

原プロパンからの

ちょっといいお話！！

今回は、ガス炊飯器。

お盆もすぎましたがまだまだ暑い日が続きます。1ヶ月もすると新米が出回る季節になりました。

美味しい新米をより美味しく。

ガスの炊飯器で炊いたご飯は本当に美味しいですよ(^_^)!

☆直火の高火力☆

直火だからこそその高火力。約1200℃の炎で窯を包み込み、ムラなく均一に美味しく炊きあがります(^_^)!

☆短い調理時間☆

約30分で美味しいご飯が炊きあがります！

☆保温機能☆

電源を取らなくても短時間保温できる炊飯器もあります。



☆豊富な炊き分けメニュー☆

おかゆ、玄米、おこげごはん、炊き込みご飯、混ぜご飯、赤飯等
※内容は機種によります。

☆冷めても美味しい☆

ガス炊飯のご飯はしっかり水分を含んでおり、冷めてもパサつかずお弁当などでも美味しく食べられます。

参考価格		
炊飯のみ	ジャー機能付き	タイマー、ジャー機能付き
約18,000円	約28,000円	約40,000円～約65,000円

ジャー＝保温機能

ご飯が大好きな私にとって新米が早く出ないかと楽しみにする季節です。

我が家はもちろんガスの炊飯器なので毎日美味しくご飯をいただいています(^_^)

炊飯器を使われているお客様に何うと、お弁当のご飯が冷めても美味しいと好評です♪

炊飯機能が付いているガスコンロもあります。ガスコンロを使って炊いたご飯も同じように美味しいですよ！

先日家内の実家へ行ってきました。

お米も野菜も作っている農家で、息子も大好きなトマトやトウモロコシ、枝豆の収穫をお手伝い。

トマトなんかは取ってすぐお口へパクリ！

おいしー！と笑いながら

食べていました。



慎太郎

原プロパン瓦斯有限公司

〒811-2208 糟屋郡志免町吉原113-1

TEL:092-935-0371 FAX:092-935-5794

平成28年8月 第24号