

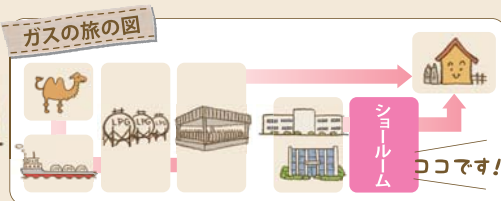
最後は

ショールーム

step04 showroom

最後に訪ねたのは、クリナップの静岡ショールーム。天井が
高いガラス張りの店内には、コンロやシンク、バスタブなど、
ピカピカの住宅設備機器が並んでいます。キッチンスタジ
オでは、手軽に揚げ物料理をしたり、ホカホカの出来たて
パンを焼いたり。料理の実演をまじえながら、おいしく楽しく
最新機器を体験できます。

えー！
もう終わり？



【クリナップ 静岡ショールーム】
静岡県静岡市駿河区中原331-2
TEL 054-283-8151 営業時間10:00～17:00
水曜定休(夏季、年末年始などの休日あり)



ようこそ！
いらっしやいませ



明るく開放感あふれる店内には、システムキッチンをはじめとする魅力的な最新住宅設備が目白押し。

ガスのある生活は 安心・安全・快適！

最新のガス機器ショールームには、キッチンや
お風呂を快適にするヒントが満載。安全性、快適性
の追求はとどまるどころを知りません。家の設備は
こんなにすすんでいたなんて！ 最先端の展示に
「ほお〜」「へえ〜」の連発です。



震度4以上の揺れで
消火する感震機能も
ついてるんだって



とってもカシコイ Siセンサーコンロ

ガラストップで
掃除も楽チン



★温度を測りながら火力を調節★

スイッチボンの設定機能で最適温度を常にキープ。
温度上昇による油の自然発火の危険がありません。

★お鍋を上げると火を弱める！★

鍋がゴトクにないと点火せず、強火のまま鍋を外すと
自動的に弱火に。万一の着衣への引火を防ぎます。

★消し忘れや立ち消えの心配もなし★

一定時間以上使うと消し忘れと判断して自動消火。
焦げ付き、立ち消えも感知してガスをストップ。

油の温度管理もコンロにおまかせ

2階のキッチンスタジオでは、最新のガス機器
を使って料理の実演。土鍋ご飯やパンのトースト、
温度調節の火加減が難しい揚げ物料理まで、この
コンロなら簡単にできちゃいます。火力自在でプロ
の味、キッチンに立つのが楽しくなりそうです。



腕ふるっちゃいます！
遊びにきてね



こんな上手に
パンが焼けちゃう！

パン

炎が勝手に大きく
なったり小さくなっ
たりして火力を自動
調整。「リンナイ
デリシア」で安心
快適クッキング。



ホカ
ホカ

得意料理は
大学イモです！

パンづくりや
油を使った揚げ物
これならもう得意
料理！

大学いもだって
カンタン！



大学いも

油に砂糖を直接入れて
しまいます。冷めたら砂
糖は沈むので、油はまた
使えます。

本日ご紹介かんたんレシピ ダッチオーブンブレッド

■材料(6人分)
冷凍バン生地 6玉

■作り方

- ①冷凍バン生地を解凍する。
- ②やわらかくなったバン生地を丸くして、クッキングシートを敷いたダッチオーブンに並べる。
- ③6分目まで2次発酵させる。
- ④蓋をしてグリルの中に入れ、モードを設定してスイッチオン！
- ⑤ビビッと鳴ったら焼き上がり！



大学いも

■材料(1皿分)
サツマイモ、油 適量
砂糖 イモの1/10の量

■作り方

- ①一口大の乱切りにしたサツマイモを水にさらしてアク抜きの。
- ②水気を切ったら、170℃に設定した油に砂糖とイモを入れる。
- ③時々かきまぜながら、イモに火が通るまで揚げれば出来上がり！！



うちのキッチンも
こんなだったら
いいにな〜

もじ
もじ

本日のまとめ！



なるほど〜の
連続でした！

これでキミも
ガス博士！

普段は何気なく使っているガスだけど、いろんな場所でさまざま
な人の手を経て届いているのだと改めて実感。遠い国から運ばれて
きたガスが、港からみんなの家まで旅する様子がよく分かりまし
た。毎日安全、快適にガスを使うために、たくさんの努力と工夫
がなされているんですね。ちなみに、帰りの車中でガスについて
のクイズが出題されたけど、専門的な問題にもみんな全問正解！
正解の景品をもらって元気に帰りましたとさ。



富士山の歌を
歌いながら帰ったよ！
あ〜たま〜
く〜も〜の〜