

あすとも通信



暮らしに・地球に「元気」をお届けします。

- リフォーム●太陽光発電●オール電化●エネファーム(燃料電池)
- 安心・安全なLPガス●ガス器具●家電●水まわり



アストモスリテイリング株式会社 九州カンパニー

<http://www.astomos-retailing.com/>

お客様相談室



0120-93-2188



今日の
おすすめレシピ



かぼちゃはアレンジ自在で優秀な食材です。
旬を迎えたこの季節、簡単調理で美味しくいただきます♪

かぼちゃの大学芋風



材料 (4人分)

- | | |
|------------------|-------------|
| ○かぼちゃ……………1/4個 | ○塩……………少々 |
| ○サラダ油……………大さじ1.5 | ○黒ごま……………適量 |
| ■はちみつ……………大さじ1.5 | |
| ■しょう油……………大さじ1/2 | |

作り方

1. かぼちゃは1.5センチ程度の厚さのくし切りにします。
2. フライパンにサラダ油を熱し、かぼちゃを並べ、まわりがカリッとするように焼きます。
3. 全体に軽く塩を振り、合わせた■の材料を回し入れて全体にからめます。
4. 黒ごまを振って完成です。

牛乳かぼちゃスープ



材料 (4人分)

- | | |
|----------------|---------------|
| ○かぼちゃ……………1/4個 | ■バター……………10g |
| ○小麦粉……………小さじ2 | ■コンソメ……………1個 |
| ○牛乳……………400CC | ■塩こしょう……………適量 |

作り方

1. かぼちゃの種とわたを取り、皮を切り落とします。耐熱皿にかぼちゃを入れ、水をふりかけふんわりとラップをし、レンジで約5~6分加熱します。
2. 触るとすぐに潰れるくらいの柔らかになったら、鍋に移し、泡立て器で潰します。
3. かぼちゃがなめらかになったら、小麦粉を入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜます。
4. 牛乳を100CC程入れ、かぼちゃとなじませたら残りの牛乳も入れます。
5. 弱火~中火にかけ、沸騰させないように温め、■の材料を入れ完成です。



おいしい ごはんを炊く

新米の季節がやってきました！みなさん、毎年の秋の楽しみではないでしょうか。炊きたての新米は、おかずがいらないくらい美味しいですね。ところで、新米っていつまで新米と呼ばれるかご存知でしょうか？実は、新米と呼べるお米は、収穫した年の大晦日までに包装されたものだけと定められています。毎日の食卓に欠かせないごはんをより美味しく食べて頂きたい、今回は、ガスで炊いたごはんの美味しさのポイントや、オススメの炊飯器をご紹介します！

👉 ガスで炊くごはんはここが違います！ 👈

美味しさのポイント①・火で炊くから美味しい

ガスの火が鍋全体を包み、短い時間で沸騰させることで旨み成分をお米に閉じ込めることができ、対流を起こすことで、お米一粒一粒にムラ無く均等にしっかりと熱が伝わるので、芯までふっくら炊きあがります。理想的な炊飯ラインを実現できるので、粘りが強く甘みもより引き出せます。

美味しさのポイント②・冷めても美味しい

ガスで炊いたご飯は、冷めても美味しいので、お弁当や再加熱にもピッタリです。強火ですばやく炊くので、高温の水分をお米の芯まで行き渡らせ、デンプンを十分に糊化させることができます。十分に糊化が行われたご飯は、冷めても美味しさが損なわれにくいのが特徴です。冷凍したごはんを温め直してもツヤがありお米が潰れずしっかりしています。冷めても美味しいのでお弁当にも嬉しいですね。

オススメの新品

家庭用炊飯器を開発し始めてから半世紀が経つパロマから、より洗練され、より高い安全性を持ち、より新しい機能を持った炊飯器が誕生しました。業界初のケーキ機能を搭載しており、使う人の気持ちを考えた機能や工夫を盛り込んだ新商品となっており、今、オススメの一品です。



- 多彩な炊飯メニュー…白米炊飯、早炊き、炊込み、おかゆ、玄米、ケーキなどを搭載しています。
- 大型で見やすい操作パネル…暗い場所でも見やすい大型の白色LED採用で、文字も大きく使いやすいメニューです。
- 炊飯中のやけどを防ぐ安全面への配慮…本体の外胴部に樹脂を採用したことで、炊飯中の外胴温度が従来より約19℃抑えられており、やけど防止になっています。

商品に関する詳しいお問合せは、当社担当者までお気軽にご相談ください。

9月のイベント



筥崎宮放生会

博多三大祭のひとつ

正式には筥崎宮の「仲秋祭」とされる「筥崎宮放生会」。社頭からお潮浜までの参道に、露店、飲食店、興行ものが立ち並んでにぎわう秋の風物詩です。放生会とは仏教の殺生戒に基づき、生き物を池川山林に放って供養する儀式のことで、「万物の生命をいつくしみ、殺生を戒め、秋の実りに感謝する」それが、放生会というお祭りの意味です。宇佐八幡宮から各地に伝播（でんぱ）し、ここでは919年に始まったと伝えられています。



【場所/住所】	筥崎宮 / 福岡市東区箱崎1-22-1
【開催日】	2019年9月12日(木)～18日(水)
【交通】	JR箱崎駅より徒歩8分 または 地下鉄筥崎宮前駅より徒歩3分
【駐車場】	200台
【お問合せ】	092-641-7431 筥崎宮

北九州やきとりフェスティバル2019

初代王者は誰の手に！

北九州初開催の焼き鳥イベント。やきとりと言えば福岡県久留米市、山口県長門市が全国的に名前が広がっていますが、この「北九州」も他の地域に負けず劣らずやきとり文化は盛んです。

当日は多数の店舗のやきとりを食べ比べできますので、大盛り上がり間違いなしのイベントです。



【場所/住所】	勝山公園 / 北九州市小倉北区内3
【開催日】	2019年9月21日(土)・22日(日)
【開催時間】	12:00～18:00 (雨天決行・荒天中止)
【交通】	(車) 北九州都市高速大手町ICより約5分 (公共交通) 小倉駅からバスで5分
【お問合せ】	090-4988-7110 北九州やきとりフェスティバル実行委員会



新商品情報

Paloma AVANCE
アバンス

ひとつ先の、おもいやり。

2008年にSiセンサーコンロが登場して以来、コンロ火災は着実に減少しています。これから「さらにあんしんなこと」、家事が「ラクなこと」をコンセプトに開発されたコンロで、上質な暮らしをご提供いたします。



着衣着火、やけどのリスクを低減するエリアセンサー



ゴトク周りの9つのセンサーが手や袖口の侵入を検知し、自動でコンロの火力をコントロール。

消し忘れも防ぐ鍋なし検知機能



鍋などを置いていないと点火せず、調理中に持ち上げると自動的に弱火になります。

グリルも便利に



グリル調理容器ラ・クックを同梱。ラ・クックオートメニューで、様々な焼調理が自動でできます。

お手入れササっと
天面フラットタイプ



フラットな天面デザインで、日ごろのお掃除もラクラク、キレイが続きます。

コンロに関する機能・価格については当社営業担当までお問い合わせ下さい。