卓上型 コンビネーション レンジ

NORITZ

ガスオーブンと
電子レンジの
ダブルでとっても便利

あたため、解凍にも活躍！
料理がもっと楽しくなります。

NLV2401ESV
標準小売価格140,000円（税別）

95,200円（税別）

ガス湯沸器

Paloma

♪ピッ・ピッ
音声おしらせ機能搭載。

乾電池の容量がなくなりました。

安全装置が作動しました。

PH5BV
標準小売価格36,500円（税別）

25,000円（税別）

ガスファンヒーター

Rinnai

わずか5秒ですぐにぽかぽか
パワフル&省エネ暖房

必要な所だけムダなく暖房
スポット暖房モード

お部屋をもっとすばやく暖める
急速暖房機能搭載

コンパクトなのに15畳※まで暖める
ゆとりのパワー
※コンクリート造

RC-364E
オープン価格 **21,000円（税別）**

おいしく炊ける秘密は、ガスならではの「炎」のチカラ。

ガスで炊くと、おいしく炊ける。その秘密は「炎」にあります。釜下からの強い火力で釜全体を包み込むため、内部で激しい対流が起こってお米の1粒1粒がムラなく加熱されるのです。パロマでは、ガスならではの炎のチカラに加えて熱伝導性の優れたアルミ鋳物を炊飯釜に採用しました。また、熱吸収率と釜の耐久性も向上し、より長く、快適に、ふっくらおいしいご飯をお楽しみいただけます。

炊きわざ

<マイコン電子ジャー付ガス炊飯器>

Paloma

NEW

プレミアムレッド × ブラック　　プレミアムシルバー × アイボリー

スタイリッシュで高級感のあるデザイン。
外観デザインには、キッチン映えするツートンカラーを採用しました。高級感とおいしさを表現した「プレミアムレッド × ブラック」、高級感と清潔感を表現した「プレミアムシルバー × アイボリー」の2種からお選びいただけます。

多彩な炊飯メニューを搭載。
白米をはじめ、炊込みごはんやおかゆ、玄米、ケーキ（業界初）などの多彩な炊飯メニューを搭載しています。

PR-M18TR
希望小売価格
71,800円（税別）

50,000円（税別）

毎日のお洗濯がより快適に！ 洗濯乾燥のお困りごとを「ガス」の乾太くんが カラッと解決 乾太くん

Rinnai

RDT-54S-SV
標準小売価格128,000円（税別）

89,000円（税別）

乾燥してみようフェア
1週間無料貸出中!!
お気軽にお声がけください

2019 大町ガスのガス展 大感謝祭

10月5日（土）6日（日） 9:00〜17:00

10万円以上お買い上げの方に
「選べるカタログギフト」プレゼント

掲載総数：約63点

<カタログ誌面イメージ>

ご来場記念プレゼント
ボックスティッシュ5箱

会場
ザ・ビッグ信濃大町店 特設スペース

大町ガス株式会社
大町市大町4729
☎0261-22-3111

事前にお配りした招待状をお持ち下さい。

DELICIA デリシア

Rinnai

RHS71W31E12RCSTW
希望小売価格319,000円（税別）

両日1台限り（計2台）
早いもの勝ち
特別セール品

目玉企画！ **150,000円**（税別）

コンロでもグリルでも使えるザ・ココットで調理性が進化したガスコンロ。

こぼれても、サッとひとふき。
EASY CLEAN イージークリーン

ニオイも、煙も大幅カット。
SMOKE OFF スモークオフ

家族全員分の調理もらくらく。
さんまがまるごと４尾、
一気に焼ける大型サイズ。

調理プレート
Cocotte Plate ココット プレート

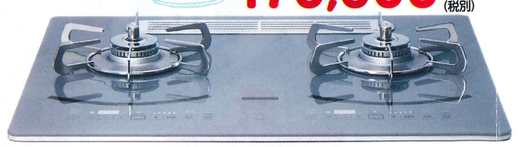
LAKUCIE ラクシエ

RTS65AWK14RG-C
標準小売価格97,800円（税別）
55,000円（税別）

AVANCE アバンセ

Paloma

PD-291WST-60GQ
希望小売価格328,000円（税別）
170,000円（税別）



人気のフラットフェイスデザインで清潔感のあるキッチンになります。

炊く
魚介のパエリアも美味しく

蒸す
蒸し器なしでOK シューマイも得意

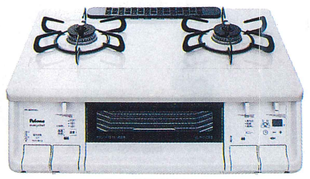
煮る
煮込みハンバーグもおまかせ

燻製
本格的な燻製チーズも

NEW

調理プレート
Lacook à la carte ラ・クック アラカルト
（別売）

everychef エブリシェフ

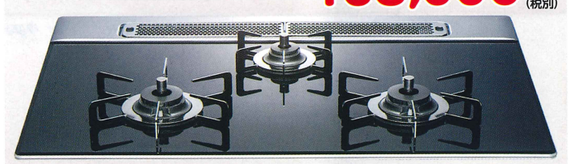


PA-370WHA
標準小売価格67,800円（税別）
42,000円（税別）

PROGRE

NORITZ

N3S11PWASSTESC
希望小売価格309,000円（税別）
168,000円（税別）



大きなものも焼ける、一度にたくさん焼けるワイドグリル。

大きな食材も入って、一度にたくさん焼けるから調理時間が短縮。
違う食材もまとめて同時に調理できます。

キャセロール

煮もの・蒸しもの・パンなど従来の焼網グリルでは作れなかった料理が、手軽においしく作れる深型タイプ。味もしっかりしみこませて調理できます。

薫製

チーズや手羽先、たまご等、普段の食材を使って薫製づくり。とっておきのメニューも手軽に愉しめます。

低温調理

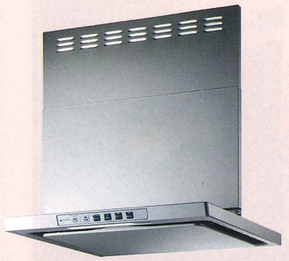
ローストビーフ、蒸し鶏等、これまで専用の調理器具が必要だった低温調理が可能になりました。

コンロとセットでさらにお得に

LGR-3R-AP601SV（60cmタイプ）
標準小売価格＋標準取付工事費込173,000円（税別）

標準取付工事費込
130,000円（税別）

コンロと同時購入でさらに1万円引



レンジフード

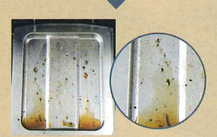
お好みチョイスOK ＋ LiSSe リッセ

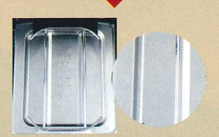
RHS71W23L8RSTW
標準小売価格220,000円（税別）
121,000円（税別）

※本チラシに掲載の商品価格には標準取付工事費が含まれています
※ガス工事費・関連部材費は、別途となります。

汚れないのがあたりまえ

焼き網での調理 **比べて実感！グリル庫内の油汚れ!!** 調理プレート（ふた有り）での調理





1回焼いただけで受皿はこの油汚れ!!

10回焼いても受皿はピカピカ!!

グリル庫内は、全体的に油の飛びはねで汚れています。 10回焼いた後の比較 部分的な汚れはあるものの、グリル庫内はきれいな状態です。

焼き網調理と調理プレート（ふた有り）で比較すると
グリル庫内の油はねの量 **99.9%カット**

深プレートが油の飛びはねをガード！さらにふた付きで油汚れ大幅カット！

（各メーカーありますので、当日係員におたずねください）

ガスコンロの火がもたらす幸せな時間を味わってください。