

## 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！

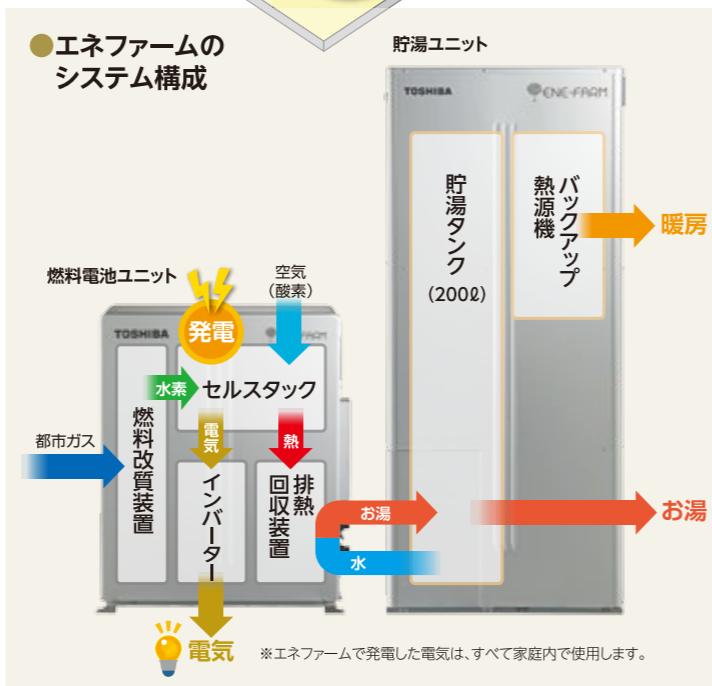
広がっています小さな発電所。エネファームにはこんなメリットが！

- 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。

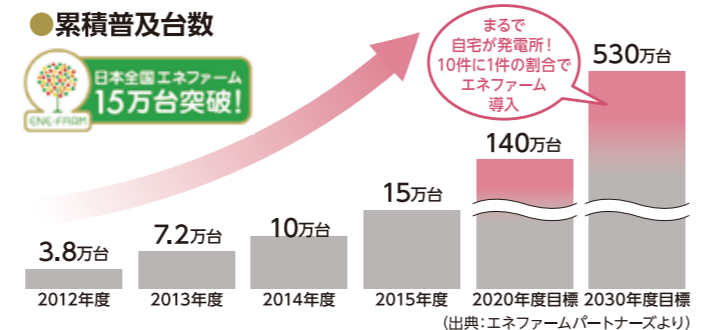
**停電時の自立運転機能** エネファームが発電運転中であれば、停電時も発電運転を継続可能です。また、通水状態であれば、お湯の使用も可能です。



### 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この低金利  
2.15%(H28.10月現在)

●ご利用条件がございます。詳しくは八千代サービスセンターまでお問い合わせください。TEL.047-482-7881

- 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。

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】

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 金鍋特集



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、青ネギの薬味を添えて、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！

## 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。



おは、ご飯と卵チーズを加えてリゾット風にお楽しみください！パンも合いますよ！

# 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

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

## 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

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）もおすすりです！



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！

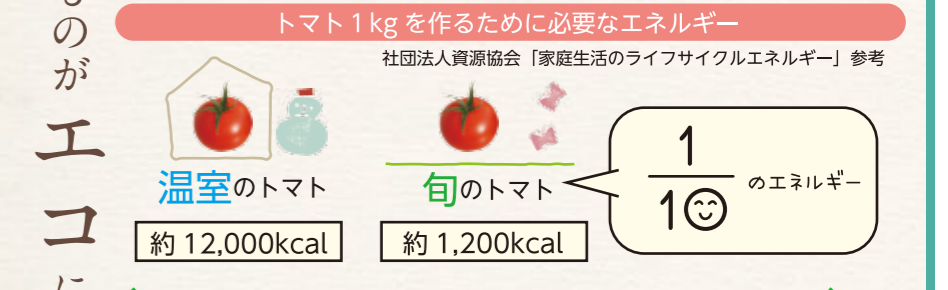


## 「エコ・クッキング」を知っていますか？



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 八千代教室

## 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

☎ **043-291-1510**

受付時間/10:00~17:00(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

**ご参加にあたっての注意事項**  
 ※受講料は、開催日受付時に現金で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、変更になる場合があります。  
 ※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。

作ってみよう! わが家の定番メニュー

男の料理 女性の方も申込みいただけます♪



【講師】中村 美香

1 4/19水・5/10水・6/ 7水  
 2 4/20木・5/11木・6/ 8木 **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  
 ●ココモコ ●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

定員 12名 受講料 6,000円(税込) ※3回分となります。

### 八千代教室

開催場所 大多喜ガス 八千代サービスセンター2F 八千代市大和田新田346

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。



### 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、大好焼やたこ焼きをよく作ります。

Q4. 近年新しい野菜や調味料が流通していますが、気になってい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んなところから生まれますか?  
 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。

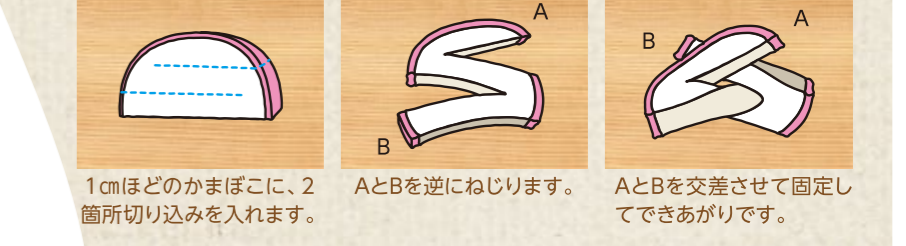
Q6. これから、もっと料理が上手になりたい!という生徒さんにメッセージをお願いします。  
 A. なんといっても旬の食材が1番おいしい物なので、旬の食材を組み合わせてかわいい色合だとかオシャレだと思える様に作ると、味だけでなく目でもおいしさを感じる事が出来ると思うので、挑戦してみてください!



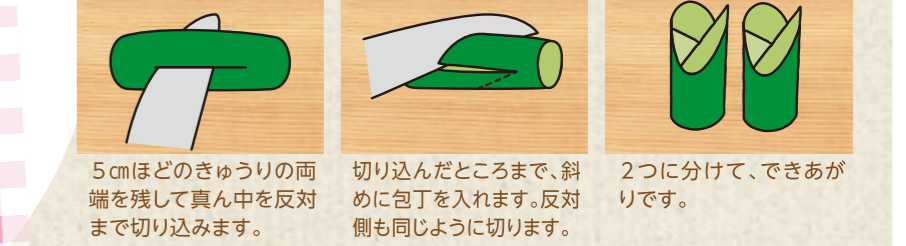
### 覚えておきたい... 基本の飾り切りにチャレンジ!

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!

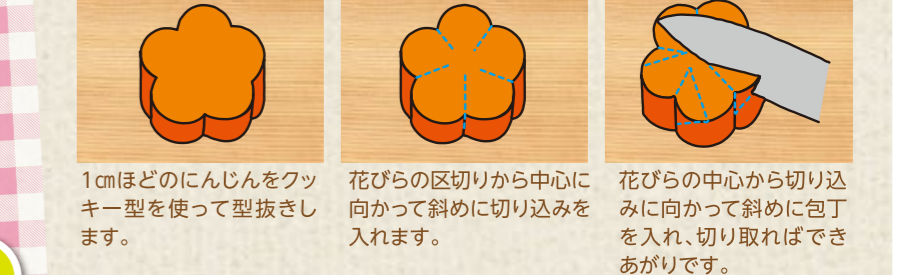
かまぼこの飾り切り「松葉」



きゅうりの飾り切り「切り竹」



にんじんの飾り切り「ねじり梅」



一手間くわえてお楽しみください!

### お料理探検隊

レシピ通りの分量をきちんとよかって作ると、失敗が少なく仕上がります。特にコシやお菓子はきっちりよかって作ることをおすすめします。

- ★小さじ 5ml
- ★大さじ 15ml
- ★1カップ 200ml
- ★少々 指2本でつまんだ量
- ★ひとつまみ 指3本でつまんだ量

### 絶品! 家庭料理~スイーツまで



【講師】安西 早葉

旬の野菜を使って!  
 ●春野菜とチキンのサラダ  
 ●グリルで作るベーコンソーセージ  
 ●春キャベツのライスキャッシュ  
 ●キャラットケーキ  
 ~チーズクリーム添え~

体にやさしいヘルシーメニュー  
 ●だしの取り方  
 ●もずくと梅干しの小取り物  
 ●季節の魚の銀あん仕立て  
 ●ほたて御飯  
 ●抹茶豆乳ゼリー

手軽に出来る中国料理とお菓子  
 ●四川風蒸し鶏の香味ソースかけ  
 ●エビチリあんかけチャーハン  
 ●豚肉と高菜のスープ  
 ●ココナッツパンケーキ

定員 16名 受講料 2,000円(税込)

### 美は内面から! 体内環境を整える



【講師】栗原 弘美

春野菜の力で美肌力アップ!  
 ●旬ごはん  
 ●菜の花と謎の味噌汁  
 ●鶏肉の山菜みそかけ  
 ●アスパラガスのグリル  
 ●桜の蒸しケーキ

もつと食卓にお魚を!  
 ●魚を一周三枚おろししてみよう!  
 ●ご飯  
 ●あざりとキャベツの味噌汁  
 ●あじのなめろう  
 ●野菜の揚げひたし  
 ●抹茶ティラミス

シズジメ梅雨を吹き飛ばそう!  
 ●野菜ごころカレーライス  
 ●手作りカッテージチーズのサラダ  
 ●ホエースープ  
 ●パイナップルスムージー

定員 16名 受講料 2,000円(税込)

### 手軽におしゃれ! おうちカフェ



【講師】浅井 ひとみ

子どもの日にもぴったり  
 ●ちまき風中華おこわ  
 ●カズオの竜田揚げ  
 ●春キャベツのごま酢和え  
 ●沢煮桜

おしゃれランチ  
 ●フレンチトースト  
 ●チキンナゲット  
 ●スモークサーモンマリネのサラダ  
 ●じゃがいもの重ね煮ニース風

おうち中華  
 ●エビチリ  
 ●豆腐とトマトのサラダ  
 ●中華コンソープ  
 ●チョコバナナ春巻き

定員 16名 受講料 2,000円(税込)

### 毎回季節な イタリアンランチセットとデザートが楽しめる教室



【ゲスト講師】ベッセル アズーロ~青い魚~ 池田 征弘

春の食材でイタリアン  
 ●チーズと溶き卵のスープ  
 ●菜の花とハマグリのパペロンチーノ  
 ●イカとじゃが芋の煮込み

基本のトマトソース  
 ●美味しいトマトソースの作り方  
 ●スパゲティ アッラ プッタネスカ  
 ●豚ロースのトマト煮

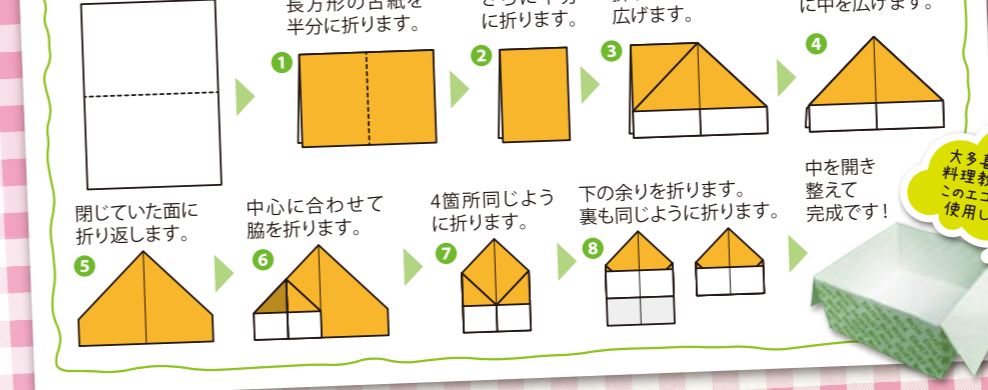
暑い夏にピッタリの美味しいイタリアン  
 ●カルパッチョの基本  
 ●ツナとトマトの冷製パスタ  
 ●魚のグリル  
 ●フレッシュトマトソース

定員 16名 受講料 2,500円(税込)

### 身近なエコ

今日、できることから、エコな生活を始めませんか? 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



### Cooking studioを レンタルしませんか!

大多喜ガスの「Cooking studio 千原教室」をご使用いただけます。1台につき1,000円/2時間~までご利用いただけますので、お気軽にお問い合わせください。



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。



お知らせ H29.4月より 料理教室の受講料のお支払方法が **コンビニ支払い** へと変更になります! 詳しくは次号にて

### 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~<br>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)<br>勤務地域限定応募 | 雇用形態 アルバイト<br>要普通免許 |

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 **ここそら** Fair Information **ここそら** 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**

「こんにちは!」  
「いらっしゃいませ!」  
「ようこそ!」  
「中々お見せできませんか?」  
「スッキリしたデザインが、いいですね!」  
「お料理が楽しくなる!」  
「汚れが付きにくい素材で、外しても掃除が簡単です!」  
「ガスコンロの交換、お掃除も簡単にできます!」  
「グリル調理ってめんどくさい、つい火を消し忘れちゃう」  
「お掃除も簡単にできます!」  
「操作も簡単です!」  
「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!

Point! Pi... Pi... Pi...

Point! Finish

「こちらはおすすめの「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!」  
「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!」  
「※1. 機種によって異なります。」  
「※2. 機種によって異なります。」  
「※3. 炊飯専用土鍋は別売りとなります。」

「ご購入者全員特典」  
「すぐ実践できる」  
「パン作り教室」  
「無料でご招待」  
「ガスオープン」  
「ご家庭でも本格的なパンが作れる!」  
「パン、大好き!」  
「Rinnai RSR-S14C-ST」  
「メーカー希望小売価格 170,000円(税別)」  
「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」  
「標準」  
「NORITZ ピアットライト 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」  
「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」  
「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)」  
「リーズナブルがおすすめ!」  
「基本機能がついたシンプルタイプ」  
「※写真はイメージです。」

「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」

「しっごくこびりついた油汚れ」  
「気になる換気扇の音」  
「グリル調理ってめんどくさい」  
「つい火を消し忘れちゃう」  
「お掃除も簡単にできます!」  
「操作も簡単です!」  
「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!」

「ご購入者全員特典」  
「すぐ実践できる」  
「パン作り教室」  
「無料でご招待」  
「ガスオープン」  
「ご家庭でも本格的なパンが作れる!」  
「パン、大好き!」  
「Rinnai RSR-S14C-ST」  
「メーカー希望小売価格 170,000円(税別)」  
「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」  
「標準」  
「NORITZ ピアットライト 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」  
「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」  
「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)」  
「リーズナブルがおすすめ!」  
「基本機能がついたシンプルタイプ」  
「※写真はイメージです。」

「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」

「ご購入者全員特典」  
「すぐ実践できる」  
「パン作り教室」  
「無料でご招待」  
「ガスオープン」  
「ご家庭でも本格的なパンが作れる!」  
「パン、大好き!」  
「Rinnai RSR-S14C-ST」  
「メーカー希望小売価格 170,000円(税別)」  
「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」  
「標準」  
「NORITZ ピアットライト 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」  
「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」  
「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)」  
「リーズナブルがおすすめ!」  
「基本機能がついたシンプルタイプ」  
「※写真はイメージです。」

「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」

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!」