

ココロ!

福井県 福井市

Vol.23 「宝亭」福井店



2025年3月10日グランドオープン!

宝牧場直送の近江牛が食べ放題の焼肉店



盛り上がるなら焼肉で決まり!



牧場生まれのデザートも!

精肉がすうり!



リビックの大切なお客さまを紹介します。

案内人 (株)リビック福井 I.H.



宝亭 福井店では、滋賀の宝牧場から直送した上質なお肉をオーダーバイキング形式で楽しめます。日本三大和牛のひとつ「近江牛」のとろけるような霜降りと濃厚な旨みが味わえる近江牛コース(7600円)をはじめ、国産牛コース(5600円)、宝亭コース(3600円)と、全3種類の食べ放題メニューがあります。焼肉とあわせて味わいたいのはもちもち食感の自家栽培米・ミルキークイーン。食後のデザートには搾りたての牛乳で作った「宝牧場しぼりたてソフトクリーム」もおすすめです。

併設している精肉店で新鮮なお肉が購入できるほか、産地直送でお届けするオンラインショップもあるので、遠方にお住まいの方も要チェック!お近くにお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。

Shop Data 焼肉食べ放題『宝亭』福井店

福井県福井市定正町1005 ☎0776-89-1329(予約可)
焼肉店 17:00~22:40(最終入店21:00)、
精肉店 10:00~19:00 水曜
アクセス 春江駅から徒歩約17分



宝牧場プレゼンツ!

アンケートに答えて当てよう!



3名様に当たる!

近江牛みるく豚焼肉ミックスセット計1kg + バタートッピング(食パン)1斤

アンケートと必要事項をWEBフォームにご入力、もしくは上記ハガキにご記入のうえ、送付してください。

応募締切: 2025年8月20日(当日消印有効)

※ご記入いただきましたお客様の個人情報は当社で厳重に管理し、商品の発送やご連絡、情報の提供等に使用する以外一切使用いたしません。アンケートは個人を特定しない情報として保管し、今後のサービス向上のために使用させていただきます。ご協力をお願いいたします。 ※応募締切後、厳正な抽選の上、当選者を決定し、商品の発送をもって発表にかえさせていただきます。

発行元 北日本物産株式会社 リビックルーム編集部



〒930-0106 富山県富山市高木2000番地 TEL 076-424-1721
URL <http://www.livic.co.jp/> E-mail info@livic.co.jp

(株)リビック富山 (株)リビック金沢 (株)リビック能登 (株)リビック福井
(株)リビック長浜 (株)リビック相模
北日本物産(株)

小松(営)リビックカスタマーセンター 長岡(営)リビックカスタマーセンター
新潟(営)リビックカスタマーセンター 上越(営)リビックカスタマーセンター
長野(営)リビックカスタマーセンター 熊谷(営)リビックカスタマーセンター
吉川(営)リビックカスタマーセンター 千葉(営)リビックカスタマーセンター

2025.6

くらしを動かすエネルギー

リビックルーム



2025 夏 72

特集1 お湯が出ない!は突然やってくる!

給湯あんしんサービス

近江牛みるく豚焼肉ミックスセット計1kgなど

プレゼント

3名様に当たる!



特集2

最上級ガスコンロ DELICIA(デリシア)を体験!

料金受取人払郵便

富山西局承認

926

差出有効期限
2025年8月31日まで
切手不要

富山県富山市高木2000番地2階
北日本物産株式会社

リビックルーム編集部 行

930-0190

お名前 フリガナ 様
ご住所 (〒 -) 市区郡 都道府県
電話番号

私たちに對するご意見、または日頃の疑問、お困りごとなど、なんでも自由にお書きください。

インターネットからもすぐ応募できます!



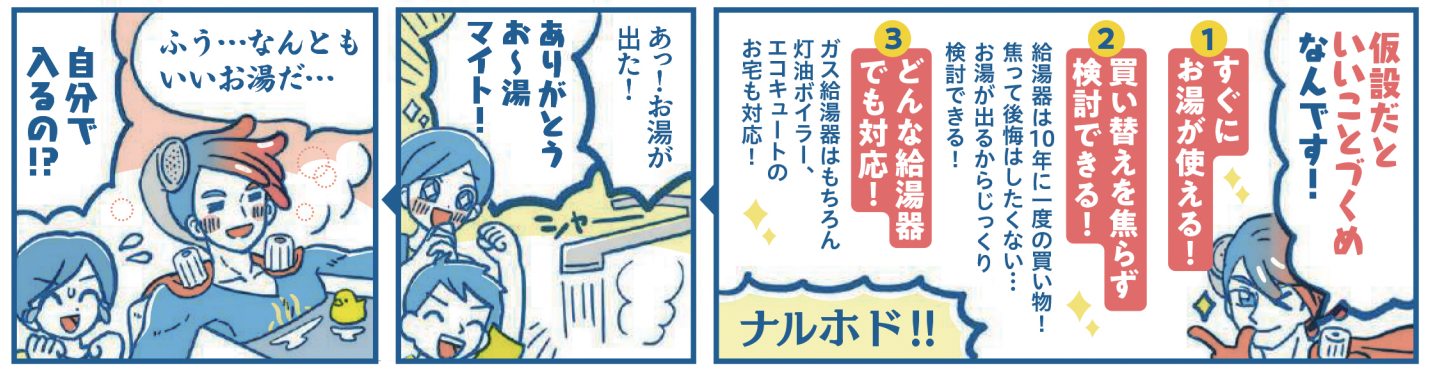
スマホのカメラで読み込んでください!



お湯が出ない!は突然やってくる!

リビックのお湯サポ

いつも私たちが突然困らせる給湯機器トラブル。でもご安心を。今後はリビックの「給湯あんしんサービス」にお任せください! 会員登録することで、いつでもご自宅に駆けつけます!



スタート

給湯あんしんサービスで安心!

石油ボイラーやオール電化住宅でも対応します!

お客様から連絡を受けたらすぐに作業員が現場へ駆けつけます。その場で診断を行い、必要に応じて仮設給湯器を設置。ガス給湯器はもちろん、石油ボイラーやエコキュートなどどんな給湯器にも対応しています!

お客様の声
給湯あんしんサービスで助かりました!
寒い冬に給湯器が故障した時でも、温かいお風呂に入ることができました。次に買い替える給湯器の光熱費シミュレーションもしてくれたおかげで、光熱費が下がってとても助かりました!



※機器が屋内や、高所に設置されているなど、仮設サービスが出来ない場合がございます。
※仮設サービス期間にご利用された燃料代は別途発生いたします。 ※本サービスは戸建住宅にお住まいの方に限ります。

超お得!! 給湯あんしん会員 大募集! 事前登録がおすすめです!

給湯あんしんサービスが特別価格に!

なんと! 登録料・年会費は **0円**

非会員様価格 **25,000円** → 会員様価格 **5,000円**

ご登録などくわしくはこちら



知っていますか? 機器の寿命は **約10年が目安** なんです!

ご自宅のボイラー・電気温水器・エコキュートをチェック!

- 給湯時の音やにおいの変化
 - 稼働時にいつもと違う運転音やニオイがする
- お湯の温度が安定しない
 - 使用中、お湯の温度が熱くなったり、ぬるくなったりすることがある
- 機器本体の経年劣化
 - 排気口がススで汚れている
 - 機器本体の変色やサビ
- エネルギー消費量の増加
 - シャワーのお湯が不安定

不安だな...と思った方はお近くのリビックスタッフまでご相談ください!

リビックスタッフの てんか ちょっとお話しま点火?

お題 お客様宅の給湯トラブル from リビック福井

ガスや水回り設備のお困りごとや保安サービスまで、お客様の快適な生活をサポートするリビックスタッフが、実際にお客様宅で遭遇した給湯トラブルをお伝えします!

冬の寒い夜、給湯・給水管の凍結トラブルの連絡が。配管を外してぬるま湯を注ぎ、深夜までかかりましたが無事に復旧しました。

「浴槽にお湯を溜めると青く見える」というお問合せが。調査の結果、配管から溶け出した銅イオンが原因と判明。私自身もとても勉強になりました。

2024年大晦日に、お客様宅のガス給湯器が故障。年末年始のため、仮設対応にも数日かかることに…。経年した給湯器は壊れる前に交換すると安心です! (カ説)

営業所を紹介します! (株)リビック福井



日頃の点検やお困りごとの際には、お近くのリビックスタッフまで何なりとご相談ください!

TEL 0776-56-1763
福井県福井市八重巻町第13号3番地の1



K.Y. (入社17年目)
Q.私の理想のお風呂は...?
入浴前に健康状態を測定し体によりお湯が出てくれる、夢のお風呂!



S.R. (入社3年目)
Q.私の理想のお風呂は...?
座っているだけで、全自動で洗ってくれるお風呂!



I.H. (入社3年目)
Q.私の理想のお風呂は...?
源泉かけ流しのプライベート露天風呂! 夕日を眺めたいです。ちなみに福井県・越前海岸の温泉はおすすめですよ〜!

くらしをアシストする“くらすと隊”が、おすすめ最新ガス機器を実際に体験してご紹介!

最上級ガスコンロ DELICIA を体験!

デリシア

今回はガスコンロ「DELICIA」をご紹介!
リンナイ北陸支店さんのショールーム
「Hot.Lab」からスタッフがレポートします!
ホット・ラボ

最新コンロ
楽しみです!

今回お世話になったのは...

リンナイ 北陸支店
Hot.Lab
石川県金沢市
駅西新町 3-1-8
076-263-5110

くらすと隊

くらすと隊

今回ご紹介したいのがコチラ!

リンナイの最上級モデル
ガスコンロ
デリシア
DELICIA!

多機能!
憧れの洗練された
デザイン...!

DELICIA
ウェブサイト

くらすと隊がお伝えしたい魅力はコチラ!

DELICIAの特長

デリシア

1 効率アップ!
便利な機能が満載!



温度調節機能、湯沸かし機能、タイマーなど、あつたら嬉しい便利な機能を多数搭載。効率よく料理ができます!

2 レポートリーが広がる
多彩な専用調理器具
が充実!



無水調理に最適なお鍋、直火料理を便利にするプレートなど、メニューの幅が広がる専用の調理器具が充実!

3 らくらく自動調理
火加減や加熱時間は
コンロにおまかせ!

なんと定番メニューはスイッチひとつでオート調理が可能! スマホやタブレットと連携すれば、リンナイのレシピアプリ「+R RECIPE」で多彩なメニューを自動で調理できます。



自動調理
レシピが
いっぱい!



楽しく料理
できそう!

アプリと連動...
僕にも
できるかな?

レッツトライ!

LET'S TRY!

早速 DELICIA で自動調理に挑戦だ!

次ページに
無水カレーの
レシピあり!

1 アプリを見ながら
材料を用意!



無水カレー

八宝菜

専用の無水調理鍋、
炊飯鍋も使います!

2 セット
して...



炊飯鍋

3 あとは
ほったらかしで
OK!



これだけで
できちゃうんだね!

ほったらかして
いる間に...

ショールーム見学
行ってみよ~!



乾太くんだ!

最新の床暖房
いいな~!

あつたかい



時間に余裕が
できて嬉しい!

あつという間に
30分後...



完成!

ご飯も
ふくら!

おいしい!

味がしっかり
染み込んで!

今回使用した調理器具はこちら!



Rinnai DELICIA



大容量 無水調理鍋
ザ・ココット ラウンド



専用土鍋「かまどさん
自動炊き」RTR-
201GA2 (52-6880)

これで慌たしい
夕方にもラクラク
美味しい料理が
作れるね!



忙しい現代人の
救世主だわ...!!

DELICIA
があれば...

オート調理
してくれてる間に
休憩もできちゃい
ますね!

栄養バランス Good な
おいしい料理が
食べられるね!

社長~! 我が社のオープンキッチンにも DELICIA 買ってください~!

水を使わず、トマトや玉ねぎの水分だけでじっくり煮込むカレー。鶏肉や野菜の旨みが凝縮された濃厚な味わいです。
レシピ考案：フードコーディネーター 運沼あいさん

材料 8人分

・鶏もも肉	2枚(400g)	【A】	
・玉ねぎ	3個(600g)	・ヨーグルト	大さじ4と1/2
・トマト	3個(600g)	・塩	小さじ3/4
・にんじん	1本半(270g)	・こしょう	少々
・カレーパウダー 中辛～辛口	8皿分	・にんにくすりおろし	小さじ1と1/2
・牛乳	適量	・しょうがすりおろし	小さじ1と1/2
・サラダ油	大さじ1		
・ごはん	適量		

作り方

1 具材の下準備

鶏もも肉は大きめの一口大にカットし、【A】とともにビニール袋に入れてよく揉み込み30分以上寝かせる。玉ねぎはみじん切り、トマトはざく切り、にんじんは乱切りに。固形のカレーパウダーは細かく刻む。
POINT ヨーグルト入りのつけダレで下味をつけることで、お肉がしっとり柔らかくなる。固形のカレーパウダーは刻んでおくとうま味が出やすい。野菜の旨みが出るため、中辛～辛口タイプを使うと味が決まる。

2 無水調理鍋ザ・ココットラウンドに重ね入れる

サラダ油を塗った鍋に、①を【玉ねぎ・にんじん・カレーパウダー・トマト】の順に重ね入れ、最後にお肉を漬けてあげてのせる。蓋をしてコンロに乗せる。
POINT 鍋底に触れる部分に玉ねぎを入れて、甘みを引き出す。鶏肉は一番上に入れて蒸し焼き状態に！

3 オート調理スタート

プラスアールレシピ「+R RECIPE」の「トマトたっぷり無水カレー」画面をタップしてデータを送信する。「自動調理をスタート」ボタンを押し、点火する。
あとは出来上がりまでDELICIAにお任せ!
空いた時間でお米を炊いたり、おかずをもう1品プラスしてもgood。出来上がりまでの残り時間もアプリで確認が可能です。

4 仕上げ

30分後、煮込み完了。お好みで牛乳を加えて溶き混ぜる。器にご飯を盛ってカレーをかける。
▶完成!

★★★
デリシア
DELICIAで
かんたんレシピ
ほったらかしで完成!
トマトたっぷり
無水カレー



今回使う調理器具はコチラ!
ガスコンロ DELICIA
無水調理鍋 ザ・ココットラウンド

デリシア DELICIA専用アプリ「+R RECIPE」を使用
プラスアールレシピ
このカレーレシピも掲載!
Rinnai

実食!
ヨーグルトで漬けてからじっくり火を通しているからお肉が柔らかい!
野菜の旨みが凝縮されている!甘みもしっかり感じるね
おいしい~!

DELICIAにお任せでこんなに美味しく!

新入社員ずかん

今年度、新しく仲間入りしたフレッシュアーズをご紹介します!

新入社員に質問!

- ①出身地 ②好きな食べ物 ③アピールポイント ④理想のキッチン?

一つひとつ学びながら、安心と安全を届けられるよう努力していきたいです。



本社 W.R.

- ①富山県 ②レモン
③小学生のときから人をまとめる立場にたった10年以上!
④明るくて広々とした対面式キッチン。会話しながら料理したいです。

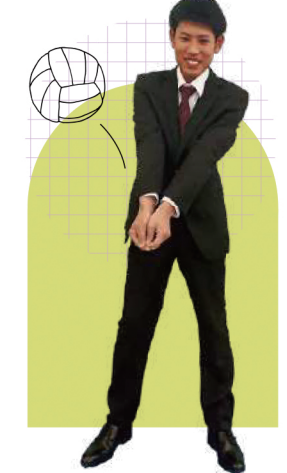
お客様に覚えていただけるような、立派な人間になりたいです!



中島給油所 T.D.

- ①富山県 ②ラーメン
③サッカーが大好き!
④ほとんど機械だけで料理を作ってしまう自動キッチン!

積極的にコミュニケーションをとり、信用してもらえたい存在になりたい!

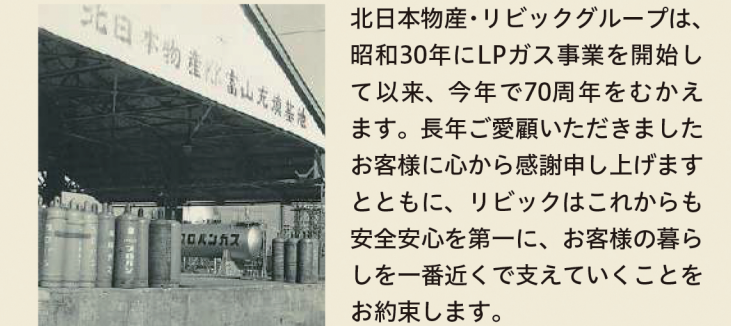


(株)リビック金沢 S.S.

- ①福井県 ②肉と寿司
③バレーボールが得意!
④タカラスタンダードさんのホローキッチン!コンロ、お湯、食洗器、炊飯器、すべてガスにします。

リビックけいじばん

祝 北日本物産・リビックグループは今年でLPガス創業70周年を迎えます!



祝 本誌・リビックルーム リニューアルしました!

2017年のリニューアルから8年間親しまれてきたデザインを、今号より刷新いたしました。判型と文字を大きくし、より見やすくなりました。これからも、リビックをご利用の皆様との架け橋となる情報満載の広報誌を目指し、編集室一同尽力してまいります。



リビックルーム 72 アンケート

- 今お使いの給湯器は、何年使用していますか?
 10年以上 5年~10年未満
 5年未満 分からない
- お湯が出ないなど、給湯器のトラブルでお困りになった経験はありますか? またその時はどうされましたか?
 経験はない リビックに相談した
 他社に相談した 分からない

●リビックでは「給湯あんしんサービス(参考:本誌2~3ページ)」を行っています。給湯器の急なトラブルでも、お湯が使えるようにお手伝いし、お客様に安心して給湯器をお使いいただけるサービスです。

「給湯あんしんサービス」に登録しませんか?
(登録・年会費などは一切かかりません)
 登録したい 一度話が聞きたい
 興味はない
→スタッフが登録用紙をお持ちします。またはQRコードでもすぐにご登録いただけます!

詳細とご登録はこちら

貴重なご意見ありがとうございました!

