

スタッフから
一言コメント

『食欲の秋、今イチオシの食べ物は？』



小崎 信廣

なんといっても、秋刀魚の塩焼き、今年のサンマの収穫は、まずまずで脂が乗り大ぶりらしいですが、それでも高級魚と化しました。



富永 忠男

秋の味覚だとサンマ。今年は、少し安くなるようなので、食べられるかなあと思っています。



肥田 薫

葡萄とか、柿、梨といったフルーツが、秋の味覚として思い浮かびます。特に柿は、さっぱり系なのが大好きで、早く出回ってこないかなあと心待ちにしています。



小崎 信一郎

きのこ料理です^^低カロリーで栄養豊富な健康料理です!!生駒市真弓にある本格的なきのこ料理屋さんへは、よく利用をさせて頂いております^^



田中 里佳

こんにちは。秋にイチオシの食べ物は、炊き込みご飯です。まだまだ残暑が厳しいですが、きのこや栗がたっぷり入った炊き込みご飯を食べて秋を感じたいと思います。



安達 友紀

豊漁で10年ぶりに太いというサンマです。まだ食べられていませんがw焼いて大根おろしと醤油で真ん中の骨と頭以外全部いただきます。



山本 禎顕

「梨」ですね。秋はつつい食べすぎてしまいますが、梨はカロリーも糖質も低めなのでとても助かります。我が家は「幸水」を好んで食べます。



西島 隆夫

秋と言えば、秋刀魚と松茸を食べたいです。松茸は高いので、市販の松茸の茶碗蒸しを食べようと思います。



興山 千里

さつまいも！甘みが増すこの時期のホクホクの焼き芋、最高です。



小崎 雄輝

「せいろ蒸し」です！油を使わずヘルシーに、食材をセットして蒸しておけば手軽にできるので、毎週食べています！🌟



佐藤 藍子

奈良にあるイゲタ醤油木まじめを使った、木桶醤油しみ込みせんべいにハマっています。クロスウェイなまちで取り扱っているの、是非食べてみてくださいね😊



相原 優子

さつまいもや栗のスイーツ！また梨も好きです。近年、梨が高くて悩むけど、やっぱり食べちゃいます！

ご存知ですか？

カセットボンベの使い方



次のような状態のモノは危険なので使ってはいけません。

- ・セットする部分に変形やゆがみがある
- ・ボンベの先端部分にサビが出ている
- ・缶全体にサビが出ている

カセットボンベが使えるアイテム

たとえば、コンパクトなミニコンロはキャンプなどアウトドアにおすすめ。小鍋を使ってお湯を沸かししたり、簡単な調理もできます。キャンプ以外でも、ベランダや庭でちょっとコーヒーを淹れて楽しむのも良いですね。グリルは鉄板がついていて、食材を焼くのに適しています。ストーブは、電気やガスが使えない災害時にも暖をとることができる心強いアイテム。上部で小鍋を温められるタイプもあります。

カセットコンロに使われ、災害用の備蓄としてもストックされるカセットボンベ。実は使用期限があるのをご存知ですか？ その取扱い方や使えるアイテムをご紹介します。

●適切な保管場所

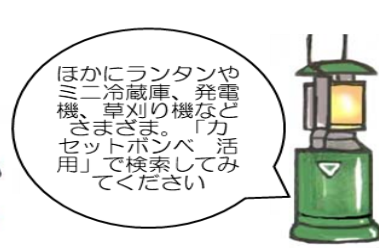
直射日光を避け、湿気の少ない風通しの良い涼しい場所がおすすめです。使用期限は製造から7年以内が目安と言われています。

●捨てるときは必ずガス抜き

ガスを使いきっても、ボンベ内に微量のガスが残っている場合がありますので、必ずガス抜きをしましょう。火の気のない屋外で先端を下にして先端部をコンクリートなどに押し付けます。ガスが出なくなったら、振ってみてシャカシャカと音がしなければカラになった状態。あとは、自治体の指定通りに捨てましょう。



コンパクトなストーブは洗面所やキッチン、テーブル下などに使えて便利です！



ほかにランタンやミニ冷蔵庫、発電機、草刈り機などさまざま。「カセットボンベ 活用」で検索してみてください

※カセットボンベのご使用には十分注意してください。