

# ガスの実 5月号



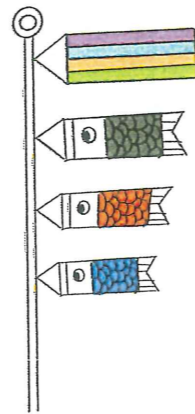
今月はいよいよ"令和"になり、長期連休からのスタートになりました。みなさまはいかがお過ごしだったでしょうか？さあ、リフレッシュして今月も頑張ってみましょう！

## 〈今月の検針について〉

連休により検針のスタートが通常より遅れてしまいます。特に月の前半に伺っているお客様にはご迷惑をおかけいたしますが、遅れを取り戻すよう頑張りますのでよろしくお願い申し上げます。

## 〈新入社員紹介〉

今年の4月から入社した蒲郡出身の神谷 滯男(れお)と申します。趣味は料理で、麻婆豆腐です。自分でも上手に作れている自覚があり、「美味しい」と言ってもらえる度にお店を出しちゃおうかなと思っています。(笑)入社して間もない為、分からない事が多いですが皆様のご自宅にお伺いする事がございましてお会いしたら「麻婆豆腐君」と声を掛けてください。これから宜しくお願い致します。

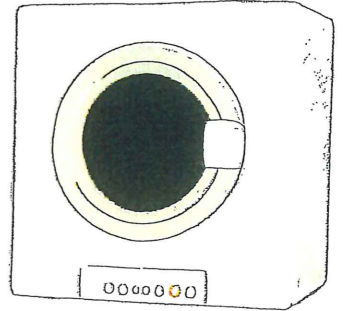


毎年の事ですが今年もまたジメジメした梅雨が近づいてきましたね。洗濯物も乾きにくく気持ちまでジメジメしてしまいがちです。そこで今回はそんな雨の日の心強い味方 ガス衣類乾燥機「乾太くん」をご紹介します。

特徴1 スピーディ！ 大量衣料(5kg)も約50分でスピード乾燥！  
所要時間は電気タイプの半分以下です。

特徴2 ふっくら仕上げ！ ガスによる熱風をファンで送り込みながら乾燥し衣類の繊維一本一本までふっくらと優しい肌ざわりで仕上げます！

今この乾太くん(5kgタイプ)を商品・工事代込140,000円(税込)にてご提供致します。\*尚 失着と台限りになります。

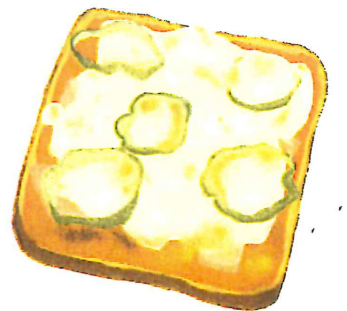


## 食パンでなんちゃってピザ

〈材料〉	食パン(6枚切り) 1枚	(お好みトッピング)
	ピザソース 大さじ2	・マッシュルーム 3個
	ピザ用チーズ 40g	・ベーコン 1枚
		・ピーマン 1/3個
		・鶏のから揚げ 2個

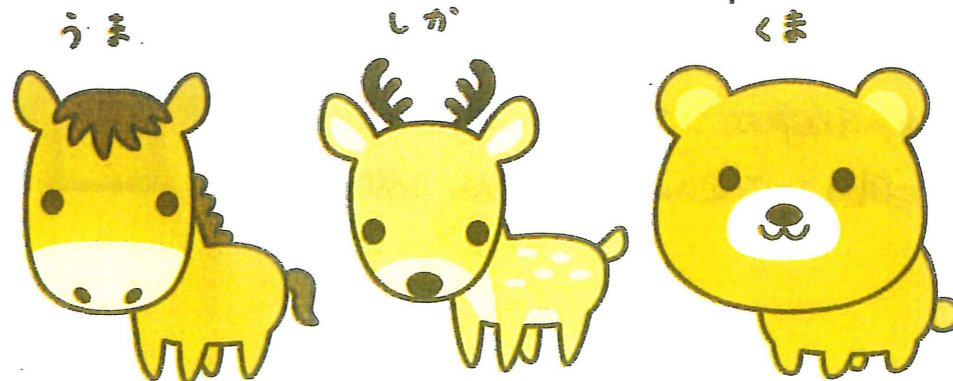
## 〈作り方〉

1. トッピングの下準備。マッシュルームは薄切り、ベーコンは1cm幅にピーマンは薄く輪切りに、から揚げは10スライスしておく。
2. 食パンを厚さ半分に切る。
3. 食パンを麺棒などで押さえて薄く延ばす。
4. 食パンをフライパンに乗せ片面を焦げ目がつくまで焼く。
5. 裏返し、焼き面にピザソースを塗り トッピングを乗せ7分をし、チーズが溶けるまで弱火にかけたら完成!!



## 頭の体操

日本にいる動物 四角に入るのは？



4月号の答え：3つ子だった (複数解答あり)