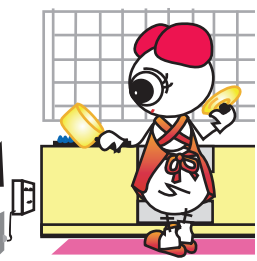


ガスメーターやヒューズガス栓など、ガス設備の安全性は日々向上していますが、それでも万が一、ガス漏れが発生した場合に、音や声で知らせしてくれるのが『ガス漏れ警報器』。ガスメーターと連動できるタイプは、警報器作動と同時にメーターがガスをストップするのでさらに安心です。



プロパンガスは、空気よりも重い気体なので、もれた場合には下の方にたまりやすいため、警報器は下部に設置されています。

警報器の有効期限は**5年**。期限が切れたらお取替えが必要です。

ガスの臭いを感じられなくてもこんな時も警報器がなる場合があります

- ・水や殺虫剤などのスプレーをかけたしまった
- ・アルコール類が近くに置いてあった

【ガス警報器がなった原因が不明】な場合

ガス使用を中止し、戸や窓をあけて換気してください。換気扇や電気のスイッチには絶対に手を触れず、当社へご連絡ください。

勝手にパワースポット! -第113回- つるがじょうはーとのいしがき
鶴ヶ城ハートの石垣

編集員が勝手に認定した「福島県のパワースポット」をご紹介します。信じるかどうかはあなた次第!

国内で唯一、赤瓦の天守閣を持つ鶴ヶ城。戊辰戦争の約一ヶ月にも及ぶ激しい攻防戦にも耐え抜き、落城することがなかった名城です。築城から600年以上もの歴史がある鶴ヶ城では城内の石垣にもその歴史が刻まれています。一番古いものは天守閣の石垣で、1590年頃に蒲生氏郷が築いたものです。自然石を組み合わせて積み上げた「野面(のづら)積み」で作られています。廊下橋脇のお堀の高さ20mもの石垣は、江戸時代に加藤氏が築いたもので「打込ハギ」という方法で積まれています。城内の石垣の中には、ハートの形をした石がふたつあります。場所のヒントは「武者走り」と「黒鉄門」。見つけると良いことがあるかも?



所在地：会津若松市追手町1-1

6月12日は恋人の日。二人で見に行くのも良いですね

2021年6月号

★アリさんの 難読地名クイズ! ★

クイズの答え

お名前	【ペンネーム: _____】	必ずチェック ✓願います 当選及び投稿記事・ご意見掲載の場合、名前・住所の □掲載OK □ペンネームでOK □掲載ダメ
ご住所	〒 _____	
TEL	(_____) - _____	年齢 _____ 歳

Q. 今回の「アリさんのおつかい」の記事で「なるほど」と思ったものを順番に3つお答え下さい。

- ① ガスコンロをキレイにしよう!
- ② 頼れる機能がいっぱい! エアコンで快適な夏を!
- ③ ちょっとくらふと
- ④ 暮らしの雑学
- ⑤ アリタ食堂
- ⑥ 知恵の泉
- ⑦ アリさんからのお知らせ
- ⑧ 勝手にパワースポット
- ⑨ アリさんの難読地名クイズ

1	2	3
---	---	---

アリさんの 難読地名クイズ!
福島県内の難読地名にチャレンジ!
この地名の読み方は?
『三津谷』
喜多方市岩月町にあるレンガ蔵が散在する集落で、「若菜家の作業蔵」は2007年に経済産業省認定の産業遺産に指定されました。
A:みつや B:みつがい
どちらの読み方が正しいか答えてね

<応募方法>左記のはがきに必要事項を明記し切り取って切手を貼らずにご応募下さい。FAX・E-mailで応募される方はご感想・ご意見もよろしくお願ひします。正解者の中から5名様にもらって嬉しい【ビール券】をお届けします。応募締切は【2021年6月末日】です。

おめでとうございます。
4月号当選者発表!

会津若松市門田町	PN: さくらさま
河沼郡会津坂下町	PN: チャミ&マロンさま
会津若松市天神町	PN: パー子さま
会津若松市花見ヶ丘	PN: のんちゃんさま
大沼郡会津美里町	PN: のんたんさま

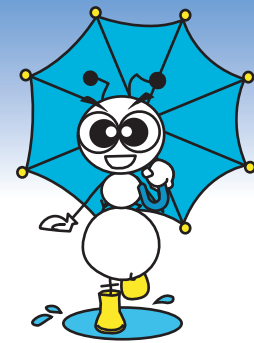
当社がお預かりしているお客様情報に関しましては、詳しくは当社のホームページ(http://www.aizugas.com)をご参照下さい。

アリさんのおつかい

2021年6月号 vol.315

編集部 TEL 0242-29-1111 FAX 0242-29-1177

会津ガス株式会社
URL http://www.aizugas.com/
E-mail arinco@aizugas.com



ガスコンロをキレイにしよう!

面倒でも普段から少しづつ掃除しておく、ガスコンロはキレイに保てます!

今回は、汚れがつきやすく目立ちやすい「ゴトク」と「天板」のお手入れ方法をご紹介します!

~ガスコンロ掃除の基本~

Point① 使用後に簡単清掃

ちょっとした汚れをそのままにしておくと汚れはどんどんひどくなります。使い終わったら、ささっと簡単な清掃を!

Point② 「汚れ箇所」「材質」にあわせた「お掃除グッズ」を使う

ガスコンロに傷をつけず、汚れをしっかりと落とすためには、汚れ、材質に適したお掃除グッズを使うことが大切!



Point③ お手入れ時に外した部品は正しく取り付ける

取り外したゴトクなどの部品は水気を拭き取り、「正しく取り付ける」ことが大切!きちんと取り付けないと不完全燃焼の原因や、鍋の転倒により火傷につながるおそれも!

~ゴトクのお手入れ方法~

◆ 軽い汚れの場合 ◆

- ① ゴトクを取り外し、台所用の中性洗剤をつけたスポンジで、強くこすらず、そっと洗う。
- ② 固く絞った布でしっかり水拭きする。

◆ 汚れがひどい場合 ◆

「煮洗い」をしましょう!

- ① 鍋にゴトクを入れて10分~20分煮つめる。(汚れ具合で煮つめる時間は調整してください。)
- ② 煮つめたら、火を止めて冷ましてから中性洗剤で洗う。



ステンレス製ゴトクは、専用クリーナーでのお手入れがおすすめ!
! ホーロー製ゴトクは変色する場合がありますので注意!

~天板のお手入れ方法~

まずは、天板の材質をチェック! 材質ごとにお手入れ方法が違うのでご注意ください!

◆ ガラストップの場合 ◆

- ① 台所用の中性洗剤を含ませたスポンジなどの柔らかいもので拭き取る。
- ② 次に、乾いた布で再度拭き取る。
- ③ 取れにくい汚れは、丸めたラップに「クリームクレンザー」をつけてこすり、拭き取る。

! クリームクレンザーはガラス部分以外に使用しない! また、汚れが落ちにくい場合は常用しないこと! 塗装のはがれ、色が薄くなる、光沢がなくなるなどの原因になる可能性が!

◆ ホーロートップの場合 ◆

クリームタイプのクレンザーをつけて、スポンジで汚れをこすり取る。

◆ フッ素コートトップ・アルミトップの場合 ◆

- ① 台所用の中性洗剤を含ませたスポンジなどで汚れを拭き取る。
- ② 次に、乾いた布で再度拭き取る。

! お手入れの際に硬いものは使用しないこと! 煮こぼれなどの汚れをそのままにしておくと、こびりついて取れにくくなったり、シミが残ることも。

◆ ステンレストップの場合 ◆

布かスポンジで磨き上げるように汚れを取る。

! 表面の硬いものを使うと傷がつきやすいので注意!



頼れる機能がいっぱい！ エアコンで快適な夏を！



最近のエアコンは「昔より電気代がかからない」とよく聞きますが、他にもいろいろな機能があるんです。ご利用になる部屋の広さ、用途、ご予算等々、担当営業にご相談ください！

凍結洗浄

汚れがひどくなる前に、定期的にしつかり自動お掃除。内部のカビやホコリは熱交換器を凍らせ、たくわえた霜を一気に溶かして洗い流します。

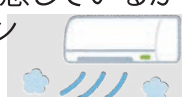


大風量・気流コントロール

大風量のエアコンでは、部屋の温度を一気に快適な温度に出来ます。気流を天井や床に這わせて、人に直接風が当たらないように室温を調整します。

センサー機能

室内の温度はもちろん、人の温度も測定しています。人が温かく感じているか、冷たく感じているかを判断して風をコントロールします。



※メーカー、型式によっても搭載機能に差がございます。興味のある機能を担当営業にご相談ください。



安全の為エアコン室外機はガスボンベから2m以上離して設置をお願いしています。安心してご利用いただく為、是非当社へご用命ください！

会津ガスでは各種メーカーのエアコンをお取り扱いしております。「臭い」「変な音がする」など、気になることがあればご相談ください。お掃除も取り付けもお任せください！

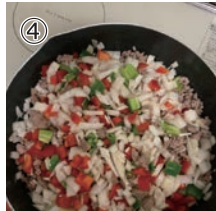


炒めるだけ！ カンタン美味しい 「ガパオ風ライス」を作ろう

タイ料理のガパオライスを身近な材料で作ってみよう♪
辛いなのでお子様でも大丈夫！

- 【材料】4人分
 豚ひき肉：400g 玉ねぎ：2個 ピーマン：2個
 赤パプリカ：1個 にんにく：ふたかけ
 ごま油：大さじ2
 ★オイスターソース：大さじ4 ★しょうゆ：大さじ3
 ★料理酒：大さじ4 ★砂糖：小さじ2
 コチュジャン：小さじ2 ご飯：4膳分 卵：4個
 サラダ用の野菜：レタス、きゅうり、プチトマトなど

- ひき肉の色が変わったら、玉ねぎ、ピーマン、パプリカを加えて炒める。玉ねぎがしんなりしたら★を加えてさらに炒める。
- 汁気がなくなるまで炒めたら、コチュジャンを加えて混ぜる。
- 器にご飯を盛り、②を盛り付けて上に目玉焼きをのせる。サラダを添えて出来上り！



- 卵は半熟の目玉焼きにする。
- にんにくはみじん切りに、玉ねぎ、ピーマン、パプリカは粗みじんにする。
- フライパンにごま油とにんにくを入れて、弱火で炒める。香りが立ってきたらひき肉を加えて、中火で炒める。



暮らしの雑学 麦茶ポットのあれこれ。

これからの季節、大活躍する麦茶ポット。特にお子様のいるご家庭では、ごくごく飲めて経済的な麦茶は必需品！そんな麦茶ポットにも【気を付けたいポイント】があります。

①『麦茶』は雑菌が繁殖しやすく、傷みやすい
麦茶は、緑茶などと違いカテキンが少なく、菌の餌になるデンプンが含まれているため、実は雑菌が繁殖しやすい飲み物です。常温におく時間はなるべく短く、2日程度で飲み切れる量を目安につくりましょう。使ったパックも箸などをつかって早めにとりだして下さい。

②麦茶ポット選びは、お掃除性も大切！
雑菌を繁殖させないためには、パックやポットを、毎回きちんと洗剤で洗うことが大切です。衛生面から考えると、少し重くても【キズがつきにくいガラス製ポット】で、なるべく洗いやすい形状の物を使うのがおすすめです。

③なかなか落ちない『白い粒々汚れ』には...
麦茶ポット内の小さなキズに、カルキ・ミネラルなどが付着して、頑固な白い粒々汚れができてしまうことがあります。直接体に害はありませんが、見た目が悪く、できればキレイにしたいもの。そんな時は、スーパー・100円ショップで売っている『クエン酸』をお湯で薄めて、1~2時間ほどつけおきしてから洗うと汚れが落ちやすくなります。



いろいろな生活情報をお届けします！

知恵の泉

体調を崩しやすい...
元気に梅雨を乗り切ろう！

◆体調を崩しやすい原因◆

- ①気温の寒暖差が激しいことが多いため
暑い日があったり雨で肌寒い日があったりと、寒暖差が大きいことで体がストレスを感じ、疲れやすくなるとわれています。
- ②低気圧や雨でうす暗い日が続くため
低気圧やうす暗い日が続くことで体を休みモードにする「副交感神経」が優位になり、だるさを感じやすいといわれています。

元気に！梅雨を乗り切るポイント！

～日常生活編～

- ・規則正しい生活と良質な睡眠を心がけ、自律神経を整える。
- ・適度な運動を行い、体に老廃物をためないようにする。家のできる簡単なストレッチが◎

～食生活編～

- ・疲労回復に効果的な「ビタミンB群」を摂る。納豆キムチがおすすめです(^_^)
- ・抗ストレス作用をもつホルモンの合成に不可欠な「ビタミンC」を摂る。

皆さんが知っている「役立つ生活情報」を大募集！【Ari-sanの知恵の泉】でご紹介させていただきます。Ari-sanのおつかい返信ハガキのフリースペースにご記入ください。

ぜひ教えて下さい！



身体にいいね！

発酵食品のおかず

チーズをはさんで！ ささみの梅しそ焼き



- 材料
 ささみ...6枚 大葉...6枚
 梅干し...3個
 スライスチーズ...6枚 塩・こしょう...少々 薄力粉...適量
 サラダ油...適量

今月の発酵食品は チーズ

チーズ20gには牛乳約200mlの栄養が凝縮されています。乳酸菌による発酵によって、含まれる栄養も消化吸収しやすくなっています♪



- ① 梅干しは種を除いて軽くほぐし、6等分する。大葉は軸を切り落とす。
- ② ささみは筋を除いて、まな板の上のせらップをかける。その上からめん棒等で叩き、薄くのぼして塩こしょうを振る。
- ③ 伸ばしたささみの半分に大葉をのせ、その上に梅干しを伸ばし、さらにチーズをのせて半分たたむ。※チーズがはみ出ないように注意する。
- ④ ささみの両面に薄力粉をうすくまぶす。残りのささみも同様にする。
- ⑤ フライパンにサラダ油を入れて中火で熱し、ささみを並べ入れて、両面約2分ずつ焼き色がつくまで焼く。

きりとり



料金受取人払郵便
会津若松局 承認
69
差出有効期間
2021年
7月31日まで
【切手不要】

9 6 5 - 8 7 9 0

会津若松市神指町大字
南四台字オノ神325-1

会津ガス株式会社
Ari-sanのおつかい編集部 行

FREE SPACE