

スモツピーニュース 秋

【今回の秋号の内容】

- 表**
- ・「秋のガス展示会」中止のお知らせとお詫び
 - ・カンタンレシピ～プロの楽々レシピ～
えび、ほたて、きのこの和風ホイル焼き
- 裏**
- ・洲本ガスグループのおススメ!
ホームランドリー計画～無料モニターキャンペーン実施中!～
 - ・ガスと共に未来ある暮らしの第一歩…ハイブリット給湯・暖房システム
 - ・スモツピーのお店紹介～Al Ceppo(アルチェッポ)さま

【秋のガス展示会中止のお知らせとお詫び】

本年の秋に予定しておりました「秋のガス展示会」ですがコロナ禍の影響等、総合的に判断したところ、誠に勝手ながら中止とさせていただきます。

お客様からは、「久しぶりの洲本ガスの展示会楽しみにして頂いて!」とのお声もたくさん頂戴し、楽しみにお待ちしております皆様方には、心よりお詫び申し上げます。

中止にはなりましたが、紙面でのセールを開催する予定です。

引き続き洲本ガスグループをご愛顧下さいますようお願い申し上げます。

2022

洲本ガスグループ

仮大感謝セール

セール期間：10月24日【月】～12月25日【日】

※来月以降、順に案内状を配布させていただきます。
ご了承ください。

かんたんレシピ ～プロの楽々レシピ～



えび、ほたて、きのこの和風ホイル焼き

作り方

- (1) えびは竹串で背わたを取る。しめじは石づきを落として小房に分ける。しいたけは石づきを落として半分切る。
- (2) 長めにカットしたアルミホイル2枚を十字に重ね、しめじ、しいたけ、えび、ほたて貝柱、にんにくをおき、しょうゆ、酒をふって汁けが漏れないようにしっかりと包む。
- (3) 両面焼きグリルは(上火、下火強)で3分予熱して(2)を入れ、(上火、下火強)で8分ほど蒸し焼きにする。
- (4) アルミホイルを開いて器に盛り、汁をかけて万能ねぎを散らす。

【材料(2人分)】

有頭えび	2尾
ほたて貝柱	4個
しめじ	1/2パック
しいたけ	2個
にんにくの薄切り	3枚
しょうゆ	小さじ1
酒	大さじ2
万能ねぎの小口切り	2本分

・グリルでホイル包み焼き蒸し焼き。焼き色はつかないけれど、素材のうまみをにがしません。

ココがポイント!

・アルミホイルで包んで焼く場合は、焼きムラがないように、なるべく厚みを均一になるように平らにしましょう。また、アルミホイルが上火に触れないように、高さを出さないことも大切。

ご自宅をホームランドリーに・・・
オール電化住宅でもOK!

洲本ガスグループのおススメ!
ホームランドリー計画

無料モニター
キャンペーン
実施中!

詳しくは、ホームページをご覧ください! 【お電話でのお問い合わせ】
☎0799-22-4424



ガス屋さんが販売したくない給湯器・暖房
ガス代がかなりお安くなります!



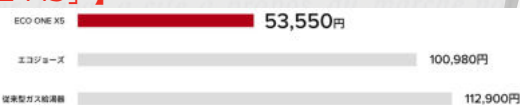
エコワンが1台あれば、家全体の給湯と暖房をすべてまかないます。
電気の力でお湯をあたためてタンクに貯蔵。足りなくなったらお湯はガスの力ですぐに
あたためるから、お湯切れの心配もありません。
また、太陽光発電による自家消費によって、CO2削減やゼロエネルギーハウス(ZEH)
にも大きく貢献。
省エネ性能No.1*のエコワンは、毎日の暮らしにかかせない給湯器です。

従来型ガス給湯器と比べて

年間約 5.9 万円お得! CO2 排出量約 46 %削減

【家計にやさしい「ECO ONE X5」】

従来型ガス給湯器と比べて、1年間の
ランニングコストが約5.9万円節約
できます。また、エコジョーズと比べて
も年間約4.7万円もお得になります。



※リンナイHPより 年間給湯+お湯代負担 18.3GJ LPガス料金:通常 450円/m³、電気料金:27円/kWh (家電公取協調べ)

【トップクラスの省エネ性とCO2排出量の大幅削減】

高効率なヒートポンプの給湯比率を高めることで、少ないタンク容量(70L)でもこれまでの
100Lタイプと同等の性能を維持しました。従来のガス給湯器と比べて、エネルギー消費量を
約39%削減します。地球環境にやさしいECO ONE X5は、従来のガス給湯器と比べてCO2
排出量を約46%削減します。2050年のカーボンニュートラル実現に向けて、家庭用給湯器の
有力な選択肢の一つとして提案してまいります。

スモッピーのお店紹介 ~Al Ceppo (アルチェッポ) さま~

今回は、本町2丁目にあるイタリアンレストラン Al Ceppo(アルチェッポ)さまを
ご紹介します。
パスタとピザを中心に、ドリア、リゾット、デザートピザに至るまで豊富なメニューをリーズ
ナブルな価格で提供しているカジュアルイタリアンレストランです。
現在、パスタは約60種類、ピザは約20種類をご用意しており、和風のメニューも充実し
ています。
食材にもこだわり「パンチェッタ」と呼ばれる生ベーコンは自家製で仕込んでおり、茹で上
げパスタと手押しピザを売りにしています。
お子様メニューやデザート、ワインや各種カクテルも取りそろえ、様々なシーンで幅広い
年齢層のお客様にご利用して頂けるお店を目指しているとか。
店主より、「皆さまのご来店お待ちしております。」とのこと。
ぜひ、皆さんも行ってみてください!
「Al Ceppo(アルチェッポ)」さま取材のご協力ありがとうございました。

【おススメメニュー】



【店舗外観】

【店舗内観】

イタリアンレストラン Al Ceppo(アルチェッポ)

住 所: 〒656-0025 洲本市本町2丁目2-2
電 話: 0799-38-4231
営業時間: 平日(祝日、繁忙期除く) 11:00 ~ 14:30(L.O 14:00) 定休日: 火曜日
17:00 ~ 21:30(L.O 21:00) 第3水曜日
※土日祝日、繁忙期 他不定休
通し営業 11:00 ~ 21:30(L.O 21:00)

【お問合せ】 洲本ガスグループ ガスのある快適な暮らし ウィズガス

洲本ガス株式会社 洲本液化ガス株式会社

住所: 洲本市物部3丁目2-83 Tel: 0799(22)4424



公式ホームページ
http://www.sumotogas.co.jp

洲本ガス 検索

