

保冷材で消臭剤

ケーキを買った際などについてくる保冷材で、
素敵な「消臭剤」が作れるのをご存知ですか？

用意するもの

- ・解凍した保冷材(ゲル状のもの)
- ・ガラスなどの容器
- ・絵の具、または食紅
- ・アロマオイル(あれば)



消臭剤の作り方

- ①保冷材の袋をハサミで切り、中身を容器に出す。
- ②絵の具や食紅を少量混ぜて色をつける。アロマオイルを2、3滴垂らせれば芳香剤に。
- ③表面を整え、お好みで小物やビーズ、ラメなどで飾り付けをしたら完成。飾りは中身に混ぜ込んででもキレイです。



協力：(株)トライ・カンパニー



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

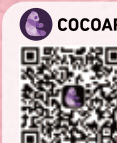
東京ガスエネライフ株式会社 編集責任者:エネライフ販売部
〒105-0011 東京都港区芝公園2-4-1 芝パークビルB館 6F TEL:03(6865)9106

2021年2月19日発行 (47)

エネライフ

【特別編集号】

ご好評だった
記事を集めました！



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」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種類ランダムに出ます。何が出るか、お楽しみに！」
「App Store」もしくは「Google Play」で「COCOAR」と検索してもOKです。



暮らしのことは
エネライフに
おまかせ！

給湯器／お風呂 エネライフが解決します！

お困りごと①

お湯が出ない・ お湯の温度が不安定

お湯がでないときは

給湯器の故障が一般的ですが、別の原因も考えられます。スタッフが点検にうかがいますので、お問い合わせを。

お湯の温度が不安定

お湯の消費量に対して、供給能力が足りていない可能性が。また、給湯器の水漏れも考えられるため、お早めにエネライフまでお電話を。

👍おかしいと思ったら、まずご相談を。
訪問出張費はサービスします！



お困りごと②

給湯リモコンの表示がおかしい

エラー表示の場合

給湯器に問題が生じると、給湯リモコンにエラー表示が出ます。見慣れない表示が出たら、エネライフまでお問い合わせください。

表示されない場合

接触不良でリモコン表示が消えたり、誤作動を起こすことがあります。

ボタンを押しても作動しない

長期間の使用により、リモコンに物理的な破損が起きる可能性があります。



👍リモコンの状態(表示)を
電話でお伝えください。
それだけで原因は
ほぼ特定できます！

給湯器、「何かへんだな」
と思ったら、まずはお電話を！

いくら掃除しても
またカビが…

お湯の温度が
不安定に
なってきた…



10年経ったから、
そろそろ交換かな…

これを機に、ご相談を！

ふだんは気にして
止まるとすごく困るの
上の症状に心当たり
一度エネライフに
点検してもら



お困りごと③

お風呂場がジメジメして寒い

湿気とカビをなんとかしたい

水はけのよいユニットバスや浴室暖房乾燥機(浴暖)を設置すれば、カビやジメジメは改善されます。

お風呂場が寒い

夏ならまだしも、冬の寒～いお風呂場はゾクッとしますし、血圧の急変など身体への負担も大きくなります。寒さ対策のご相談、うけたまわります。



夏はカラッと涼しく、冬はポカポカ。
快適なお風呂には、「浴暖」がオススメです！



お困りごと④

給湯器から異音がする

異音は故障のサインです

給湯器から異音がしても、お湯はふつうに使えているケースがあります。とはいえ、何かしら問題があるのは事実。故障してお湯が止まってしまう前に、エネライフまでご相談を。

異音・異変に気づくのはお隣さん

給湯器の異音に気づくのは、実はご近所の方というケースが少なくありません。自宅はもちろんお隣りの給湯器から異音がしたら、ぜひお声がけを！



異音は故障の前兆です。
今は使用できていても、一度点検を！



エネライフはここが違う！

ガスのお付き合いが
あるからこそ、
できること。



お客様の立場に
考えます！

訪問出張費はサービス！

給湯器は、完全に故障してからでは修理がむずかしくなります。訪問出張費サービスのエネライフで、お早めの点検を！

プロのノウハウがある！

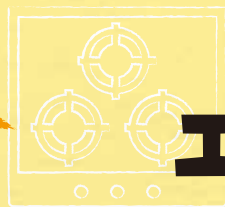
ガス機器の修理も交換も、ガスのプロだからこそできることがあります。長年のノウハウを生かして、費用も時間も最小限に抑えます！

お客さまに合ったご提案！

お客さまのご要望をじっくりお聞きしながら、ライフスタイルに合ったガス機器をご提案いたします。

☎ご相談は、裏表紙の番号まで！

暮らしのことは
エネライフに
おまかせを！



／コンロ／

／お台所／

エネライフにご相談を！



お困りごと①

コンロの火がつかない、つきづらい

急に火がつかなくなった

一番多いのは「電池切れ」です。着火に必要な電池を交換するだけで、元通り火がつくようになります。電話だけで解決することもあるので、まずはお電話を。

火がついたり、つかなかったり…

着火時のスパーク(火花)が正常に飛ばないと、ガスへの点火が上手くいきません。汚れ防止用のアルミホイルやバーナーキャップのズレが、スパークを遮っている場合があります。



電池の場所がわからない場合は
まずはお電話を！



お困りごと②

汚れがこびりついてとれない

汚れが固まって落ちない

コンロの天板はどうしても汚れが固着しやすくなります。ガラストップのコンロなら汚れもサッとひと拭き、天板に汚れがこびりつきにくい「ヒートオフ」採用のコンロもあります。

ゴトクやグリルの油污れが気になる

ゴトク汚れが落ちないならゴトクだけの交換もできます。グリルは分解式のタイプであれば、きれいに水洗いできます。



こまめなお手入れこそが
長持ちの秘訣。
実は最新のコンロほど、
お手入れがラクなんです！



コンロに異変を感じたら、
お早めにお電話を！

炎の色が赤い…



汚れが固まって
落ちない…



台所が
ちよつと手狭に
なってきた…

不安ならま ずご相談を！

油污れやふ きこぼれを
避けられ ないのが
コンロ の宿命。
部品交換だけでも キレイになるので、
一度点検しても らうといいワン！



お困りごと③

鍋の底が黒くなる

炎の色が赤く、鍋の底がこげる

不完全燃焼の恐れがあり、ひどいときは鍋の底が真っ黒になります。原因の多くはバーナーキャップの目詰まりで、爪楊枝などを使ったお掃除で解消できます。

炎の大きさにバラツキがある

バーナーキャップの目詰まりや変形が原因と考えられます。バーナーキャップが変形している場合は、部品交換が必要になります。



炎の色や炎のバラツキは、
掃除や部品交換だけで
解決することが多いです。



お困りごと④

換気扇が油で ベトベトしている

ガンコな油污れには分解掃除を

換気扇やレンジフードは高い位置にあるため、なかなか掃除しにくいもの。お掃除方法や買い替えのご相談は、エネライフまで。

レンジフード単体のお取り替えも

古くなった換気扇やレンジフードは、コンロとは別に、単体でも簡単に取り替えることができます。まずはエネライフにご相談を。



最新式のレンジフードは自動洗浄機能があるから、
お手入れラクラク。油污れもほとんどなし！



エネライフはここが違う！

お客さまのことを
知っているからこそ、
できること。



急ぎます！
ご納得まで
いただきます！

ガス以外のご相談も！

ガスのこと以外のお困りごとでもぜひご相談ください。暮らしのパートナーとして、最適な解決策をご提案いたします。

判断を急がせません！

機器の修理も交換も、お客さまのご判断を急がせることはありません。ご納得いただけるまで、何度でも説明いたします。

いつでもお電話を！

ガス機器の不調は突然やってきます。何かあったらいつでもお電話を！ 最善の解決法をご提案します！

☎ご相談は、裏表紙の番号まで！

うれしび春

時短×かんたん グリルを使った3品

魚焼きだけじゃ
もったいない!!



※
点火から約1分で300℃以上の超高温になるガスコンロのグリル。
ミニオーブンとして使えば、料理の幅がぐっと広がります。

かんたんアクアパッツァ グリルが引き出す魚介のうまみ

カロリー：420kcal (1人分)
調理時間：約15分

材料 2人分

イサキ 1尾
(ウロコと内臓をとった30cm程度のもの)
塩 小さじ1/3～2/3
白ワイン 大さじ3
オリーブオイル 大さじ1
セロリ(薄切り) 小1本分
セロリの葉 適量
あさり 6～7粒
(砂抜きしたもの)
ミニトマト 5～6個
黒オリーブ 5～6個
にんにく(薄切り) 1片分
レモン 1/4個
イタリアンパセリ 適量
あら挽き黒こしょう 適量

ポイント

イサキ以外に真鯛やメバル、
イシモチなどの白身魚でも楽しめ
ます。

作り方

①イサキに塩をふり、白ワインをふりかける。あさをよく洗い、ミニトマトは2～3カ所竹串で穴をあけておく。

イサキは

2つに切って並べる



②①をセロリの薄切り、セロリの葉、黒オリーブ、にんにくとともに、オリーブオイルを塗ったグリルプレートにのせ、アルミホイルを平らにかぶせて、グリルで焼く。(両面焼き：約10分)

アルミホイルを
かぶせて
蒸し焼きに



③焼けたらあら挽き黒こしょうをふり、イタリアンパセリをちりばめ、レモンをしぼって完成。

10分ほどで
ふっくら焼き上がる



アイスボックスクッキー3種 (ごま、きな粉、プレーン)

わずか5分でサクッとした焼き上がり

カロリー：全体量1,474kcal (24枚分)

材料 3種各8枚分

無塩バター 80g(室温に戻しておく)
粉砂糖 60g
バニラエッセンス 少々
薄力粉 150g(ふるっておく)
きな粉 大さじ1
黒いりごま 小さじ1と1/2

作り方

- ①ボウルにバターを入れクリーム状に練る。粉砂糖を2回に分けて混ぜ合わせ、バニラエッセンスを入れ混ぜる。
- ②①に薄力粉をふるいながら加え、切るように混ぜる。
- ③②を3等分し、●黒ごま生地 ●きな粉生地(分量外の水大さじ1/2を加えて混ぜる) ●プレーン生地を作る。それぞれをラップで包み、1時間以上冷蔵庫におく。

ポイント

生地はしっかり包んで冷蔵庫へ。冷やすことでバターが固まり生地が切りやすくなる。



ごま生地 きな粉生地 プレーン生地

- ④プレートにアルミホイルを3～4つにふんわりと折りたたんでのせ、その上に③の生地(8ミリ厚さに切る)を間隔を空けておく。
- ⑤弱火で3分30秒ほど焼き、生地の上にアルミホイルを平らにのせ、さらに1～2分焼く。

ポイント

途中で焼き加減を確認し、アルミホイルを平らにのせる。



うれしび春

時短×かんたん
グリルを使った3品

グリル野菜のオイル漬け

直火焼きならではの野菜の甘み

カロリー:144kcal(オープンサンド2枚分)
調理時間:約15分(漬け時間除く)

材料 500ml保存容器1本分

アスパラガス 3本
ミニトマト 8個
にんじん 1/3本
エリンギ 1本

新じゃがいも 1個
新玉ねぎ 1/2個
塩麹 小さじ1
Ex.オリーブオイル 200ml程度
ローズマリー(お好みで) 1本

キャベツの芯など
野菜なら何でもOK!

作り方

①アスパラは半分に、にんじんは1センチ角の棒状に、エリンギと新じゃがは3ミリ厚さに、新玉ねぎはくし切りに切る。アルミホイルの上に並べ、両面焼きグリルで中火で5分加熱する。

ポイント



火が通りにくいものは、奥に。グリルすることで余分な水分が飛び、うま味が増す。



塩麹入りのオイルに漬けることで、味がまろやかに。塩麹入りのオイルに漬けることで、味がまろやかに。塩麹入りのオイルに漬けることで、味がまろやかに。



一晩置いて味が馴染めば食べごろ。容器いっぱいには作らずに少量でもOK。

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

野田琺瑯 ポーチカ ミルクパン 12cm

ポーチカ(POCHKA)は、ロシア語で『つぼみ』という意味。白いホーローの清潔感と愛らしいかたちが魅力の、小ぶりで使い勝手のいい実力派ミルクパンです。利き手を選ばない両口付き。



サイズ: (W)266×(D)134×(H)74 mm / 約259g
容量: 0.7L
材質: 本体 / 琺瑯(ホーロー)製
取っ手 / 天然木

※ガス専用(IH非対応)



応募方法

下記ハガキに必要事項をご記入の上、2021年5月31日(月)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。

エネライフ 2021 春 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!

①2020年発行のエネライフで面白かった・役に立ったと思う記事を書いてください。(複数回答可) ※該当記事をお知らせください

- 特集(ローリングストック講座/お風呂時間/使えるコンロ機能)
- うれしび(ローリングストック/ホットサンド/ココット)
- 家事ラクLab(ガス衣類乾燥機/ガスファンヒーター/レンジフード)
- おうち工房(牛乳パックのペン立て/キッチン収納)
- お客さま相談室
- 知っておきたいガスのこと
- その他

②今後、特集してほしいテーマはありますか?

③LPガスについて聞きたいことはありますか?

ご協力ありがとうございました。お客さまにご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。

応募締切

2021

5/31(月)

当日消印有効

野田琺瑯 ポーチカ ミルクパン 12cm □応募する □応募しない

読者限定プレゼント



お客さま
相談室

みなさんの疑問・質問にお答えするワン！

ご質問

魚を焼いたグリルで
ほかのものを焼いても
ニオイが移らないってホント？

焼けたら
すぐに
取り出す
いいワン！



加熱中の食品からは
水分が放出されているので、
食品にニオイ成分は移りません。
ただし、食品は冷めると
庫内のニオイが移るため、
冷める前にグリルから
取り出しましょう。

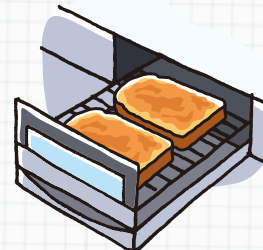
カンタン節約術！！ ～キッチン編～

何気ない日常の行動を少し変えるだけで省エネになるかも！
賢く省エネするためのちょっとしたひと工夫をご紹介します。

節約術 その1

便利なグリルを
使いこなそう！

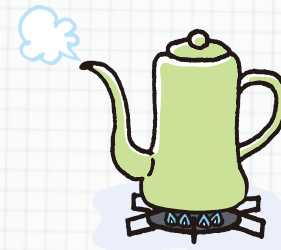
グリルは焼き魚だけでなく、トースト
や焼きおにぎりなど、いろんな料理
をスピーディーに焼き上げます。しか
も香ばしく仕上がって、光熱費も節約！



節約術 その2

電気ポットよりも
ガスで湯沸かし！

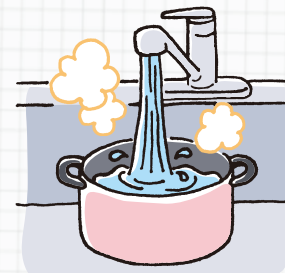
電気ポットは実はとても多くの電力を
消費します。お湯は必要な分だけ、
その都度ガスコンロで沸かした方が
エネルギーも光熱費も節約できます。



節約術 その3

湯沸かしには
給湯器のお湯を使う！

お湯を沸かす効率はガスコンロより
給湯器の方が上。給湯器のお湯をコ
ンロにかける方がムダがありません！



節約術 その4

炎がはみ出さない
火加減で！

鍋底からはみ出すほどの強火は、は
み出した分がムダ。鍋の大きさに合
わせた火加減が効率的です。

