



よむとトクするかもよ。

ウイズガス
くらしの中にいつもガス!

ためになるガスのおはなし その3

つよいなガスくじら

料理にはやっぱり
ガスだよね。



中華は火力が命でしょ。



ホクにまかせろ!



仙台市ガス局

おいしさに差。それはガスの力。

毎日使うものだから、使い勝手と安心機能、お手入れしやすさ、すべてに満足できるものを。比べれば、わが家はやっぱり、ガスコンロ。

どんな鍋でもOK♪ 使い慣れた鍋で料理ができます

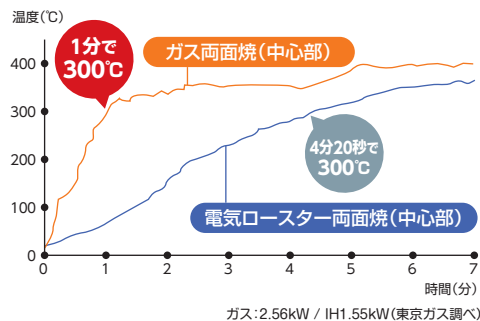
ガスコンロは耐熱ガラスや土鍋など、どんな鍋でもOK。鍋底にそりがあ
るものや底が丸いタイプも大丈夫です。

調理時は、炎の力で鍋全体を一気に加熱するので、設定温度まですばや
く上昇。均一に熱が伝わるため、鍋の中では大きな対流が起こり、炒め物は
短時間にシャキッと、煮物は煮えムラ・温めムラのない調理ができます。



立ち上がりが早いグリルは、 高温で一気加熱

ガスのグリルは、強い火力が持ち味。点火後、
庫内温度は一気に約300℃まで上昇。焼き魚は、
皮はパリッと身はジューシーに仕上がります。
もちろん火力のコントロールも自在です。一般
に火力が弱い電気ロースターは、焼き上げに時
間がかかり、せっかくの食材のうまみを逃して
しまうこともあるようです。

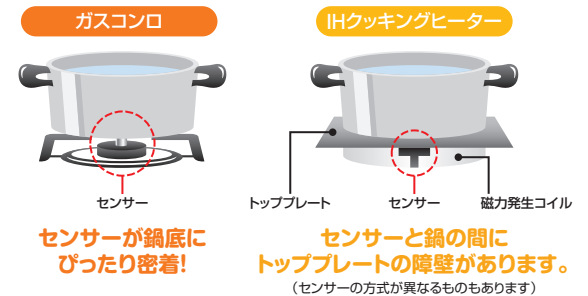


同時調理もおまかせ! バーナー、グリルがフルに使えます

お弁当づくりの朝や仕事で遅くなった夜、キッチンではバーナー、グリルがフル稼働。そんなとき力
強い味方になってくれるのが、ガスのパワフルな火力。調理の時間も短縮できます。一方、IHクッキング
ヒーターのなかには、3口タイプの中央(奥)ヒーターとロースターが切り替え式になっていて、同時に
使えないものも。同時調理が得意なものもガスの特徴です。

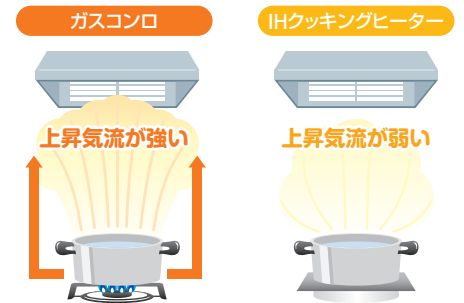
鍋底に接触する温度センサーで、 危険な温度上昇を検知!

ガスコンロの温度センサーは、鍋の
底にピッタリ密着し、温度変化を見張
る「直接検知」。少量の油で揚げ物をす
る場合でも、過熱をしっかりと検知し、自
動的に火力を調整します。一方、IH
クッキングヒーターに多いのは、「間接
検知」。油の量が少ないと温度を検知し
にくくなります。



上昇気流にのってきた排気や油煙を レンジフードがキャッチ

ガスコンロでもIHクッキングヒーターでも、水
蒸気や油煙などの調理排気は発生します。しか
し、ガスコンロの場合、排気は燃焼によって発生
する気流に乗って上昇し、レンジフードにしま
りと捕集されます。



旬の食材を使ったレシピを
たくさん紹介してるよ!

仙台市ガス局のクッキングレシピ

仙台市ガス局のホームページでは、旬
の食材を使ったメニューのレシピをご
紹介しています。
毎日のお料理づくりにぜひお役立てく
ださい。



<http://www.gas.city.sendai.jp/cooking/index.html>

Siセンサーコンロで 安心クッキング。

「天ぷら油過熱防止装置」、「立ち消え安全装置」、「消し忘れ消火機能」が標準装備されたSiセンサーコンロ。火を使う心配を最小限にします。

※2008年4月以降に製造されたガンコンロには標準装備されています。



1 天ぷら油過熱防止装置

温度センサーが鍋底の温度を検知して、油の温度が約250℃になると、自動的にガスを止めて火を消します。

※天ぷら油は、約370℃まで熱せられると、自然に発火します。それはガスコンロでも、IHクッキングヒーターでも同じです。



2 立ち消え安全装置

煮こぼれや吹きこぼれ、風などによって火が消えたとき、自動的にガスを止めます。



3 消し忘れ消火機能

火を消し忘れてしまっても、一定の時間が経過すると自動消火します。点火してからコンロは1〜2時間後、両面焼きグリルは約15分後に消えます。

あら、たいへん。うっかりさんの“ヒヤリ”をカバーします。

鍋無し検知機能

鍋がのっていないときは点火せず、コンロ使用中に鍋をはずすと自動で小火になります。着衣への引火を防ぎます。



焦げ付き消火機能

センサーが、鍋の焦げ付きを初期段階で感知、自動的にガスを止め、鍋が真っ黒になるのを防ぎます。煮込み料理などに重宝です。



グリル加熱防止機能

グリル庫内の温度が異常に上がると、自動で消火します。

中火点火

大バーナーを点火するときに、鍋底からの炎のあふれを抑え、衣類の袖口への引火を防止します。

感震機能

機器本体が震度4以上の揺れを感知すると自動消火します。

※メーカーや機種によって、機能は異なります。

おいしさつくる、 かしこくて頼れる機能。

もっと早く仕上げたい、レパートリーを増やしたい、料理上手と呼ばれたい！
かしこくて便利な機能が、おいしさづくりをサポートします。



1 コンロ部

コンロ調理タイマー

設定した時間になると自動消火、「茹すぎ」「煮すぎ」を防ぎます。レトルト食品のあたためや麺類の茹で上げに便利です。



早切れ防止機能

野菜炒めやチャーハンなど、高温での調理も早切れすることなくスムーズに行えます。センサー解除キーを使うと、温度制御を一時的に解除でき、高温で利用できます。



揚げ物温度調整機能

素材にあった最適な温度を自動で管理します。大火・小火を繰り返す、カラッとおいしく仕上げます。



炊飯機能

「はじめちよろちよろ、中ばっば…」の火加減を自動で調節。「おかゆ」「洗米すぐ」「洗米おき(吸水させたもの)」の3つのモードそれぞれをおいしく炊き上げます。専用の炊飯鍋もあります。



湯沸かし機能

沸騰後、自動で保温、消火します。タイマー設定もできるので、料理の効率もアップ。ゆで卵もお好みのかたさに仕上げられます。

2 グリル部

オートグリル機能

水なし、両面焼きはあたり前。魚の形状と好みの焼き加減をセットすれば、あとは自動で焼き上げます。焼き具合はグリルにおまかせ。



グリルタイマー

設定した時間で自動的に消火する機能です。魚料理からトースト、焼きおにぎり、揚げ物の温めなおしなどに便利。オープン代わりに使えるため、料理のアイデアも広がりそうです。



3 こだわり機能

タッチオープン対応グリル

調理器具として人気のタッチオープンが使えるワイドなグリル。ガスならではの上下強火で「焼く・蒸す・煮る」が手軽にできます。



超高火力バーナー

家庭用としては最大級の4,510Kcal/hを誇る超高火力バーナー。“炎の料理”といわれる中華料理に最適です。



※メーカーや機種により搭載されている機能は異なります。

お手入れ簡単、 キッチンはいつもピカピカ。

食後のお片づけ、面倒だわ……。でも、進化したコンロとグリルが、かんたんお手入れをかなえます。いつもキレイなキッチンがうれしいですね。

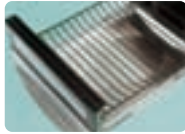
1 セラミックガラストップ

美観にすぐれたトッププレートは、耐久性・耐熱性・耐汚性にすぐれたセラミックガラス。凹凸が少ないのでサッと拭きただけで、汚れが落ちます。



5 耐熱クリアコートのグリル皿

アルミ製のグリル皿は、さびに強く、軽量。フッ素コートと同様のお手入れのしやすさです。



2 シールドパッキン

バーナーリングとガラストップの間に、シールドパッキンを挟みこみました。さらにガラスパッキンの下にも装着。煮こぼれや吹きこぼれによる液体が、器具内部へ侵入するのを防ぎます。



6 フッ素加工焼き網

汚れがこびりつきにくく、耐熱性の高いフッ素セラミックコート加工の焼き網。魚の脂でベタベタすることもありません。



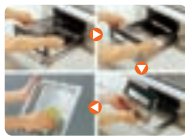
3 ゴトク

安定性の高い6本爪のゴトクは、すっきりとしたコンパクトサイズ。簡単に外せ、お手入れもしやすく、耐久性にもすぐれています。



7 簡単グリル分割

グリルはサッと取り外して、ひとつひとつのパーツに分けることができます。食器洗い乾燥機でまるごと洗って清潔です。



4 排気カバー

分割して取り外すことができるグリル排気カバーは、お掃除も簡単。網目状やトレイ付きになっていて、ゴミが内部に入りにくい構造になっています。



8 グリル内着脱式サイドカバー

下バーナーの左右側面にカバーを設置。汚れたら簡単に取り外して水洗いできます。



※メーカーや機種によって、機能は異なります。

グラグラッ、あっ、地震。 そのとき、どうすれば？

30年以内に99%の確率で発生するといわれる宮城県沖地震^{*}。家庭での安全対策について、日ごろから話し合っておくことが大切です。

※地震調査研究推進本部の長期評価による

強い揺れを感じたら

- 1 机やテーブルの下に伏せて、身の安全を確保しましょう。
- 2 揺れがおさまったら、ガス器具の火を消します。
- 3 ガスのにおいがしないか、注意深くチェックしましょう。

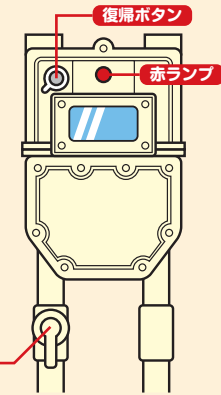


ガス臭いときは

- 1 窓や戸を大きく開け放ちます。このとき絶対に火を使わないでください。電気機器のスイッチも着火源になるおそれがあります。
- 2 メーターガス栓を閉め、すぐに **仙台市ガス局 TEL 256-2111** にご連絡ください。

臭いはしないけれど、ガスが出ないときは

- 1 ガスメーターを確認しましょう。
- 2 赤ランプが点滅しているときは、マイコンメーターがガスを遮断しています。ガスが遮断されるのは「おおむね震度5以上の地震」「ガス漏れ」「器具の長時間使用時」などです。
- 3 ガス漏れなどの異常がなければ、簡単に復帰できます。



メーターガス栓(開栓時)
(復帰の際は、この栓を開けてください。)

マイコンメーターの復帰操作

- 1 家の中のガス器具をすべて止める。
- 2 メーター左上のキャップをはずす。
- 3 中の復帰ボタンをしっかり押す。
- 4 3分待つ。
- 5 ランプの点滅が消えたら、ガスが使えます。

※3分以上点滅が続くときは、ガス器具の止め忘れがないか確認し、もう一度復帰操作をしてください。
※正常に復帰しない場合は、仙台市ガス局にご連絡ください。

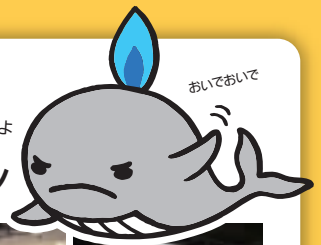
市民生活への影響を最小限に。仙台市ガス局の地震・災害対策

地震発生時に、被害が甚大な区域のみを供給停止できるよう、ガス導管網を11ブロックに分けています。これにより、被害のない区域では継続してガスを使用することができます。また、11の供給ブロックすべてに地震計を設置し、震度や被害状況の把握に努めています。さらには、職員の動員体制、全国ガス事業者による相互応援体制も確立されています。

Gas Salon

仙台市ガス局ショールーム ガスサロン

ここならいろいろわかるよ



見て、触れて、体感する。

ガスサロンでは、最新のガスシステムに見て、触れて、体感できるコーナーを多数用意しております。温水暖房の快適性やSiセンサーコンロの安全性・機能性なども、気軽に試してみることができます。

また、ガスサロンでは一般向けの料理教室のほか、親子教室やキッズ教室、エコクッキングなどの多彩な料理教室を開催しております。毎回、多くの方に参加していただき、最新のガスコンロやガスオープンを使っての料理を楽しんでいただいております。



〒980-0021 仙台市青葉区中央2-10-24 TEL:022-264-0220
開館時間/9時30分~18時30分
休 館 日/毎月第2・第4月曜日(12月は第2月曜日)・年末年始

※駐車場はありませんので、公共交通機関をご利用ください。
■仙台市営地下鉄「広瀬通駅」下車「東1」出口 徒歩1分
■仙台市営バス「電力ビル前」下車 徒歩5分



仙台市ガス局の
ガスくじらです。



仙台市ガス局

<http://www.gas.city.sendai.jp/>

- 幸 町 庁 舎 / 仙台市宮城野区幸町五丁目13番1号 TEL 0800-800-8977
- 泉 営 業 所 / 仙台市泉区将監八丁目3番3号 TEL 022-373-0641
- 南 営 業 所 / 仙台市太白区西中田五丁目16番38号 TEL 022-242-2011

ポク、シノナガスくじらのガスくじら。ポクたちの仲間は、地球上でいちばん大きい哺乳類で100才以上の長生きなんだ。仙台市のガス事業と同じだね。大きくて力持ち。そのうえ、けっこう頼りになるよ。これからポクが「仙台市ガス局」のことをいろいろ紹介していくよ。



GREEN PRINTING JFPI
P-B10064

この印刷物は、グリーン基準に適合した印刷資材を使用して、グリーンプリンティング認定工場が印刷した環境配慮製品です。



この印刷物は再生紙を使用し、大豆インキで印刷しています。