



ほのかにステキ 暮らしのたより

honoca

magazine



— 特集 —

ガス衣類乾燥機「乾太くん」

DELUXE TYPE / STANDARD TYPE

May 2024

5

ガス衣類乾燥機

乾太くん

DELUXE TYPE

日々変化する暮らしのニーズに応えるために、デザインと機能をフルリニューアル。

ガスならではのパワフルな温風で、6kgの衣類を1時間で乾燥。空間との調和も大切にしながら、本当に必要なものだけを見つめ直し、シンプルなデザインを追求しました。



Rinnai

RDT-63 (デラックス 6kg 操作パネル下部タイプ)
標準取付工事費込み 当社通常販売価格 219,000円 (税込)
※当写真は操作パネル上部タイプです。

デザインと機能が進化した、デラックスタイプ



取り出しやすく、お掃除しやすい
新設計の糸くずフィルター

取り出しやすいように手前側に配置し、ボックス型の形状とワンタッチオープンの新設計で、お掃除しやすくなりました。



ドラム内を明るく照らす
LEDライト

ドアを開けると、LEDライトが自動で点灯。ドラム内の視認性を高め、洗濯物の取り出し忘れを防止します。



スマホ連携で
毎日の乾燥をサポート

「リンナイアプリ」に「乾太くん」を登録すれば、スマートフォンで残時間の確認や完了通知を受け取れます。

予 告

6月6日から26日までの「夏のガス展」にて、左記商品をご大特価でご奉仕！

※詳細は6月検針時にお配りするカタログでご確認ください。

商品の詳細につきましては、「乾太くんブランドサイト」にてご確認ください。
※スタンダードタイプの記載もございます。



ガス衣類乾燥機

乾太くん

STANDARD TYPE

洗濯という家事は、洗い終わってからが大変でした。
ガス衣類乾燥機「乾太くん」なら、洗濯物をスピード乾燥。
パワフルな温風で繊維が根元から立ち上がり、ふんわり仕上がる。
衣類乾燥を速く、心地よく。あなたの暮らしの質を高めます。

このすごさが、スタンダード

※ドラックタイプと共通の特長です。



※イメージです

ガスだから実現できる
圧倒的な乾燥の速さ

5kgの洗濯物を約52分で乾燥。
電気式の約1/3の時間で乾燥してくれるので、家事の時間を大幅に短縮できます。

※試験実施：リンナイ
※条件：実用衣類5kg（綿50%、化繊50%）、脱水率70%
※RDT-54S-SV・標準コースで発出 電気式は電気ヒートポンプ式乾燥

太陽よりも
ふんわり仕上がる

ガスならではの強い温風で乾燥させることで、繊維が根元から立ち上がり、新品のタオルのように、ふんわり仕上がります。

※試験実施：リンナイ ※条件：合計3kg相当の洗濯物で乾燥した場合。
※タオルサイズ：約60cm×130cm
※横に広げたバスタオルを縦に四つ折りし、さらに横に三つ折りしたものを使用。
※ご使用の環境や機器により、結果に誤差が生じる場合があります。

パワフル温風で
生乾き臭を除去

80℃以上の温風によるパワフル乾燥で、生乾き臭の原因菌を除去。天日干しでも除去できないニオイさえ取り除きます。

天日干し

乾太くん



Rinnai

RDT-54S-SV (スタンダード5kg)

標準取付工事費込み 当社通常販売価格 180,000円(税込)

予 告

6月6日から26日までの「夏の間展」にて、左記商品をご大特価でご奉仕！

※詳細は6月検針時にお配りするカタログでご確認ください。

商品の詳細につきましては、「乾太くんスタンダードタイプ特長ページ」にてご確認ください。





バインミー

エスニックな味わいの、ベトナム風サンドイッチです！

材料(2人分)

バゲット(15cm)	2本
大根	} 50g
にんじん	
A 塩	小さじ 1/4
砂糖	小さじ 1/2
B 酢	} 大さじ 1
砂糖	
豚ロース肉	200g
しょうゆ	大さじ 1
砂糖	小さじ 2
C にんにく(すりおろし)	小さじ 1
塩	} 少々
黒こしょう	
卵	2個
サラダ油	大さじ 2
マヨネーズ	小さじ 4
パクチー(ざく切り)	} 適量
ミント	
ナンプラー	

作り方

- 1 大根とにんじんは皮をむき、細切りにする。
④をまぶして15分以上置き、水分が出たらキッチンペーパーで拭き取る。
ボウルに⑥を入れて混ぜ合わせ、大根とにんじんを加えて和える。
- 2 別のボウルに③を入れて混ぜ合わせ、豚肉を加えて揉み込む。
- 3 バゲットは横から切り目を入れる。
切り口を開いて1本ずつフライパンに入れたら中火にかけ、パリッとするとで軽く焼いて取り出す。
- 4 同じフライパンにサラダ油を入れたら中火にかけ、卵を割り入れる。
両面をカリッと焼いたら取り出し、②を入れて弱めの中火で焼く。
- 5 ③の切り口にマヨネーズを塗り、豚肉、目玉焼き、汁気を切った①、パクチー、ミントの順に重ね、ナンプラーをかけたらはさんで完成。

Point ソフトタイプのバゲットで、本場の味に！



ヤミー

世界を旅する料理研究家。テレビや雑誌で活躍するほか、著書も多数。主宰する料理教室「Yummy's Cooking Studio」は、世界中の料理が自宅でも簡単に作れると人気を博している。オンラインクラスも開講中。

放送終了後は番組ホームページにて動画配信！

ほのかにステキ セレクト

GARDENING KIT select

honoca Select

BOTANIUM

幸せを育てる インテリアプランター

スウェーデン発、ハーブや野菜が簡単に早く育つ、スマート水耕栽培キット「BOTANIUM(ボタニウム)」。
自動散水なのに数週間、水を補充する必要がないので、忙しい人でも安心。しかも、土を使わない水耕栽培により、お部屋が汚れにくく成長速度が速いので、おうちでフレッシュな野菜を育てて食べてみたい！といった望みが手軽に叶えられます。

特に人気なのが、バジル、ミント、パクチーなどのハーブ類や、トマト、とうがらし、いちごなどの野菜・果物の栽培。

摘みだてのハーブにお湯を注いでいただくティータイムなどの格別なひとときが、きっとあなたに訪れることでしょう。

BOTANIUM お買い求め
「BOTANIUM公式オンラインショップ」



※品切れの場合、順次入荷いたします。



BOTANIUM(ボタニウム) ローレルグリーン
18,150円(税込)



Food Paper 野菜と果物からできたサコッシュ

100%土に還る 食物由来の新しい紙

越前和紙の老舗工房「五十嵐製紙」が手掛けるFood Paperは、廃棄される野菜や果物から作られる紙のブランドです。

和紙の原材料不足といった危機的状況のなか、4代目となる五十嵐匠美さんは、息子さんが5年間続けている「食べ物から紙を作る」研究に着目。成果を受け継ぎ、和紙漉きで培った伝統的な技法を用いて商品化しました。

今回はそのなかから、こんにゃく糊を揉み込むことで使い込むと風合いの経年変化を楽しめるサコッシュをご紹介します。問題解決への取り組みから生まれた、循環型のアイテムです。

Vegetables & fruits
Food Paper お買い求め
「SAVAISTOREオンラインショップ」



※品切れの場合、順次入荷いたします。



五十嵐製紙
Food Paper 野菜と果物からできたサコッシュ にんじん
3,960円(税込)

ZAKKA select

マルチパスタパン

パスタを、最速で食卓へ

パスタ鍋はたっぷりのお湯が入る、寸胴形が一般的。でも「ロングパスタの茹で方をタテからヨコへ」と発想を90°転換してみたら、少量のお湯で茹でられて、これひとつで「茹でる」「お湯を切る」「炒める」の3役をこなす調理器具ができました。

「ワンパン調理」の実現により、調理の手間だけでなく、片付けの手間も大幅にカット。パスタづくり～片付けまでを最適化してくれる、おいしい時短ツールです。

4w1h

Why, When, Who, What, How
in Kitchen

【お買い求め

「4w1h 燕三条キッチン研究所公式オンラインショップ」



4w1h 燕三条キッチン研究所
マルチパスタパン
7,700円(税込)



少量のお湯で
茹でられる

一般的なパスタ鍋にたっぷりの水を張るのは結構な力仕事。でも、パスタを寝かせて茹でることで、少量のお湯でスピーディーに茹で上がります。



波形スリットで
ザルいらず

パスタは飛び出さず湯切れは抜群の波形スリットが、「ザルなしワンアクション湯切り」を実現。面倒なザルの網目のお手入れも、必要ありません。



nagano
toshi gas



ABC
Cooking Studio

長野都市ガスWEB会員サービス

My nagano toshi gas

会員さま限定 抽選で **4名さまを無料ご招待!**

ABCクッキングスタジオ **1dayレッスン**

ガス火でごちそう! 初夏のメキシカンメニュー

開催日時 **6月23日** 日 受付開始 15:45
開催時間 16:00~18:00

開催場所 ABC MIDORI 長野クッキングスタジオ

応募締切 **5月13日** 日 ※当選された方に、お電話にてご連絡いたします。

応募方法 右記のコードより「My nagano toshi gas」に
登録の上、ご応募ください。※登録は無料です。



メキシカンミートボールパスタ
ケサディーヤ
焼きアボカドのワカモレ
オレンジスパイスゼリー



もっと、ながのを、ホットに。

長野都市ガス

長野ショールーム 長野市鶴賀 1017
須坂ショールーム 須坂市大字須坂 1663-1 } 北信支店 TEL.026-226-8161
篠ノ井ショールーム 長野市篠ノ井会 684-5
東信ショールーム 佐久市岩村田 1718-3 } 東信支店 TEL.0267-68-5252

【ショールーム営業時間：10:00~17:00(日・祝・年末年始を除く)】 | 電話受付時間：9:00~17:30