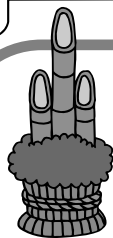


クマネン ドリームニュース

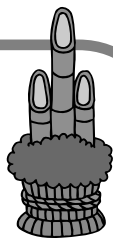
平成17年 新年特別号

発行第9号

平成17年1月発行



あけましておめでとうございます
本年もクマネンドリームガスを宜しく願い申し上げます



●お正月にお餅をお供えする理由

昔から、餅はハシの日の食べ物であり、餅には稲の霊が宿っていて食べる者には力が与えられると考えられていました。

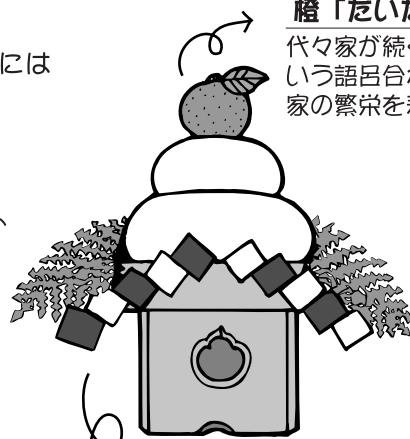
●鏡餅の形とお飾りの意味

お餅が丸いのは、人の魂、つまり心臓をかたどっているためと言われており、鏡は魂を示す神器として神聖なものと扱われてきました。そのため鏡餅は大変おめでたく、お正月に飾るにふさわしいものとされてきました。また、お飾りにもそれぞれ意味が込められています。

昆布・・・「よろこぶ」に通じて、幸福を表す
ゆずり葉・・・後々まで長く福を「ゆずる」に通じて、家の繁栄を表す
串柿・・・柿は縁起の良い長寿の木。幸せをカキ集める「嘉来」の意味
伊勢エビ・・・腰がまがるほどまでの長寿を願う

橙「だいたい」

代々家が続く、という語呂合わせ。家の繁栄を表す。



恵白「うらじろ」

長寿と夫婦円満を表す。

★ガスコンロでおいしいごはん★



ガスを使っておいしいごはんを炊くには…

1 お米をといだら、夏は30分、冬は1時間吸水させる
※水の量は米の体積に1.2~1.3倍(お好みで調整してね)



2 沸騰するまで
10分くらい
時間をかける



ゆっくり沸騰させることで甘みが増します。また、1合ではいくら弱火で炊いても10分以内に沸騰してしまうので、一度に2合以上炊くのがオススメ。

3 沸騰したら、火を弱めて10~15分。

4 火を消して、約10分蒸らす。

※蒸らし終わったらすぐかき混ぜて上下を入れ替え、余分な水分をとばします。消火1~2分前に強火にし、パチパチ音がすれば「おこげ」の出来あがり!



『おいしく炊けるお鍋』

- 底の厚い鍋がおすすめです。
- テフロン加工のフライパンなら後片付けもラクラク!



リンナイの ^{NEW} エコバーナーなら
おいしいごはんが5合まで炊けます!

- 炊飯機能 (センサー側バーナー)

洗米後、すぐ炊いてもおいしい! 「洗米すぐ」モードで炊けば、約23分で食べられます。



炊きあがると

自動消化

プザーでお知らせ

※他にも、「あつたらしいな!」の便利&安心機能が満載。詳しくは当社へお問い合わせ下さい。