



# 素敵空間 MAIL

2025.冬  
第47号



## 冬のオススメ商品

Rinnai

### The Gas Fan Heater



今回ご紹介させていただく商品は、リンナイのガスファンヒーターです。本格的な冬が到来し、急速に部屋をあたためてくれて、かつ省エネ性が優れているファンヒーターはこの季節にぴったりです。

#### 注目ポイント!!

- ① エコと快適を両立したうれしい省エネ性  
室温に合わせ快適さを保ち省エネに貢献する「気くばりエコ機能」
- ② 不完全燃焼防止機能や転倒時のガス遮断装置、誤作動を防ぐロックスイッチなど、万が一に備えた安心機能が充実
- ③ お部屋をすばやく暖める急速暖房機能やスポット暖房モード、おはようタイマーなど便利な機能が盛りだくさん

冬の季節を快適に過ごせるように検討してみてはいかがでしょうか。



## ガスが出ない…その時は！

秋から冬になったこの時期、特に多く「ガスが出ない」とお問い合わせをいただきます。いくつか原因として考えられることがあります、「お湯が出ない、コンロも点火しない」場合にはガスマーターで流量の変化を検知したこと、安全装置が作動し、ガスを遮断していると思われます。その際にはお手数ですが解除作業をお願いしております。

- ① ガスコンロの元栓を閉めてください
- ② ガスマーターまで移動してください
- ③ メーターを正面から見て、黒色のボタンを奥まで押してください
- ④ 3分程経過してから点火してください

\*これでも点火しない場合には当社までご連絡ください



公式 LINE  
QRコード



## 季節の BOX～鶏肉とほうれん草のグラタン～

今回は、クリーミーなホワイトソースが寒い季節にぴったりのグラタンです。フライパン一つで簡単にできるのでぜひ作ってみて下さいね。



〈材料〉(2人分)	
鶏もも肉	120g
ほうれん草	2束
玉ねぎ	1/2個
牛乳	200ml
薄力粉	20g
コンソメ	小さじ1
バター	30g
ミックスチーズ	30g
塩こしょう	適量
オリーブオイル	適量

#### <作り方>

- ① 鶏もも肉は一口大に玉ねぎは1cm幅に切り、ほうれん草はざく切りにする。
- ② フライパンにオリーブオイルをひき、玉ねぎを入れて中火で炒める。
- ③ 鶏もも肉を入れて中火で炒め、色が変わったらほうれん草、塩こしょうを入れて炒める。
- ④ 中央をあけバターを入れて弱火で溶かし、薄力粉を加えて混ぜる。
- ⑤ コンソメ、牛乳を加え弱火で熱しながらかき混ぜる。
- ⑥ 鶏もも肉に火が通り、どろみがつくまで煮込み火を止める。
- ⑦ グラタン皿に入れてチーズをかけ、200°Cのオーブンで7分程焼いたら完成。

## ～ホッと一息～ 第20弾

今回は、赤穂にある温泉をメインに散策・カフェなどを楽しむ日帰り旅行に行ってきました。まずは、瀬戸内海を180度一望できる絶景露天風呂、海の幸たっぷりのランチがいただける銀波荘へ！



季節ごとに変わるお料理  
は景色を見ながらゆっくりと  
味わえ感動です



銀波荘を満喫したら近くにあるキラキラ坂や伊和都比売神社を少し散策し、AMAMI TERRACEにて季節のパフェを堪能♪



姫路から車で一時間足らずで、小旅行気分を味わえる赤穂は、ふらっと訪れるのに最適ですね！日頃の自分へのご褒美旅行はいかがですか？

銀波荘 所在地  
赤穂市御崎 2-8  
TEL 0791-45-3355



姫路市青山5丁目10番1号  
株式会社 青山商会  
TEL: 079-266-2157  
(平日9時~17時)