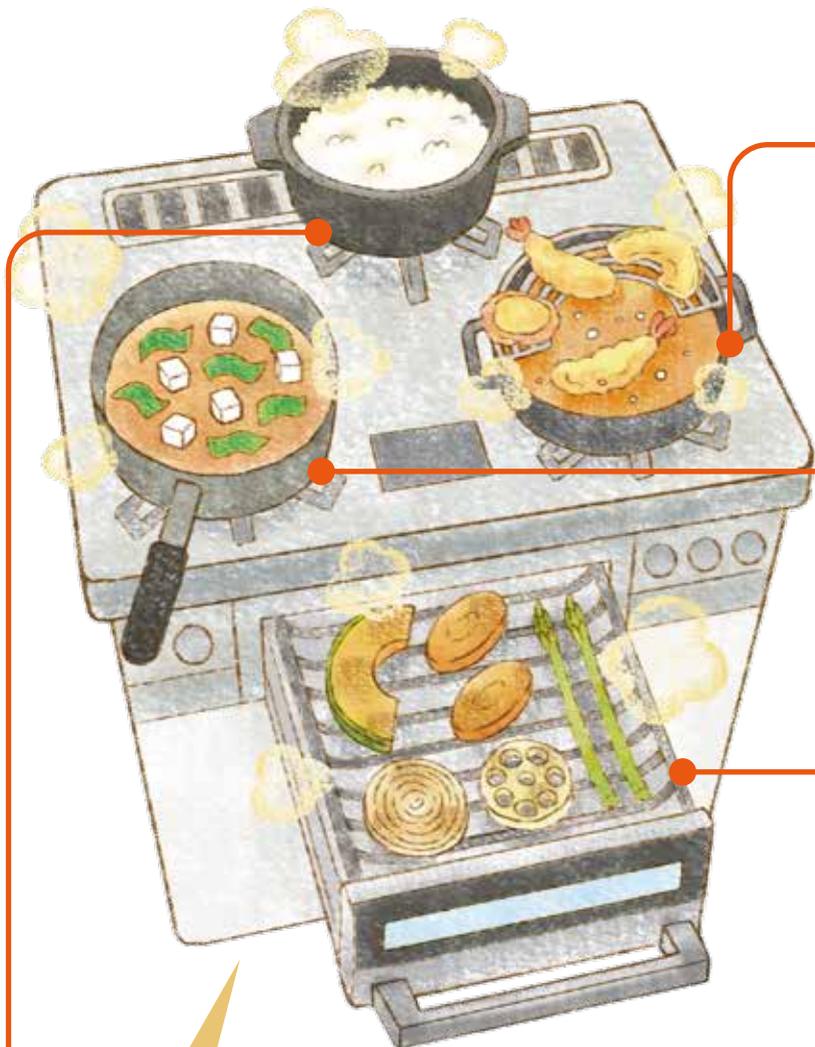
- ①左記のQRコードを読み込み、無料アプリ「COCOAR 2」をインストールしてください。
- ②アプリを起動して本誌の表紙にかざすと、エネライフのフォトフレームが4種類ランダムに出できます。何が出るか、お楽しみに!

「App Store」もしくは「Google Play」で「COCOAR2」と検索してもOKです。

使わなきゃもったいない!!

今どきコンロの使える機能

ちょっと目を離れたすきに「煮詰まった!」「焦げた!」などが起きがちなコンロ調理。今どきガスコンロなら、そんな調理中のミスをしっかり防いでくれます。



ガスコンロなら
コンロ3口+グリルを使った
4品同時調理も可能!



温度 **揚げもの温度調節機能で**

**油の温度を自動でキープ、
天ぷらがカラッと揚がる!**

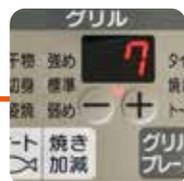
ドーナツなら 160°C、天ぷらなら 180°Cといった具合に、料理に応じた設定温度をコンロが自動でキープ。微妙な火加減を自動でコントロールしてくれるので、天ぷらも唐揚げもカラッと仕上がります。



🕒 **調理タイマーで**

煮詰まり、茹ですぎの心配なし!

調理時間を設定すればタイマーが自動消火してくれるから、おみそ汁の煮詰まりも、パスタの茹ですぎも心配ご無用。とろ火でじっくり調理するシチューや角煮にも、ぜひ調理タイマーの活用を!



🕒 **グリルタイマーで**

**焦げ付きなし! グリル調理容器を使えば
油も飛び散らない!**

つつい焦がしがちなグリル料理も、タイマーを使えば大丈夫。グリルに入れてそのまま使える調理容器を使えば、庫内への油の飛び散りもほとんどありません。



🍲 **自動炊飯機能で**

火加減おまかせで絶品ごはん!

操作パネルに「お茶碗の絵」や「ごはん」「炊飯」の文字があったら、そのコンロには『自動炊飯機能』がついています。ボタンひとつでむずかしい火加減はおまかせ。1合炊きもおいしく仕上がります。

うれしび冬

ココットを使った グリルレシピ

300°C以上の超高温で素材のうまみを引き出すグリル料理。
今回はグリル料理の幅を広げてくれるリンナイの調理器具『ココットシリーズ』と、
オート調理を可能にするレシピアプリ『+R RECIPE』を使ったレシピをご紹介します。

豚ロース肉の赤ワイン煮

余熱調理ならでの豚肉のうまみと柔らかさ。



●調理時間:70分
(アプリ連携のオート調理:50分)

- 材料 4人分**
- 豚肩ロース塊肉 400g
 - ペコロス 8個
 - プルーン(種なしドライ) 8粒
 - んにく 1片
 - オリーブオイル 大さじ1
 - 赤ワイン 200ml
 - 水 200ml
 - パイオニキュブ 1個
 - ローリエ 3枚
 - 塩・こしょう 各少々
 - マスタード 適宜

作り方

- 豚肩ロース塊肉は塩・こしょうをもみ込み、ペコロスは皮をむく。
- ザ・ココットにつぶしたんにくとオリーブオイルを入れ、中火で熱して香りを立たせる。香りが出たら火を強めて①の豚肉を入れ、全体に焼き色をつける。



しっかり焼き色!

ポイント

ザ・ココットを使ったグリル調理なら、じっくり全周加熱で肉や野菜のうまみとじ込め、ふっくらジューシーな仕上がりに。



- ザ・ココットに②とペコロス、プルーン、Aを入れ、ふたをしてグリルに入れる。アプリ(※1)のオート調理データをコンロに送信し、「自動調理をスタート」ボタンを押して点火する。
手動調理の場合▶ザ・ココットモードのタイマー設定(加熱/余熱 30分/20分)で調理。
- 焼き上がったら塩・こしょうで味を整え、好みにマスタードを添える。



手づくり生地の ピッツァ・マルゲリータ

窯で焼いたように外はカリッ、中はもちもちの生地。

●調理時間:30分(アプリ連携のオート調理:13分)

- 材料 2人分**
- 強力粉 50g
 - 薄力粉 50g
 - 塩 ふたつまみ
 - 水 50ml
 - オリーブオイル 小さじ2
 - トマト 1個
 - 玉ねぎ 1/4個
 - ピザソース 大さじ2
 - モッツアレラチーズ 70g
 - バジル 適量

作り方

- ボウルに塩、水、オリーブオイルを入れて混ぜ合わせ、さらに強力粉と薄力粉を加えて粉っぽさがなくなるまでよく混ぜる。
- 生地がなめらかになるまでしっかりこねる。耳たぶくらいのかたさになったら、ボウルにラップをし、20分ほど休ませる。
- トマトは5mm幅の半月切りに、玉ねぎはスライスする。
- ②の生地を台の上に取り出し、打ち粉(強力粉:分量外)をして、麺棒で伸ばす。ココットプレートのかたちに合わせて四角く伸ばしたら、プレートの上にそっとのせる。



- 生地にピザソースをぬり、③と一口大にちぎったモッツアレラチーズをのせたら、ふたをしてグリルに入れる。アプリ(※1)のオート調理データをコンロに送信し、「自動調理をスタート」ボタンを押して点火する。
手動調理の場合▶ココットプレートモードのタイマー設定(加熱/余熱 12分/0分)で調理。
- 焼き上がったらバジルをちらして完成。



ポイント

グリル焼きの際は、ココットプレートのふたを忘れずに。油の飛び散りを防ぐと同時に、スリットから入る直火が素材のうまみを引き出します。

抹茶のベイクドーナツ

絹豆腐を使った油で揚げないドーナツ。

●調理時間:20分(アプリ連携のオート調理:9分)

- 材料 4人分**
- 薄力粉 80g
 - 抹茶 5g
 - ベーキングパウダー 小さじ1(4g)
 - 絹豆腐 50g
 - 上白糖 30g
 - 塩 ひとつまみ
 - 無塩バター 20g
 - 牛乳 10ml
 - 粉糖(仕上げ用) 20g
 - 抹茶(仕上げ用) 5g

作り方

- ボウルに絹豆腐、上白糖、塩を入れ、泡立て器でなめらかになるまで混ぜる。溶かしたバターと牛乳を加え、さらに混ぜる。
- 薄力粉、抹茶、ベーキングパウダーを合わせて①にふるい入れ、ゴムベラで粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。
- ②の生地を4等分し、打ち粉(強力粉:分量外)をした台で18cmの棒状に伸ばす。棒の両端をつなげてリングを作り、つなぎ目をしっかりつまみ合わせる。

- 生地はココットプレートのふたのスリットから見える位置に間隔をあけて並べ、グリルに入れる。アプリ(※1)のオート調理データをコンロに送信し、「自動調理をスタート」ボタンを押して点火する。
手動調理の場合▶ココットプレートモードのタイマー設定(加熱/余熱 9分/0分)で調理。
- 焼き上がったドーナツをプレートから出して冷ます。混ぜ合わせた粉糖と抹茶をドーナツにまぶし、器に盛る。



ポイント

生地でリングを作るときは、生地の両端を少し細目しておくとなぎやすい。



※1 リンナイが提供するアプリ『+R RECIPE』。料理のプロが監修した約400種類のレシピが、オート調理機能で簡単に再現できる。

長年の油汚れをなんとかしたい!

レンジフードお手入れ術

用意するもの

- キッチン用中性洗剤 (食器洗い洗剤)
- ゴム手袋 大きめのビニール袋またはバケツ
- スポンジ 布巾・布きれ ブラシまたは歯ブラシ

お手入れのポイント

油汚れにはお湯

しつこい油汚れはお湯で浮かせてから洗剤で洗い流す

中性洗剤を使う

アルカリ性の洗剤は塗装を傷めることがあるので注意

ゴム手袋は必須

複雑な形状をしたレンジフードを素手で触るのは危険

「どこまで分解できるのかが分からない!」
「ずっと放置していたので油汚れが怖い!」
そんなレンジフードのお手入れ術をご紹介します。

レンジフード交換のヒント

「10年間ファンのお掃除不要」や「フィルタレス(無し)」など、最新式のレンジフードはどんどんお手入れがラクになっています。

本体

レンジフード本体の外側には、油をまとったホコリが付着しています。目につきやすい場所なのでマメなお手入れを。



- ① 洗剤液が垂れないよう布巾にスプレーし、パネルの汚れを拭き取る。
- ② 洗剤が残らないよう、しっかり水拭きをする。

整流板

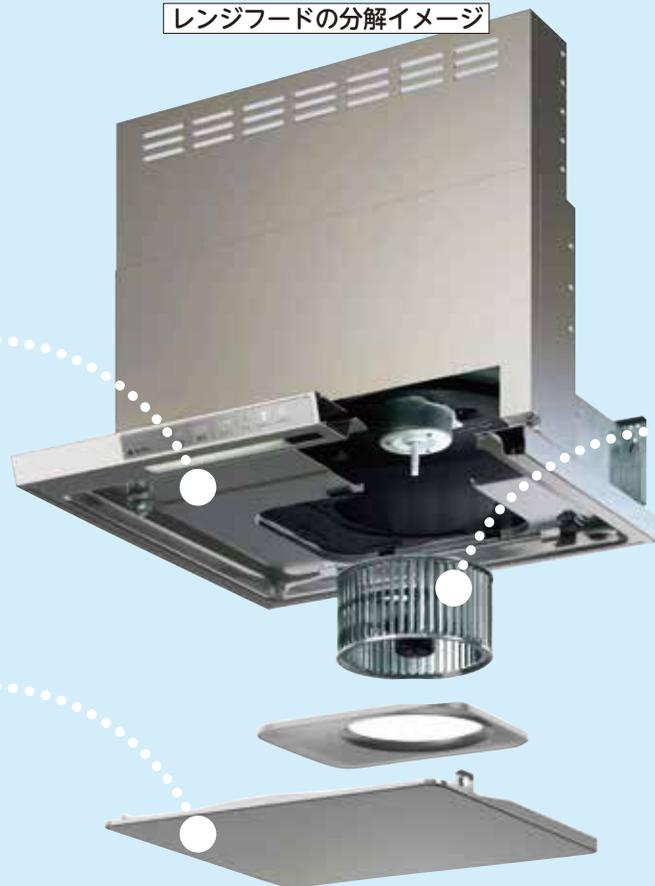
吸い込み口を覆っている板が整流板です。一番外側にあり、油やホコリが直接つく場所でもあります。



- ① 整流板を外し、まずお湯で汚れを洗い流す。
- ② 中性洗剤を吹き付けたらスポンジでよく洗い、お湯で流したら、乾いた布巾で水気を拭き取る。



レンジフードの分解イメージ



※レンジフードは機種によって掃除できる箇所や分解方法が異なります。詳しくはメーカーの取扱説明書またはホームページでご確認ください。

シロッコファン

細長い羽根がたくさん付いた筒状のファンです。回転して油や煙を吸い込むため、油が一番つきやすい場所です。



- ① 中心のネジを回してシロッコファンを外す。
- ② 大きめのビニール袋(またはバケツ)にファンを入れ、中性洗剤とお湯(40℃)を注ぐ。そのまま袋の口を留め、半日ほど浸け置きして汚れを浮かせる。
- ③ 羽根についた油汚れを内側からブラシでこすり落とす。
- ④ 洗剤をお湯で洗い流し、布巾で空拭きする。

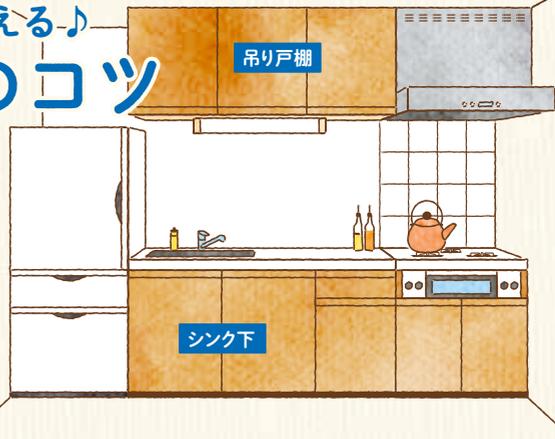


レンジフードにフィルターがあるときは…

お湯で油汚れを浮かしてから、スポンジやブラシを使って中性洗剤で洗う。汚れがひどいときは、お湯と洗剤を入れてたビニール袋に浸け置くのも効果的。

パツと出して、サツとしまえる♪ キッチン収納のコツ

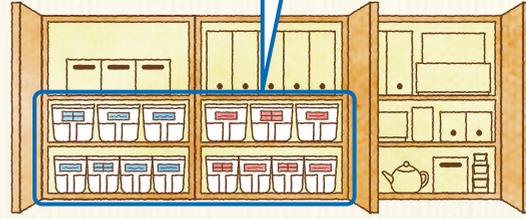
大きな調理器具から
小さなスポンジ類まで
たくさんの物で溢れかえるキッチン。
今回は必要ときにサツと取り出せる
「吊り戸棚」と「シンク下」の収納を
ご紹介します。



吊り戸棚の収納

たまにしか使わない来客・行事用の
テーブルウェアや、お菓子作りの道具
などは吊り戸棚に。ラップやホイル、
スポンジなど軽量アイテムのストック
にも便利。

外から中身が分かるようラベルを貼るか、透明ケースを！



ケースは同じ種類・色で揃えると
見た目もスッキリ！

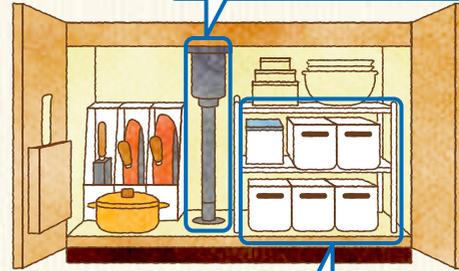
便利アイテム

取っ手付きの収納ケース
なら、取り出しやすくしま
いやすい！

シンク下の収納

料理中でも手が届くシンク下は、包丁
やボウル、フライパンなどの収納に便
利。フライパンやフタはファイル
BOXに立てて収納、洗剤などは奥行
きのある収納ケースに。

排水パイプが通るシンク下は
湿気があるため、食品はNG！



ラックや仕切り板を使って、
上部の空間をムダなく活用！

便利アイテム

フライパンは重ねるより、
ファイルBOXに立てると
出し入れ簡単！

エナライフ 2020 冬 読者アンケート

下記のアンケートにお答えいただいた方に、抽選でステキなプレゼントが当たります！

- ① 特集「今どきコンロの使える機能」についてお聞きします。
 - 記事を読んで興味を持った機能はありますか？
 - はい いいえ
 - コンロの機能面で何を重視しますか？(複数回答可)
 - 掃除のしやすさ 汚れの付きにくさ 安全機能
 - 自動調理機能 タイマー機能 機能よりもデザイン性
 - その他
- ② あなたの家の「料理」についてお聞きします。
 - 週何回程度料理していますか？
 - () 回
 - 料理を振る舞う相手の年齢層は？(複数回答可)
 - ~10代 20~30代 40~50代 60代~
 - 次に挙げるグリル調理方法のうち、「知らなかったもの」を
教えてください。(複数回答可)
 - 焼く 煮る 蒸す 炊く ノンフライ あたため

募 集 LPガスについて聞きたいことはありますか？

ペンネーム

ご協力ありがとうございました。お寄せまに提供いただいた個人情報、プレゼント賞品の発送、リフォーム・商品に
関する情報、サービス提供等のために利用いたします。

読者限定プレゼント

水切りまな板 ~リンス&チョッププラス~ 応募する 応募しない

応募締切
2021
2/26(金)
当日消印有効

応募方法

下記ハガキに必要事項をご記入の上、2021年2月26日(金)までにお送りください(当日消印有効)。
なお当選者の発表は、発送をもって代えさせていただきます。

抽選で
57名様に

<読者限定>のプレゼント!

アンケートハガキにお答えいただいた方に抽選でステキなプレゼント

水切りまな板 ~リンス&チョッププラス~

折りたたんでロックするとコランダー(水切り)
になり、食材を洗ってそのまま水を切ることがで
きるまな板。切った食材をフライパンやお鍋に
移したり、切りくずをゴミ箱に移したりする時も
スムーズで、こぼしてしまう心配もありません。
吊るせるハンギングホール付き。

サイズ：427×262×25mm、重さ438g
材 質：ポリプロピレン、ラバー
備 考：耐熱温度110℃、食洗機使用可

ホワイトもしくはグリーン
※カラーはお任せいただけます。





お客さま
相談室



都市ガスとLPガスは 何が違うの？

違いはいろいろありますが、もっとも大きな違いは「ガスの供給方法」です。

<都市ガスの場合> 道路下のガス管を通じて、お客さまのお宅までガスをお届けします。

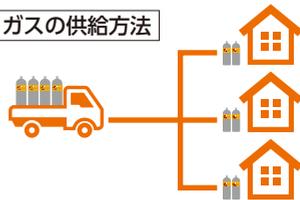
<LPガスの場合> LPガスをボンベに詰めて、お客さまのお宅までお届けします（個別供給）。

またLPガスには、団地の一角にボンベを設置して、都市ガスと同じように道路下のガス管から各戸にガスを供給する方法もあります（集団供給）。

都市ガスの供給方法



LPガスの供給方法



コンロの安全機能 ～Siセンサーコンロ～



みなさんの家のガスコンロには、「Si」と書かれたマーク（シール）が付いていますか？

このマークが付いた「Siセンサーコンロ」には、

コンロを安心してお使いいただくための安全機能が備わっています。

調理油過熱防止装置

安全センサーが鍋底の温度を感知し、温度が上がるとガスを自動的にストップします。天ぷら油が高温になって自然発火する心配がありません。



立ち消え安全装置

煮こぼれなどで不意に火が消えてしまった場合も、ガスを自動的にストップするので安心です。



消し忘れ消火機能

コンロやグリルの使用中にうっかり火を消し忘れてしまったときも、点火から一定時間が経過すると自動消火します。

