

ガスっていいとも

発行元: 松井産業(株) LPG事業部 作成日: H24.7.30

暑いが続いてますが、
熱中症には気を付けて
下さいね。ガス屋さんには夏には
暇になるんですが、新しい企画や
冬の準備など、冬場にできなかった事で
結構忙しい毎日です。

玄関を開けると
毎回虫が入ってきます。夏のよな
気はするのですが、大キライなので
毎晩格闘してます。梅雨が
終わった途端、暑苦しく
なりましたが、何とかこの夏を
乗り切りたいです。

今年は日光あたりを
旅行したいと思います。
今から計画するのが
とても楽しみです。

今月末に一歳になる
我が家の次男坊のブームは
どこでもつがまり立ちです。
おかげ様で少しも目が
悪くありません。

最近の暑さで夏バテしそ
うです。やっぱり仕事が終わっ
た後のビールが最高ですね。
ビアガーデンにでも行って
夏バテを解消したいです。

夏が来ました。やはり
この季節は冷たいビールと
BBQですね。
今年もやるぞー BBQ。
今年に行きたいビアガーデン
この夏の目標です。

暑い季節に
なりました。
夏バテしないよう
がんばります。

夏と言えば「ビール!!」
仕事が終わってからの
最ネの一本がたまらなく
うますぎです。

夏に生産終了となる為、
台数に制限がございます。
お早めの御予約をお願い致します。



型式 SRC-361E
暖房の対 木造11畳、コンクリート15畳まで
サイズ 高さ440×幅440×奥行150(脚部207)mm
販売価格 ¥18,000 (税込)

限定
20台



燃料補給が
必要ないから
便利だわ~♡

スイッチ押し
5秒で温風が
でるから、すぐに
あたたまるわ~♡



限定
30台



型式 RC-L580E
暖房の対 木造15畳、コンクリート21畳まで
サイズ 高さ436×幅520×奥行180(脚部220)mm
販売価格 ¥24,000 (税込)

ガスファンヒーターを御使用になるには、専用のガス栓が必要になります。1台につき、1ヶ所無料サービスさせて頂きます。専用ホースは別途料金がかかります。(1.5mで2,200円です。)

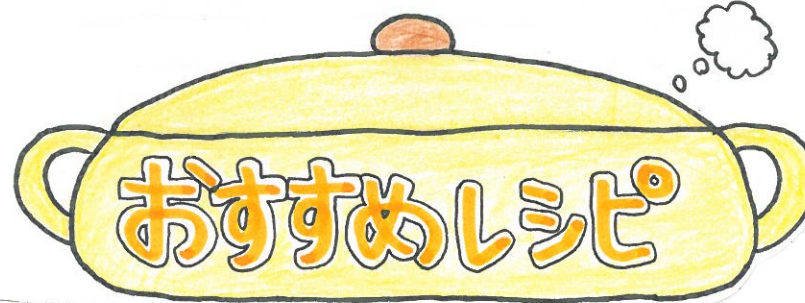


※なくなり次第終了とさせていただきます。



クーポン券
縮毛矯正、スウィートカールを御利用いただいた
お客様のみ、トリートメント(¥2,100)を無料で
サービスさせていただきます。
名前 _____
有効期限 平成24年9月末まで 松井産業(株)

Vita美容室



今回はヘルシービビンバ



オシャレなサロンで
理想のスタイルに变身!

明るい雰囲気NEWサロンでくつろぎながら、理想のスタイルに变身しましょ♡
オススメは、パーマやカラーで破壊された髪を芯から修復し、根元はさらさらストレート&毛先はふわっとカールに仕上がる「スウィートカール」髪と頭皮をリセットする「炭酸シャワー」を全メニューに導入!

MENU

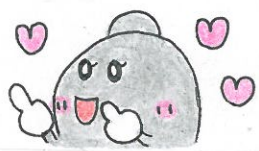
- ★シルクストレート(S・B・C込) 9,975円 (縮毛矯正)
- ★エンジェルストレート(S・B・C込) 13,650円 (縮毛矯正)
- ★スウィートカール(S・B・C込) 19,950円
- ★ヘナクレイSPA 5,250円



☎ 0532-37-0404
豊橋市上野町字上野71-2
営/平日10:00~18:30
土・日・祝 9:00~18:30
時間外/ご相談に応じます。
休/毎週月曜日・第1・3・5火曜日
P/有



まだまだあります Rinnaiビルトインコンロ



【ワイド中置75cmタイプ】 ガラストップ(ガラスク) RS71w3SRX-VR



定価 ¥155,400 (税込)

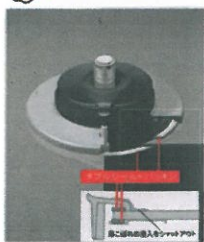
¥78,000 (税込)

のこり 3台

工事費込



【スーパーシールド構造】



シールドパッキンを装着し、器具内部への煮こぼれの浸入をシャットアウトします。

【水無し両面焼グリル】



上直火・下バーナーで裏返さずに早く火焼けます。グリル皿には水を入れる必要がありません。

〜材料〜 4人分

- 牛もも焼肉用 280g
- 焼肉のタレ 小さじ2
- ごま油 大さじ1/2
- 大豆もやし 200g
- 人参 60g
- ① 醤油 小さじ1
- 塩 小さじ1/2
- ごま油 大さじ1
- 砂糖 大さじ1
- コチュジャン 大さじ1/2
- 白ごま 小さじ2
- 白飯 400g

- 〜作り方〜
- ① ほうれん草は4cm長さに切ります。人参は千切りにします。
 - ② 鍋に湯をたっぷり沸かし、もやし、人参、ほうれん草の順に茹でます。もやしと人参はそのまま冷やし、混ぜ合わせます。ほうれん草は水にとり、水気を絞ります。
 - ③ (A)を混ぜ合わせ、2等分にし、もやしと人参、ほうれん草をそれぞれ和えます。
 - ④ 肉に焼肉のたれをまぶします。フッ素樹脂加工のフライパンにごま油を熱して焼きます。
 - ⑤ 器にご飯を盛り、③、④をのせて出来上がり。



私も家で作ってみました。今回は豚肉で作りましたが、とてもヘルシーでおいしかったです。スタミナもつくので、この季節にはピッタリです。

当社のホームページと当社のカレンダーには他にもいろいろな献立が掲載されております。献立に迷った時には是非アクセスして下さいね。

④所要時間:20分~30分
④エネルギー:419kcal(1人分)

連絡先 創業89年...実績と信頼でお付き合い
フリーダイヤル 松井産業株式会社 田原市田原町松下9-20
0800-200-1266

