

展示品処分セール 各1台限り!

Rinnai DELICIA
RHS72W22E4RC

天板: 75 cm	アローズホワイト
両側強火力	コンロタイマー
水無両面焼き	連続オートグリル

グリルタイマー
ココット対応

定価 318,600円(税込)
¥125,000(税込)

Rinnai
RS31W13A18RX-VL

天板: 60cm	チャコールグレー
左強火力	コンロ調理タイマー
水無両面焼き	グリルタイマー

定価 154,440円(税込)
¥60,000(税込)

NORITZ
N3SO2PWAS4BREC

天板: 75 cm	トリュフブラウン
両側強火力・とろ火	コンロ調理タイマー
水無両面焼き	オートグリル

キャセロール
付属

定価 297,000円(税込)
¥110,000(税込)

お引越しの際は必ず
前日までにご連絡ください

超高速インターネットサービス

つばめ光 春の新生活応援キャンペーン

5月末まで

光回線基本工事費
(通常価格18,000円)
無料!

契約手数料
(通常価格3,000円)
1,500円!
(税別)

ご利用料金(税別)

ファミリータイプ … 3,800円/月	マンションタイプ … 3,000円/月
つばめプロバイダ …… 550円/月	

つばめ電気 春の新生活応援キャンペーン

5月末まで

キャンペーン期間中に「つばめ電気」をご契約いただいた方に

ガス料金から600円割引!

※つばめ電気初回請求時

つばめリフォーム

LIXIL Rechent

玄関ドア

を替えるとこんなに変わる!!

1day Reform

簡単&快適
ドアリフォーム!

玄関のジメジメや靴の臭いをスッキリしたい!

自然の風で快適に!

荷物が多き時はカギの開け閉めが面倒だわ…

カギを出さずに施解錠!

防犯対策をしっかりと安心して暮らしたいね

不審者の侵入をガード!

安心まるごと価格

製品代 + 基本工事代 + 消費税

※基本工事代: 既存ドア外し、玄関ドア組立て、玄関ドア取付、搬入費、廃材処分、諸経費
※写真とイラストはイメージです。実際とは異なる場合がございます。
※お客様の設置と現状の状況により、追加費用が発生することがございます。その場合は必ず事前にご説明いたします。

通常: ドア定価+工事費=327,000円(消費税別途)
260,000円~ (税込み)

お問い合わせは
リフォーム事業部 赤司(あかし) まで

予約の取れない料理教室
~道乃さんが教える人気レシピ~

イケメン by つばめTV

チャンネル登録者数**1,400名突破!**
つばめTV料理動画が累計**45万回**以上再生されました。誠に有難うございます。

You Tube つばめTV

鳥と白ネギの炊き込みごはん

《作り方》

- ① 米を洗い10分浸水させ、ザルにあげておく
- ② 土鍋に米、調味料と合わせて600ccなるように水をいれ、軽く混ぜたら強火にかける
- ③ 白ネギを1~2cmにカット、鶏肉は観音開きにし、塩をふっておく
- ④ ゴマ油を熱したフライパンで鶏肉を皮目から、白ネギも一緒にこんがり焼き目がつくまで焼く。焼き色がついたら取り出す
- ⑤ 米の頭が見えるくらい水分がとんだら、鶏肉をそのまま入れる。土鍋に蓋をして弱火にし、14分炊く
- ⑥ 火を止め15分蒸らす。鶏肉を取り出し、食べやすい大きさに切り、焼き白ネギ、生姜とご飯に混ぜ込む

《材料》

米	3合	白ネギ	半分
酒	大3	みりん	大2
生姜	1.5g	鶏もも肉	1枚
醤油	大2	塩	少々
水		ゴマ油	

QRコード

道乃さんプロフィール

鳥取県米子市でOLをしながら、趣味として続けている料理の腕が評判となり、2015年に料理教室「Lotta」を始める。
持ち前の明るさと個性的なキャラクターで、口コミで生徒数が増え続け、日本人口の少ない鳥取県で、「予約の取れない料理教室」と呼ばれるようになる。
2016年9月「予約の取れない料理教室 秘密のレシピ山交社」出版後、Amazonランキング一位を取得。(2016年10月シェフ部門)

炊飯鍋で炊き込みごはん!

Rinnai RTR-20IGA
専用炊飯土鍋
「かまどさん自動炊き」
2合炊

定価 19,440円(税込)
¥13,600(税込) ※DELICIAの土鍋モード専用

Rinnai
炊飯鍋3合炊き
RTR-300D1

定価 4,536円(税込)
¥3,200(税込)

他メーカーもございます。お問合せください。

離乳食

【今回は離乳食完了期のトマトのマリネです。】

《材料》
トマト2個
※調味料は大人用の分量です。
酢…大さじ3
砂糖…大さじ3
(今回はきび砂糖を使用しました。)
かつお昆布だし…大さじ3

《大人用調理》
① トマト1個をくし切りにし、さらに半分に切る。
② 調味料と和える。

《完了期用調理》
① トマトを沸騰したお湯で湯むきをする。
② 種をとり赤ちゃんが食べる量(約20g)1センチ角に切る。
残ったトマトは大人用と同じように切り大人用のところに追加する。
③ かつお昆布だし(大さじ2)と大人用調味料(大さじ1)を小鍋で煮る。
④ 水分が多いようなら水気を切りながら盛り付ける。

大人用のマリネはかつお昆布だしの力でとても優しい味になります。もっと酸っぱい方がいいかは好みの方に調節してみてください。
今回はトマトしかなかったのでもトマトだけでもキュウリも入れると綺麗でよさそうですね。

☆4月の離乳食教室のお知らせ

- 2019年4月16日(火) 10時~12時
和の離乳食パクパクセミナー
初期中期コース
- 2019年4月23日(火) 10時~12時
和の離乳食パクパクセミナー
後期完了期コース

詳しくはブログをご覧ください

場所/つばめガス本社

