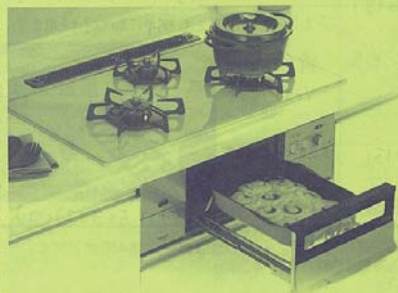


ほっとケーキ

Hot Cake 89号

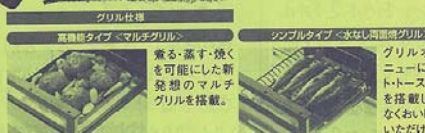
MYSELECT
STYLES
スタイルズ



選んで、組み合わせて、自分好みで
創り上げられる新発想、コンパクト登場

20パーセント

キッチンに合わせて選べる
STEP1 2機種より本体を選ぶ



STEP2 天板サイズを選ぶ (175cmタイプ、60cmタイプ)

STEP3 天板カラーを選ぶ (5色)

(プラウミラー、シルバーミラー、クリアブルー、クリアベージュ、オレンジベージュ)



もう魚を焼くだけのグリルじゃない!!
かしく使ってレパートリーを増やしちゃう!!

高機能タイプは大好評のマルチグリル

マルチグリルとは?
上火バーナーとセンサー付下上火バーナーで加熱し
煮る、蒸す、焼くを可能にした新発想グリルです。
これまで以上に多彩な料理が楽しめるように。

オートメニュー

メニューを選ぶだけでカンタンに
自動調理ができます。

メニューに応じた最適な火加減で
おいしく仕上げられます。

調理モード

■プレートコン(焼肉プレート)【付属】

■キャセロール(深型型)皿フタ付き【別売】

グリルでハンバーグ、エビフライ、ポトフ
茶わん蒸しまで、他にもたくさんメニューが!!
お手入れもカンタンなんステキ!!!

かんたん!! マルチグリルで調理!!

たっぷり野菜のトマトソースパネ

材料 (4人分)

- パネ 120g
- ブイヨン 200ml
- ゆで時間10分程度のもの
- ホールトマト 400g
- ベーコン(ブロック) 80g
- オレガノ(ドライ) ひとつまみ
- タマネギ 1/2コ
- 塩 小さじ 1/4
- ニンニク 小1片
- コショウ 少々
- パプリカ(黄) 1/2コ
- パルメザンチーズ 大さじ2
- スウィート 1/2本
- EV初搾油 大さじ1
- ナス 1本
- バジル 適量
- 白ワイン 大さじ1
- チリペッパー 適量

- ベーコンは1cm角の棒状に、タマネギ、ニンニクはみじん切りにし、パプリカ、ズッキーナ、ナスは1.5cm角に切ります。
- キャセロールにパネが底になるように入れ、次に1を入れます。
- 白ワイン、ブイヨン、ホールトマト、オレガノ、塩、コショウを混ぜ合わせ、2に入れます。ふたを落として落とさず、キャセロールのふたをしてマルチグリルを設定し、煮ます。調理モード: 煮る 加熱時間: 23分
- 仕上げにパルメザンチーズ、EV初搾油を加えて混ぜ合わせます。器に盛り、バジルを飾り、お好みでチリペッパーソースをかけます。

2015年12月

発行 〒699-0222
香南市西真美1-2-3
オタケガスサービスショップくらしプラス
おたけガス 香南市
ひたひた都市ガス (株) 大武
電話 0120-803-202
FAX 0745-78-2222
http://www.otakegas.co.jp
発行人 大武正之
編集者 徳川有紀・今里ゆい

~日だまりのような暖かさを~

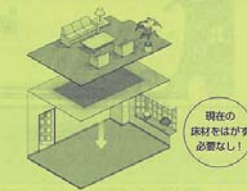
ガス温水床暖房 ヌック はやわざ

ガスで”しあわせ”床暖房

”おぼたけ”施工!!

今ある床材の上から床暖房を施工

お湯が床下をぐるぐるまわって暖めるんだって!!



最短1日で施工できます。
※条件によって1日で設置できない場合もあります。

床面全体からのふく射熱や伝導、対流で効率よくお部屋を暖めます。



年末のキッチン掃除って大変...

新しいレンジフードに変えて
気持ち良いキッチンで新年を迎えませんか?

清掃性とエコ性能も両立したプレミアムレンジフード
ワンタッチ上のキッチンを実現するエコでキレイなレンジフード

清掃性アップ!! お掃除で一番面倒だったフィルタをなくしました。

ホワイト (写真は幅60cmタイプ)

※幅75cm917、90cm917、シルバーもあります。

おススメ!!

ノンフィルタ・スリム型【幅60cm】
ホワイト
XGR-REC-AP602W (J-130-9172型)
希望小売価格 167,400円 (本体価格 155,000円)
寸法(mm)幅600×奥行660×取付高さ445-735

ワンタッチ着脱ファン

ワンタッチ着脱ファン
ツマミを回すのではなく、ボタンを押すだけで簡単脱着。
※実際のお手入れは、必ず手順を参照してください。

インナーガード

インナーガード
本体内部に油汚れを付着させない新たな工夫。清掃面積が大幅に削減されます。

今年は何年ぶりかで、家の装飾も作り直し。炭を抜いて筋を取り、2日かけて作業している姿を見ては「キレイ?」と聞かれ、隣に話しかけて、出来たばかりの食事を「キレイな装飾が、お料理がおいしい!」と褒められ、若かりながら、お料理の腕が伸びた。次回2月号発行。

How'sカルチャー教室のご案内

How'sでは毎日色々カルチャー教室を開催しています。各教室 体験・見学も随時受付中です。

～教室紹介～

書道(毛筆・ペン字) 火曜日 13:00～17:00 (月3回) 井戸 翠羽	俳画 第3水曜日 10:00～12:00 13:00～15:00 アート満帆 馬場 満帆	ラッピング 第2木曜日 10:00～ Petit cadeaux-ton-ton 笹井 裕子
大人の書道教室 毛筆からペン字まで 希望によっては全国展への挑戦も可能です。 女子に気遣いでも構いません。楽しみながら日常の時間から離れてみても…。	楽しんで俳画を描こう。大胆に筆運びで画を描き俳句を鑑賞しながら楽しんでください。初歩から楽しく学べます。毎月1回季節感のある作品を完成いたします。毎月体験できます。 1,200円	暮らしを楽しむラッピング(基本～初級アレンジ) 日常に役立つラッピングを基本～初級のアレンジ季節のオリジナルアレンジを交えて楽しく学んで頂けます。 随時受付 定員5名 3,600円 ※2月はスイーツラッピングも予定しています。

～1日体験教室(要予約)～

ネイル 第3火曜日 10:00～12:00 Ms Nail 山本 則子	押し花・ガラスファイバー・リカワワ- 第1.3木曜日 13:00～15:00 ふしぎな花倶楽部 7月1日*9月の花 古川 麗子
1日体験教室 カサカサの手もツヤツヤに… パックとマッサーで美しい手に!! 2/16(火)・3/15(火) 10:00～12:00 2,000円 持ち物、ハンドタオル・筆記用具 ユットン・除光液	*1日体験教室* <押し花> お花のセリモノが募集中! 今回は押し花で作る ティッシュケースです。 第1.3木曜 13:00～ 1,500円 持ち物、お花
押花・ガラスアート・リカワワ- 第3土曜日 13:00～16:00 ふしぎな花倶楽部 花音遊人 北浦千賀子	ピースジュエリー 不定期に1日教室開催 13:00～15:00 7月1日 Teatime 星 郁美
1日体験教室 <レシアンフラワー> 花の宝石箱を作りましょう フェルトにいかかですか? 1/16(土)・2/20(土)・3/2(土) 13:00～16:00 3,000円 ※自宅教室あり、体験予約	*1日体験教室* 大活躍のフローアークセを作りましょう。 スカーフやジャケットのアクセントに。 手ぶらでお越しください。 2/2(火)・3/1(火) 10:00～11:30 2,000円

・講習時間は10:00から12:00です。・参加費は講習費、材料費込みです。
 ・見本はショールーム店内に展示しています。
 ・募集期間は新聞配布～1月7日(木)までです。
 ・ご来店またはお電話でお申し込みください。(受付9:00～18:00)
 ・ご応募多数の場合は抽選になり1月8日(金)に当選された方のみにご連絡いたします。
 尚、募集人員に満たなかった講習は締め切りを過ぎた後、先着順で受付いたします。
 ・講習日より1週間前のキャンセルはご遠慮いただいております。


1月12日(火) 10名募集
マクロビオティックお料理教室
 1,900円
 ・車麩カツの玄米バーガー
 ・葛りんごのコンポート
 ・手もみ番茶
 持ち物: エプロン、お手ぶきタオル
 マクロビオティックの考え方をベースに簡単でおいしい料理を紹介します!!カラダとココロがあなたを導く料理を気軽に楽しんでみませんか?

1月13日(水) 7名募集
パーソナルカラー
美色コーディネート講座
 1,700円(テ-タイム付)
 カラー・リムリエが“あなたの似合う色”を提案いたします。
 春の卒業、入学シーズンを前にコーデやお洋服選びの参考にされてはいかがでしょうか?
 ※セレクトカラー診断ができるクワイアレルのお土産付

2月29日(月) 5名募集
7クロスロードパッチワークの
ポケット付ポーチ
 1,500円(テ-タイム付)
 7クロスロードは初心者でも簡単に作り付けられます。
 持ち物:
 ソーイングセット
 大きめサイズなのでゆたくりいらい作れます。
 (サイズ9cm17.5xヨコ23cm)

お料理教室 2月開始

- ・受付は先着順です。・★印は来店受付のみで一人様2席までです。・その他は一人様4席までです。
- ・ご来店のお申し込みは9時から、お電話でのお申し込みは10時からです。(お電話の場合は10日以内に参加費をご参考ください)
- ・キャンセルの場合キャンセル料は開催日の2週間前までは500円、それ以降は全額お客様負担になります。
- ・キャンセルされた日のケーキ等のお持ち帰りはお断りいたします。
- ・メニュー、食材は変更になる場合があります。
- ・小さいお子様を連れてのご参加はご遠慮いただいております。
- ・最低人数に満たない講習は中止させていただく場合があります。

大阪ガスふれあいキッチン 10:00～12:30 2,700円	大阪ガスクッキングスクール 10:00～12:30 2,200円	ハーブの香る食卓 10:00～13:00 3,000円	カフェ業務スタッフお見(みん) 10:00～13:30 2,700円
2/10(水) 春こい お惣菜と中華あらかると ・海老と卵のネギ焼き ・鶏と南瓜のカレー煮 ・鰻の南禅寺蒸し ・イカの味噌炒め ・チンゲン菜の牛土鰻油炒め ・水菜のからし和え ・大根としめじのご飯 漬物 ・フルーツ大福	2/18(木)・2/19(金) チョコナッツグラヴィー (直径13cmハート型1台持ち帰り) 豚肉とヒキの塩麹焼きそば	2/24(水) ・レニズ豆ヒケツタの煮こみ ・春野菜とマカロニの ビンズサラダ ・キャベツのソテー アンチョビソース ・あずきのマフィン ・スパイスチャイ	旬の野菜でからだを養う ～食からのインナービューティー～ 栄養療法士 健康生活指導士 長谷 真由美 ごはん・汁物・主要副菜・デザート・本日のお茶業の基本とテーマに合わせた45分ほどのセミナー付きのお料理教室です。 2/4(水)・2/12(金)・2/22(月) 真冬ののりこえる 「からだいキキキ」 血をやしなう薬膳
3/11(金) 春爛漫イタリアン ・タコとトマトのクスクス バジル風味 ・キノコぐしマリネ ・アグア・パッツァ ・牛肉の蒸し焼き 野菜ソース添え ・グリーンハーブとクレムのサラダ ・パンケーキ & バナナフランベ	3/30(水)・3/31(木) ★キッズ(小学生から) 1,100円 たっぴりいちごの春色ケーキ (直径13cm 星型1台持ち帰り) チキンのエコカレー	3/23(水) ・キャベツのスープ ・ささみのハーブフライ ・レタスとブレイクフルーツのサラダ ・焼きかぼちのマスタードソース ・いちごのクランブル ・スパイスチャイ	3/4(金)・3/16(水)・3/24(水) カラダおっきり! 「チトツクスの薬膳」
飾り巻き寿司 10:00～12:30 1席2,600円、2席3,800円			
2/15(月) さる(千枝)		3/3(木) 夫婦雛	