

《発行元》 ※本誌は不定期発行です。  
山田日之出ガス株式会社 小野田営業所  
〒756-0837 山陽小野田市平成町10番38号  
TEL0836-83-4697

本誌に関するご感想をお寄せ下さい。  
62円郵便はがきに  
お客様の住所・氏名・電話番号を  
ご記入の上、当社へお送り下さい。  
\*ご感想をお寄せ頂いた方には  
必ずもらえる! ラップ! 本プレゼント!!

For you!

# イイネ! 通信

日頃のご愛顧に感謝して、  
お得意な情報を紹介して  
いただきます。

注目商品

第6号  
2019

冬の準備はお済みですか?

## ガスファンヒーターの ご予約承ります

まだまだ受付中!  
ファンヒーターは  
季節商品です。  
ご相談はお早めに!

わずか5秒ですぐにぽかぽか♪  
パワフル&省エネ暖房



- ✓ 快適、ニオイなし
- ✓ エコで経済的
- ✓ 燃料補給の手間なし
- ✓ コンパクト&軽量設計
- ✓ セーフティ機能で安全・安心
- ✓ わずか5秒で点火

ご相談・お見積無料

※ガスファンヒーターのお取り付けには専用ガス栓が必要です。

秋刀魚が  
美味しい季節です



Paloma

ラ・クックで焼くだけ! 簡単調理  
さんまの塩焼き

【材料】  
さんま3匹(1匹100g)、  
塩大さじ1、サラダ油適量



- 1.さんまを水でサッと洗い、キッチンペーパー等で水気を拭き取る。
- 2.臭みをとるために30cmの高さぐらいから、さんま全体にいきわたるように塩をふり10分程度放置し、表面に水分が出てきたらキッチンペーパー等で拭き取る。
- 3.さんまの頭を落とし十字に切れ目を入れ、サラダ油を塗ったラ・クックに並べる。
- 4.フタをして、グリルに入れ強火で12分焼く。

※さんまが大きく3本並べて入らなかったら半分に切って並べてください。

## エコジョーズって何?

Q&A

「エコジョーズ」とは、  
少ないガス量で効率よく  
お湯を沸かす省エネ性の  
高い給湯器です。

ガスではじめよう!  
快適&エコ  
生活

ラ・クック対応の  
おすすめ機種

Paloma GRAND CHEF PREMIUM

料理にこだわりたくなる。  
“給料理長”という名のコンロ。



スタイリッシュなカラーでおしゃれに  
PA-A94WCR R/L



業界初の彩りレッドを採用  
PA-A94WCR R/L

**高効率**

従来型給湯器 エコジョーズ

少ないガス使用量でたくさん沸かせる!

**節約**

200万世帯がエコジョーズを使うと  
1年間でタンカー1隻分の節約に!

**環境性**

地球環境にやさしい  
ガス給湯器です!

Paloma  
ふる給湯器 エコタイプ

新エコジョーズシリーズ  
BRIGHTS  
【5年保証付き】

GOOD DESIGN  
Ecoジョーズ

優れた熱効率で、  
省エネを実現します。

熱効率的有効利用で熱効率アップし、省エネを実現しました。従来と同じお湯を使ってもガス使用量が減り、ガス代を節約できます。

年間約16,800円お得です。

BRIGHTS Ecoジョーズ PAC24R2	5,579kWh
従来型 ふる給湯器 PAC24R2R2	6,459kWh

※LPガス燃料標準: 18.17kWh (20℃加熱センター) 2013年—小野田株LPガス標準(による)、年間必要熱量: 4,800kWh(標準)(計: 5,207kWh(による))

独自の火災防止装置で安全

安全性だけでなく、[側方近接設置の場合]設置性にも優れています。

150mm以上  
10mm以上

パロマでは安全性を高めるために、独自の側面増熱感知する壁面火災防止装置を搭載。後方・側方の可燃物からの遠隔距離を1cmまで短縮しました。

もっと安心の5年保証  
所有者登録をお申し込み頂いた場合、  
通常2年のメーカー保証期間が5年となります。

山田日之出ガスに  
まかせて安心!

### 魚焼きグリルで簡単! ホクホク焼き芋

1. よく洗ってホイルで包んださつまいもを魚焼きグリルに入れ、弱火で30分焼いてそのまま10分ほど放置します。
  2. 竹串がスッと入れば出来上がり。
- ※片面焼きの場合は、20分ずつ返しながらかいてください。

魚焼きグリルで作ると、ねっとりとした仕上がりに。時間をかけて甘味を引き出しているのが、濃厚な甘みを堪能できます。これもガスの直火ならではの。香ばしさが入り混じった香りも楽しんで♪