

## ショールームくらすページ よりお知らせ

ご来館いただく際は感染症予防にご理解・ご協力のほどお願い申し上げます。

### ご来館いただくお客様へのお願い

- 少人数様でのご来館
- マスクのご着用
- ご来館、お帰りの際の手指のアルコール消毒
- 来場受付記録簿のご記入
- 体調不良がある場合はご来館をお控えください

### ショールームくらすページの対策



スタッフのマスク着用を  
実施しています



館内消毒用アルコール  
を設置しています



定期的に換気を  
おこなっています

また、新型コロナウイルス感染症の状況を踏まえ、引き続きフリースペース貸出は当面の間中止いたします。

ご不便やご迷惑をおかけしておりますが、ご理解下さいますようお願い申し上げます。

また皆様と笑顔でお会いできますよう再開にむけて準備を進めてまいりますので、どうぞ楽しみにお待ちしております。

再開につきましては弊社ホームページ・チラシ等でお知らせ致します。

## 新発田ガスをご利用の皆様へ・・・

いつも新発田ガスをご愛顧いただき  
ありがとうございます。

毎年10月は『ニコタン&モモタン大感謝祭ガス展』を開催していましたが、今年は新型コロナウイルスへの対応として、会場での開催を取りやめさせていただきました。

それに代わり現在弊社特設サイトにて  
10月1日～31日の期間限定で  
「ニコタン&モモタン・バーチャルガス展」  
を開催しております。最新の機器が特価で  
買えるガス機器販売コーナーや、いつもの  
ガス展のようにお料理やステージイベント  
を楽しめるコーナーなど、盛り沢山のコン  
テンツで皆様をお待ちしております。

Mask Case  
抗菌マスクケース



また、日ごろの感謝の気持ちを皆様へお伝えしようと、この度「ニコタン&モモタン Mask Case 抗菌マスクケース」をお届けいたします。これからの暮らしの中にニコタン・モモタンの笑顔を添えることができましたら幸いです。

## 新発田ガス株式会社

本社 ☎(0254)22-4181  
中条支店 ☎(0254)43-4181  
村上出張所 ☎(0254)53-4132  
ショールーム  
くらすページ ☎(0254)20-2525

西新発田駅前 営業時間/9:30～18:30 定休日/毎週水曜日



ニコタンニュースに使っている紙は、紙を白くする漂白剤として、塩素を使用しない環境に優しい無塩素漂白の、「エコパルプ」を使用しています。

ニコタンニュース  
nikotan news 10  
ニコタン&モモタン  
バーチャル  
ガス展  
新発田ガス大感謝祭

大好評  
開催中!  
・・・10月31日まで・・・

ニコタンどっとこむ 内の

特設サイトでお楽しみください!



<http://www.nikotan.com>

facebookにて  
レシピ動画公開中



こちらから  
チェック

くらすページスタッフ作成のレシピ動画を  
随時配信しておりますのでぜひご覧ください!  
公開中のレシピをひとつご紹介いたします。

## グリルでカンタン サンマの くるくる焼き

材料 (4人分)

サンマ…………… 4尾  
ハチミツみそ…………… 適量  
(ハチミツ1とみそ2で合わせたもの)  
梅干し(ねり梅でも可) 1～2個  
大葉…………… 4枚  
サツマイモ(またはカボチャ)…………… 適量  
ニンジン…………… 適量  
サラダ油…………… 少々  
大根おろし…………… 適量  
炒りゴマ(ケシの実でも可)…………… 少々



### 作り方



1 サンマは3枚におろして、身を8枚用意する。



2 ①の身(4枚分)の内側(皮と反対側)にハチミツみそを塗る。もう残り4枚分に種を取って叩いた梅を塗り、縦半分にした大葉をのせる。



3 ②の皮が外側にくるように頭の方からくるくる巻いて、尾をつまようじでとめる。



4 サツマイモとニンジンは7～8mmの厚さに型で抜くか食べやすい大きさに切り、サラダ油と混ぜてコーティングする。



5 魚焼きグリルにアルミホイルを敷いて③と④のをせ、中～強火で火が通るまで焼く。(目安は10分位)  
\*オーブンで焼いてもOK!

※画像はクッキングプレートを使用。焼き網の場合はアルミホイルを敷いてください。

6 器に⑤を盛り付ける。  
サンマの上に炒りゴマを振り、大根おろしを添える。