

# スモッピー ニュース 春

## 今回の春号の内容

■乾太くん無料モニターキャンペーン

■カンタンレシピ～本日の一品に～

■スモッピーのお店紹介～とんベジ様～

■洲本ガスのオススメガス漏れ警報器（都市ガス用）



写真は、淡路島の菜の花

## 大物の洗濯も天候を気にせず乾燥！！

外干し不要の乾太くんなら、雨の日はもちろん、花粉の季節や黄砂・PM2.5などの大気汚染が気になる日のお洗濯も安心です。衛生的に仕上がるため、赤ちゃんの衣類乾燥にもオススメです。

大容量のドラムで、ガスならではの強い温風をたっぷり送り込みながら乾燥させるので、繊維が根元から立ち上がり快適に仕上がります。



5kgの洗濯物を  
**約52分**  
で乾燥

## 無料モニターキャンペーン実施中！！

一度使ってみてください！ お問い合わせは、当社まで

## カンタンレシピ ～本日の一品に～

### 焼きささ身と三つ葉の柚子コショウ和え

調理時間 約15分  
カロリー 52kcal (1人分)

#### 材料 (2人分)

		(A)	
鶏ささ身	2本	醤油	大さじ1/2
塩・酒	各少々	柚子コショウ	大さじ2/3
糸三つ葉	1束	だし汁	大さじ2
すだち	1/2個	すだち汁	1/2個

### ココがポイント！

新鮮なささ身を求め「鶏わさ」のように半生でいただくのもよいでしょう！

#### 作り方

- ① 鶏ささ身は軽く塩、酒を下味をつける。
- ② 三つ葉は根を落とし、塩を加えた熱湯に茎から入れ、サッと茹で冷水にとり、水気を絞り2～3cmに切る。
- ③ (1)の水気を拭き取り、グリルに入れ両面焼きグリルを点火し(上火、下火強)で5分焼く。粗熱が取れたら手で裂いておく。
- ④ ボウルにAを合わせ、1、(2)をサックリ和え、器に盛りすだちを添える。



# スモッピーのお店紹介！！

今回ご紹介するお店は本町5丁目の一角「とんベジ」様です。お店から一言PRをいただいています。



やきとん・野菜巻き串専門店の「とんベジ」です。スイスホテルでフレンチ料理長を勤めた後、大阪のやきとん専門店で修行を積み、昨年に淡路島初の「やきとんと野菜巻き串」のお店をOPEN致しました。ぷりぷりでジューシーなやきとん、シャキシャキでヘルシーな野菜巻き串をぜひお召し上がり下さい。

お口直しには元スイスホテルのフレンチ料理長が作るアラカルトやデザートもご用意しております。毎週、金曜日、土曜日、日曜日は週変わりでシェフこだわりのメニューが変わるランチを楽しんで頂けます！！

換気・アルコール消毒・パーティションでコロナ対策も万全にしておりますので、安心してお越し下さい。御来店心よりお待ちしております。



とんベジスタッフ一同



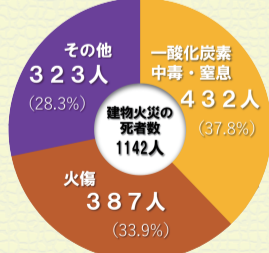
**390円**  
サンキュー価格！  
生ビール  
チューハイ  
ハイボール

鳥貴族 **298円** **とんベジ**  
鳥貴族の価格に挑戦！！  
焼きとん串焼きを2本で  
**298円**

特典 「スモッピーニュース」を  
見たで **1000円引き!**  
2021年6月末まで 期間内何度でもご利用可

## 【洲本ガスのオススメガス漏れ警報器！（都市ガス用）】

みなさまは一酸化炭素(CO)の怖さをご存知ですか？  
空気中にたった1.28%存在するだけで、数分以内に人間を死に至らしめる非常に危険なガスなんです。  
建物火災における死者のうち、約4割が火災発生に伴う一酸化炭素中毒が原因で亡くなっています。  
一酸化炭素の特徴は何とんでも無色無臭なところ。気をつけていても私たちでは気付くことができません。



煙感知式火災警報機能で更に安心できる！  
火事を未然に防止できる可能性が格段にアップ！  
リース販売価格

**320円/月**



警報器が私たちに代わってこの一酸化炭素を検知しお知らせします。

※ガス警報器の交換期限は5年です。交換期限がきたら新しい警報器に取り換えましょう。