

# 未来のふつうの暮らしへ エネファーム

エネファームは、都市ガスから「電気」と「お湯」をつくる、家庭用燃料電池コージェネレーションシステムです。1日の発電量は、0.25kw~0.7kw、発電時に出る熱を利用してお湯をつくります。



## エネファームのある毎日

温水式床暖房や浴室暖房乾燥機で、家全体がこころよい空間に。モニターで発電量や貯湯量をチェック。省エネ生活の満足を感じていただけます。停電時も、お湯と電気が使えて安心。「エネルギーをつくるよるこび=家族の安心」エネファームで始めましょう！

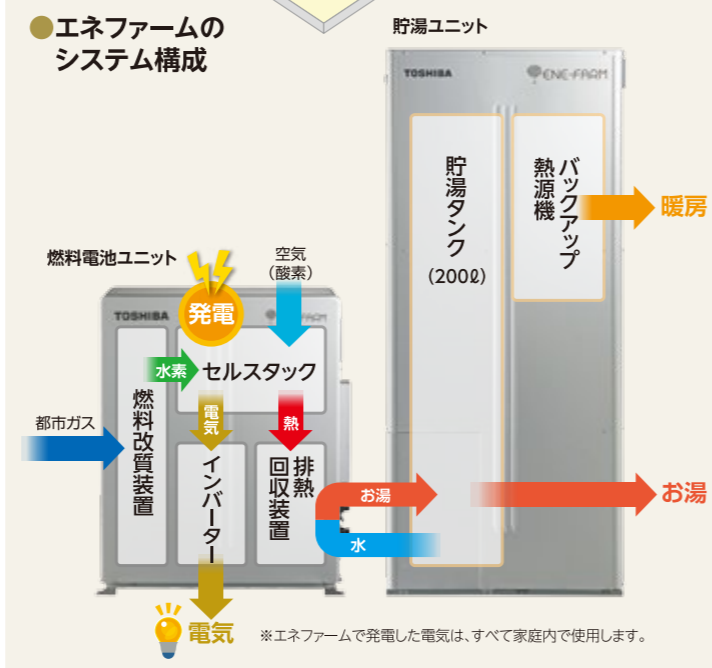
広がっています小さな発電所。エネファームにはこんなメリットが！

- 1 1年間で約1.3tものCO2排出量を削減！  
※ 戸建住宅4人家族での想定。「従来システム(床暖房装置)」をエネファームにした場合(平成28年4月末現在当社試算数値)
- 2 ガスで発電するから大幅に電気を節約！
- 3 安心の10年間サポート！
- 4 お得なガス料金メニューの適用！  
「家庭用コージェネレーションシステム契約」

### 家庭用燃料電池 エネファームのしくみ

都市ガスから取り出した水素と、空気中の酸素を化学反応させて発電。その際に発生した熱でお湯をつくり、給湯に利用します。

**停電時の自立運転機能** エネファームが発電運転中であれば、停電時も発電運転を継続可能です。また、通水状態であれば、お湯の使用も可能です。

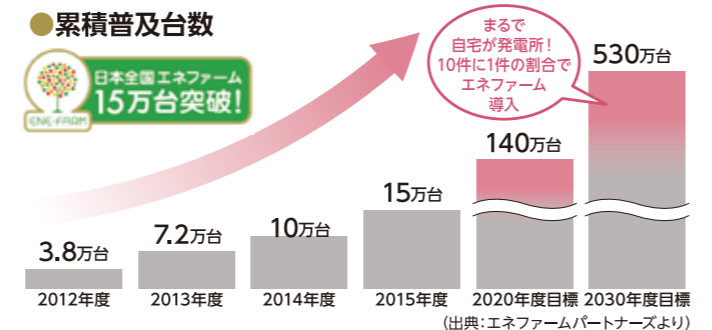


## エネファーム普及支援の背景

近年、エネルギーの重要性が改めて認識され、分散型エネルギーシステムやエネルギーの有効利用が求められる中、家庭で電力や熱を効率的に創れるエネファームへの期待が高まっています。

政府は、エネルギーの有効利用を促進することを基本方針とし、2020年までに家庭用燃料電池(エネファーム)を140万台、2030年までには日本全世帯の約10%※に相当する530万台普及させることを目標としています。

※政府産業競争力会議(第12回)20130612 成長戦略資料より



## エネファーム専用クレジットのご案内

家庭用燃料電池「エネファーム」の設置をサポートする低金利分割払いサービスです。

まとまった資金が不要!!  
月々15,015円(税込)~

エネファームだからこその低金利  
2.15%(H28.10月現在)

●ご利用条件がございます。詳しくは茂原サービスセンターまでお問い合わせください。TEL.0475-22-0527

- 試算条件(参考)
- 現金価格 1,620,000円(税込)
  - 本体+設置工事費
  - お客さま手数料(実質年率) 2.15%(H28.10月現在)  
※実質年率は半年ごとに見直しがございます。
  - 支払総額 1,801,772円(税込)
  - お支払い回数 120回
  - お支払い期間 120か月(10年)

※「エネファーム」及び「ENE-FARM」は、登録商標です。

OTAKI GAS お近くの大多喜ガスサービスショップまでお気軽にお問い合わせください。

茂原サービスショップ	八千代サービスショップ	町保サービスショップ	高師サービスショップ	一宮サービスショップ
〈営業時間〉9:00~19:00(月~土) / 9:00~17:30(日) 〈定休日〉年中無休(年末年始は除く) 茂原市道表2-7 TEL.0120-04-7528	〈営業時間〉9:00~18:00(月~日) 〈定休日〉年中無休(年末年始は除く) 茂原市八千代2-5-20 TEL.0475-25-0008	〈営業時間〉9:00~17:30(月~土) 〈定休日〉日曜日、年末年始 茂原市町保7 TEL.0120-63-0830	〈営業時間〉8:30~19:00(月~土) / 8:30~18:00(日) 〈定休日〉年中無休(年末年始は除く) 茂原市高師町3-2-8 TEL.0475-23-8587	〈営業時間〉9:00~19:00(月~土) 〈定休日〉日曜日、年末年始 長生郡一宮町一宮3103 TEL.0475-42-2671

今回の「ここそら Vol.4」は2017年3月発行予定です。お楽しみに!

Good Life with Gas.

# ここそら

coco sora  
大多喜ガスのライフサポート情報紙【ここそら】

企画・発行: 大多喜ガス株式会社

家族みんなで温まろう!  
冬のアレンジ

# 鍋特集

今どきキッチン  
ガスコンロ を見てみよう

2月-3月だけの特別フェア開催

# Happy Kitchen Fair

ハッピーキッチンフェア

Cooking Studio  
春の新コース発表

イベントが目白押し!  
BeE Market 2/5開催情報  
お弁当フェア開催3/25-26

OTAKI HOT NEWS  
未来のふつうの暮らしへ  
エネファーム

【ここそら】  
それは「心地よい」「空間」から生まれた言葉。  
暮らしの中にある「ここそら」がたくさん集まって  
お家も街もぜんぶ心地よい場所になって欲しい。  
大多喜ガスの「ここそら」は  
そんな快適な暮らしのアイデアをまとめてお届けする情報紙です。

# 家族みんなで温まろう！ 冬のアレンジ 鍋特集



鍋の中にはキャベツや白菜などの野菜がたっぷり入っています。ニラを入れるのがおすすめの香りが食欲をそそります！

寒い季節は、やっぱりお鍋。  
いろいろなアレンジを加えれば、  
毎日でも飽きずに家族みんなが楽しめる栄養満点の鍋が楽しめます。  
しっかり食べて冬を乗り切りましょう。

## あの横綱のお店で大人気だった「塩ちゃんこ」が美味しい！

人気だった某「ちゃんこダイニング」のあの味をもう一度味わいたくて、たくさんの人が「塩ちゃんこ」レシピをご家庭で楽しめる工夫をしています。塩のシンプルな旨味にニンニクでコクを出す出汁がおすすめです。あとは、土鍋の魔法が野菜と肉の旨味を引き出してくれますよ！

ゴマ、柚子胡椒、青ネの薬味を添えて、お好みのアクセントをプラスでさらにおいしい！

おのおすすめは、お餅のところに塩出汁とからめると絶品！ごちゃんです！



おは、ご飯と味噌汁を添えてリゾット風にお楽しみください！パンも合いますよ！

## リコピンたっぷりのトマト鍋「トマトの美鍋」

トマトの赤い色素「リコピン」は、抗酸化力を持ち、老化や生活習慣病の原因となる「活性酸素」を除去する機能成分です。紫外線から肌を守り、シワを予防することでも注目されています。そんなトマトをスープにもたっぷり使ったトマト鍋がおすすめです。少し固めのアボカドを最後に散らして彩りおしゃれに仕上げてください！アボカドは血液をサラサラにしたり、コレステロールを減らす作用がある不飽和脂肪酸を含みます。より若く！より美しく！「美鍋」を美味しくいただけてください。



# BeE Market

みんなが集まる BeE Market  
食遊創楽がいっぱい！

「千葉で産まれたものを千葉で消費」をテーマに開催されるピーマーケットには、おしゃやかな小物や美味しいものとの出会いが待っています！

第3回 BeE Market  
2017  
**2/5 [Sun]**  
10:00~16:00 入場無料  
雨天:小雨決行 荒天中止



## あなたの“好き”が輝く場所

出店者募集 春のBeE Marketを彩ってください！

応募要項・詳細はこちら  
<http://www.otakigas.co.jp/cocosora/>  
BeE Market いいね！でいち早く情報Get!

第4回 BeE Market  
2017  
**4/2 [Sun]**  
10:00~16:00 入場無料  
雨天:小雨決行 荒天中止

会場 大多喜ガスショールームBeE 千葉市緑区おゆみ野3-12-1 お問い合わせ TEL.043-291-1510

ガス豆知識★クイズ Q: 大多喜ガスのガスはそのほとんどが県産天然ガス。では、このガスの臭いはどこからくるのでしょうか？  
①一定の時間が経つと臭いが発生する ②人工的に臭いをつけている ③元から臭いがついている 答えはP.6

## 愛情たっぷり「おでんパーティー」

大根、じゃがいも、にんじん、はんぺん、ウインナー、たまご…。いろいろな具が詰まった宝石箱のようなおでんなら、子供たちも大喜び！にんじんをハートにカットして、お野菜をすすんで食べてもらう工夫♡愛情たっぷりです！  
ちくわやさつま揚げのようなねりものが多く具材に使われますが、芽キャベツやペコロス（小さい玉ねぎ）もおすすめです！



おは、うどんと卵でいただきます！少しお味噌を加えてじっくり煮込んでおいしいですよ

ハート型でカットした、にんじんとこんにゃくが愛情アピールポイント！パレタインダーにあっただおでんもいいですよ！

日本だけではなく、世界中にさまざまな鍋料理があるのは、素材の旨味を引き出して出汁まで美味しくいただけるからではないでしょうか。  
モロッコのタジン鍋、ブラジルのムケッカ、チベットのギャコック鍋まだまだ日本で知られていないものもあります。日本の土鍋は鉄や銅の鍋に比べて熱伝導率が低いので、ゆっくりじっくり調理できるのが特徴です。

いろいろなお鍋を揃えてみたくありませんか？ さあ、今夜はお鍋にしませんか？

いろいろなお鍋に対応できるのがガスコンロの魅力のひとつ！安全に美味しくお料理を楽しみましょう！

立ち消え安全装置  
ガスコンロなら吹きこぼれで、知らない間に火が消えてしまっても自動でガスを止めてくれるので安心です。

しっかり調理してからテーブルに  
小さなお子様の火傷防止のためにも、こたつのようなグラつく場所での加熱調理は危険です。

## 和の美しい飾り切り 洋風アレンジの飾り切り

飾り切りは見た目が美しくなるだけでなく、味がよくなり、食感にも変化が生まれ、料理を彩ります。和洋さまざまなお料理に活かしてみたいはいかがでしょうか！

### ねじり梅・木の葉がぼちゃ

一度はチャレンジしてほしい、基本の飾り切り。フッキーの型を使えば、切り込みを加えるだけで、かわいいお花が作れます。和食だけではなく、お弁当に添えたり、洋風の料理に合わせてもおしゃれです！



### バラのようないちご

いちごに切り込みを入れて花びらに見立てます。いちごの食感がホロホロに変化して楽しめるアレンジデザートになります！



## 「エコ・クッキング」を知っていますか？



上の図は食べ物の流れを示した図です。食べることは誰にとっても毎日欠かせないもの。ひとりひとりの小さな積み重ねで、環境に与える影響は大きな成果につながります。エコ・クッキングとは、地球環境を思いやりながら、「買い物」「調理」「食事」「片づけ」をする活動のことです。私たち大多喜ガスは、買い物のコツ、五感を使った調理・食事、エコな片づけかたをご紹介します。[エコ・クッキング]は東京ガス株式会社の登録商標です。

旬の野菜や地元で取れたものを選ぶだけで、栽培や輸送のエネルギーを節約できます。まずは、「地産地消」で旬を楽しみ、エコ・クッキングにトライしてみたいはいかがでしょうか。



大多喜ガスでは、「エコ・クッキング活動」を応援しています！

体験会のご要望など、お気軽にBeEスタッフまでお問い合わせください！  
大多喜ガスショールームBeE  
千葉市緑区おゆみ野3-12-1  
お問い合わせ TEL.043-291-1510

お詫び 「ここそら」Vol.02 (2016年11月発行) 3ページの記事に誤りがありました。日本地図が示す新潟県の位置が秋田県の表示となっていました。読者の皆様ならびに関係者の皆様にご迷惑をおかけしましたことを深くお詫び申し上げます。

# Cooking studio 料理教室 茂原教室

## 平成29年度 第2期 生徒募集

お料理はもっと楽しく  
もっと美味しく♪

各種お問い合わせお申し込みはこちら

0475-22-0527

受付時間/9:00~17:30(土・日・祝を除く)

料理教室のさらに詳しい情報は  
ホームページをご覧ください



大多喜ガス 料理教室 検索

### 茂原教室

**開催場所** 大多喜ガス  
茂原サービスショップ  
茂原市道表2-7

**時間** 10:30~13:30

**申込方法** お電話または、ホームページ  
よりお申し込みください。

**締め切り** 平成29年2月10日(金)

- 結果は2月下旬に郵送にてご連絡いたします。
- 応募者多数の場合は抽選となります。
- 各コース定員に満たない場合は、開講しない場合がございます。その場合、郵送にてご連絡いたします。
- 締め切り日を過ぎて定員に満たない場合は、引き続き受付しております。



#### ご参加にあたっての注意事項

- ※受講料は、開催日受付時に集金させていただきます。
- ※当選後のキャンセルは、キャンセル料をいただく場合がございます。
- ※諸事情により講師およびメニューは、変更になる場合がございます。
- ※台風や地震等の天災およびやむを得ない事情により教室の開催を中止する場合がございます。
- ※写真は全てイメージです。

### 教えて!先生!

### 料理教室の先生にインタビュー

Q1. はじめてお料理を作った(手伝った)のはいつの時ですか?  
A. 小学4年生位だったと思います。

Q2. (Q1)では何を作り(手伝い)ましたか?  
A. 母と一緒に大好焼を作ったのを覚えています。

Q3. (Q2)の料理はどうでしたか?  
A. とてもおいしくて、何度も練習をして、友達を呼んで、大好焼パーティーをしました。今でも、家族で、大好焼やたこやきをよく作ります。



教室のメニューが  
レパートリーに加われば  
うれしいです。  
「楽しく!分りやすく!」  
おいしい料理を  
作りましょう。

中村 美香 講師

Q4. 近年新しい野菜や調味料が流通していますが、気になる料理はありますか?  
A. 「セボリータルト」  
甘くないタルトでおかずになります。時間がたってもサクサク食感なので、今研究中です。

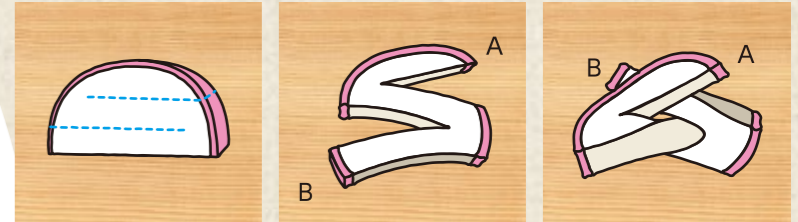
Q5. 新しい料理のアイデアはどこから生まれますか?  
A. 野菜の産直場などで、新しい野菜や旬の野菜を見たときです。

Q6. これから、もっと料理が上手になりたい!という生徒さんにメッセージをお願いします。  
A. なんといっても旬の食材が今1番おいしい物なので、旬の食材を組み合わせてかわいい色合だとかオシャレだと思える様に作ると、味だけでなく目でもおいしさを感じる事が出来ると思うので、挑戦してみてください!

### 覚えておきたい... 基本の飾り切りにチャレンジ!

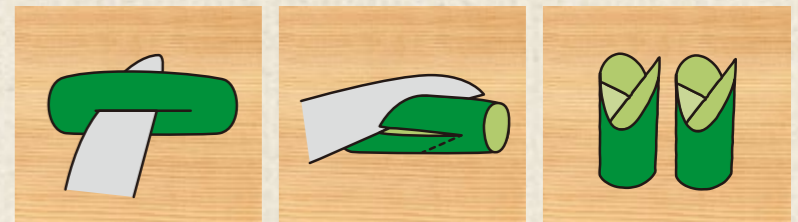
日本の美しい料理に欠かせない飾り切りは、お正月だけではなく、お祝いの料理やお弁当に添えても華やかです。基本の3点を覚えて、素材や厚さに工夫を加えると技ありのお料理に大変身します!

#### かまぼこの飾り切り「松葉」



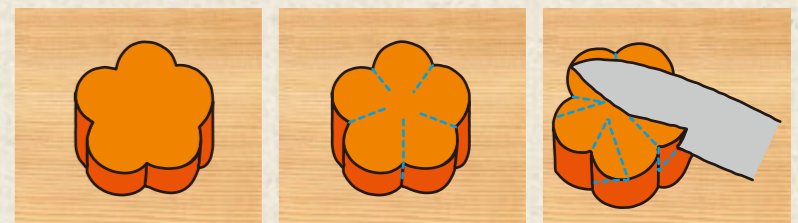
1cmほどのかまぼこに、AとBを逆にねじります。AとBを交差させて固定して2箇所切り込みを入れ、反対側も同じように切ります。

#### きゅうりの飾り切り「切り竹」



5cmほどのきゅうりの両端を残して真ん中を反対斜めに包丁を入れ、2つに分けて、できあがりです。

#### にんじんの飾り切り「ねじり梅」



1cmほどのにんじんをクッキー型を使って型抜きし、花びらの区切りから中心に向かって斜めに切り込みを入れ、切り取りばできあがりです。

一手間くわえて  
お楽しみください!

### 作ってみよう! わが家の定番メニュー 手軽クッキング



コースNo. 1 4/18火・5/23火・6/27火  
コースNo. 2 4/12水・5/17水・6/21水

定員 8名 受講料 6,000円(税込)※3回分となります。

【講師】中村 美香

3回  
コース

#### 4月メニュー

作ってみよう!お弁当

- 豆ごはん ●鶏肉のグリル
- だし巻卵 ●ごま和え
- フルーツ寒天

#### 5月メニュー

おしゃれなカフェメニューに挑戦

- ロコモコ ●卵スープ
- シフォンケーキ

#### 6月メニュー

定番中華に挑戦

- 麻婆豆腐 ●中華スープ
- 茄子の中華風お浸し
- アーモンドクッキー

### お料理探検隊 冷えない体を作って免疫を上げよう

#### 体を温めてくれる食材

ごぼう、人参といった土の中で育った野菜  
かぼちゃ、イモ類といった冬が旬の野菜

根菜類や冬が旬の野菜には、血行を良くするビタミンEや血管の機能を良くするビタミンCが含まれているため、体を温めてくれる効果があります。夏が旬の食材は、体を冷やし、冬が旬の食材は体を温めてくれます。昔は現在のように冷暖房などがありませんでしたので、その土地で食べられるもので体温調整をしていました。北国のものは体を温め、南国のものは冷やします。

体を温める食べ物と冷やす食べ物の色でも見分けられます。

体を温める食べ物の色...赤・黒・オレンジ・茶  
体を冷やす食べ物の色...青・白・緑

(例えば) 穀類:豆類・小麦、白いパン、豆腐、緑豆もやしよりもち米、黒米、小豆、黒豆

飲み物:コーヒー、牛乳、清涼飲料水より紅茶、赤ワイン等

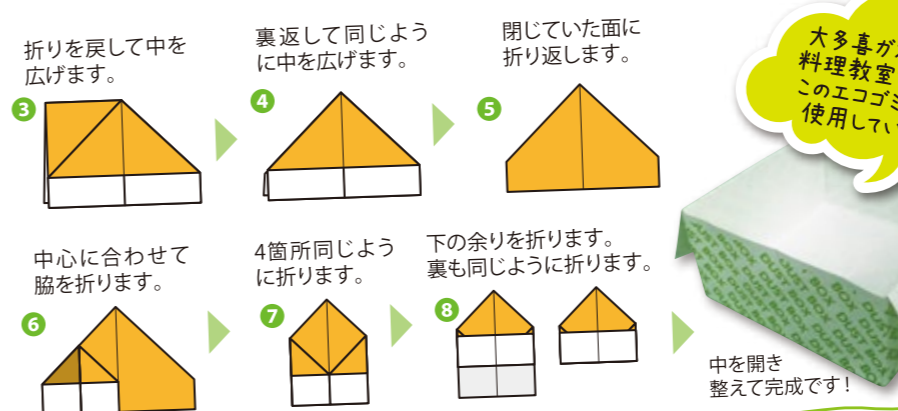
迷ったら色の濃いものを選びましょう!



### 身近なエコ

今日、できることから、エコな生活をはじめませんか?  
大多喜ガスでは、環境に配慮し、限りある資源を大切に使うため、お料理を通して身近なエコをご紹介します。

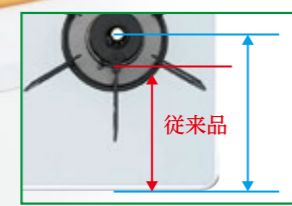
#### チラシで作るエコゴミ箱の折り方



大多喜ガスの料理教室では、このエコゴミ箱を使用しています。

ガスのコンロがあぶないと思いませんか?

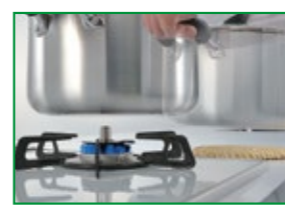
料理はずっと火を使ってきた。そんなベテランさんには、ライフスタイルをそのままに料理を安全に楽しむガスコンロがあります。



2口コンロで大きなゴトク。手前を広くしました。



大きな文字とわかりやすい色。操作間違いを防ぎます。



鍋を置かないと着火しない「鍋なし検知」機能。



感震停止機能で震度約4以上の揺れを感じ自動消火。

### イベントスタッフ急募

ママさん 歓迎!

大多喜ガスの出張イベントと一緒にPR活動を行ってくださる方を募集しています!元気で人とお話することが好きな方大歓迎です!先輩スタッフを含むチームで活動しますので、安心してご応募ください!

職種	給与	勤務地	その他
出張イベント会場でのガスコンロのPR、チラシなどの配布作業	時給:900円~ 交通費支給	茂原市・市原市・千葉市・八千代市(日によって異なります) 勤務地域限定応募	雇用形態 アルバイト 要普通免許

千歳千瀬エネルギー、OTAKI GAS

まずはお気軽にお電話ください。

043-291-1510

千葉県緑区おゆみ野3-12-1 受付時間/10:00~17:00(土・日・祝を除く)

### 情報紙「ココソラ」に広告掲載をご検討の企業様へ

大多喜ガスをご利用の皆様にお届けする地域活性化を目的とした情報紙「ココソラ」に専用の広告スペースを用意しました。地域の皆様と共に発展を続ける店舗・企業様を応援します!ダイレクトにご家庭に届く「ココソラ」をぜひご利用ください。

企画・発行 大多喜ガス株式会社

発行部数 総数約17万部

発行予定 隔月 ※臨時増刊号を発行する場合があります。

配布先 大多喜ガスご利用者様

配布期間 発行月初から翌月上旬

配布方法 検針時ポスティング/店頭配布

媒体資料 料金など詳細はHPをご覧ください

→ <http://www.otakigas.co.jp/cocosora/about/>

お問い合わせ 大多喜ガスショールームBeE (千葉県緑区おゆみ野3-12-1) TEL.043-291-1510 営業時間 10:00~17:00

シーズン Season **ここら** Fair Information **ここら** happy will come soon!

# 今どき キッチン ガスコンロ

をしてみよう!

そろそろ素敵なコンロを使いたい! よっ! 見に行ってみよう!

**START**

「いらっしゃいませ!」  
「こんにちは!」  
「ようこそ!」  
「中々お見えますか?」  
「スッパリしたデザインが、いいですね!」  
「お料理が楽しくなる!」  
「汚れが付かない素材で、外しても掃除が簡単です!」  
「ガスコンロの掃除、お掃除も簡単!」  
「グリル調理ってめんどくさい!」  
「お料理が簡単!」  
「操作も簡単!」  
「他にも、安全機能や煙のニオイを抑える機能など、見えない魅力もたくさんあります!」  
「さらに」  
「新しいコンロで、お料理したい!」  
「キッチンが快適だと Happy」  
「フェアの詳細・特典は2月の検針時チラシをチェック!」  
「キッチンに笑顔があふれます!」

Point! Wow! Pi... Pi... Pi... FINISH

「こちらはおススメの「炊飯機能」です。炊飯の火加減は、自動で調整してくれます。」  
「美味しさと節電で、コンロで炊飯をはじめの方が、増えているんですよ!」  
「専用土鍋が、さらに美味しく炊けます。ガスで炊いたお米は、とっても美味しいですよ!」  
「土鍋も素敵!」  
「美味しく炊けてますね!」  
「ツヤツヤで、美味しそうですね!」  
「自動調整してくれる機能が、とっても便利です!」  
「メニューを選んで、火力を自動調整してくれる機能が、とっても便利です!」  
「お買い合わせは、大多喜ガスショールーム BeE TEL.043-291-1510」

体験クッキングコースもあります! お問い合わせは、大多喜ガスショールーム BeE TEL.043-291-1510

しつこくこびりついた油汚れ

こんなキッチン、お困りじゃないですか?

気になる換気扇の音

グリル調理ってめんどくさい

つつい火を消し忘れちゃう

ぜんぶ解決しちゃおうよ!

キッチンが快適だと Happy

フェアの詳細・特典は2月の検針時チラシをチェック!

キッチンに笑顔があふれます!

お台所まわりを楽しく便利に

# Happy Kitchen Fair

2月1日(水) - 3月31日(金)

毎日使う大切な場所キッチン。家族の健康を管理するお料理を作る場所だから、もっと楽しく・便利でなくちゃ!

フェア期間中

「直火匠」ご購入者全員特典「ご飯をおいしくする」**コツ** 教室 無料でご招待

おすすめ Happy はこちら↓

ガスオーブン  
ご家庭でも本格的なパンが作れる!  
Rinnai RSR-S14C-ST  
メーカー希望小売価格 170,000円(税別)

パン大好!  
イースト発酵機能付きで便利!

ガス炊飯器  
ご飯を炊くならやっぱりガスでしょ!  
Rinnai RR-055MST2(P5)  
メーカー希望小売価格 88,000円(税別)

直火匠  
おいしー!  
ガスの強火力を活かした直火炊き! ごはん本来の味わい!

レンジフード 油汚れの掃除から解放されたい! という方は **ノンフィルタタイプ** がおすすめ!

Rinnai XGR-REC-AP752SV  
メーカー希望小売価格 173,000円(税別)

忙しいお母さんを助ける便利な機能の数々 **スタンダード**

NORITZ ビアットライト N3WP1PWAS2WHE  
メーカー希望小売価格 181,000円(税別)

余分な油を落とし、おいしそうな焼き色にがり!

ガラストップは、水で浮かせてサッと拭くだけで! 親水アクアコート

ガスコンロ 全てのバーナーに安心センサー付き  
キレイ!便利!色んなお料理を楽しみたい! という方は **ハイグレード** がおすすめ!

切って、並べてボタンひとつでラクうま!

Rinnai デリシア RHS72W22E4VC-STW  
メーカー希望小売価格 331,000円(税別)

やっぱり価格は大事でしょ! という方は **リーズナブル** がおすすめ!

Paloma エスシリーズ PD-N60WH-60CV  
メーカー希望小売価格 135,000円(税別)

基本機能がついたシンプルタイプ

※写真はイメージです。

3月 25日・26日 10:00~17:00

雨天:小雨決行 荒天中止

入場無料 **BENTO**

美味しいお弁当の販売

お弁当箱や雑貨の販売

お弁当料理教室

会場 大多喜ガスショールーム BeE 千葉市緑区おゆみ野3-12-1

お問い合わせ TEL.043-291-1510

腕自慢大募集予告!

お弁当コンテスト開催!

お弁当フェアでは、会場内にお弁当コンテストを開催します。優勝者には豪華賞品が...!

内容は、大多喜ガスホームページ特設サイト(2月1日公開予定)もしくは2月の検針時チラシをご覧ください。

出店者様募集

お弁当をテーマにしたイベントを開催します。

お弁当や食材を販売したい方、お弁当に関する雑貨を販売したい方を募集しております。詳しくは、大多喜ガスショールーム BeE にお問い合わせください。

締切日 2/17(金)

お問い合わせ TEL.043-291-1510

フェアの詳細は2月の検針時チラシをチェック!