



秋のガス展 2018

2018 ガス展 開催スケジュールのご案内

千葉中央サービスショップ
会場
千葉中央サービスショップ店頭
市原市ちはら台東3-5-4
11/3(土)・4(日)
10:00~16:00

千葉西サービスショップ
会場
イオンタウンおゆみ野
千葉市緑区おゆみ野南5-37-1
11/3(土)・4(日)
10:00~17:00

千葉西サービスショップ
会場
MrMaxおゆみ野ショッピングセンター
千葉市緑区おゆみ野中央2-3-1
11/17(土)・18(日)
10:00~17:00

千葉中央サービスショップ
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
11/17(土)・18(日)
10:00~16:00

あすみが丘サービスショップ
会場
あすみが丘サービスショップ店頭
千葉市緑区あすみが丘2-35-16
11/17(土)・18(日)
10:00~16:00

くわしくは
10月の検針時にお届けする「ガス展チラシ」または
大多喜ガスホームページを
ご覧ください。
※イベント内容・場所・日時については変更となる場合がございます。

千葉西サービスショップ
展示会開催!!
9/29(土)
10:00~17:00
会場/せんだう ちはら台店
最新ファンヒーターをおトクにご購入できる大チャンス!!
せんだう ちはら台店のレシート持参でガラガラ抽選会に参加できます。
※詳しくは当日会場にて。

Webで最新情報配信中!!
大多喜ガスファン OTAKI GAS FAN
ガス展情報のほかにもイベントや体験♪楽しい情報がいっぱい!
スマホ対応

<p>OTAKI GAS</p> <p>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。</p>	<p>千葉中央サービスショップ</p> <p>〈営業時間〉9:00~17:30(月~日) 〈定休日〉年中無休(年末年始は除く) 市原市ちはら台東3-5-4 TEL.0120-261-750 TEL.0436-26-7031</p>	<p>あすみが丘サービスショップ</p> <p>〈営業時間〉9:00~17:30(月~日) 〈定休日〉年中無休(年末年始は除く) 千葉市緑区あすみが丘2-35-16 TEL.0120-913-326 TEL.043-295-4711</p>	<p>千葉西サービスショップ</p> <p>〈営業時間〉9:00~17:30(月~土) 〈定休日〉日曜日(電話対応を除く)、年末年始 千葉市緑区おゆみ野1-29-1 TEL.0120-292-302 TEL.043-292-0303</p>
--	---	--	--

次回の「ココソラVol.14」は2018年11月発行予定です。お楽しみに!

ホームページはこちら ▶ <http://www.otakigas.co.jp/> 大多喜ガス

Good Life with Gas.

ココソラ

coco sora
大多喜ガスのライフサポート情報紙【ココソラ】

OTAKI GAS
2018 9月号
Vol.13
千葉エリア版
隔月発行
企画・発行: 大多喜ガス株式会社

Webで最新情報配信中!!
OTAKI GAS FAN 大多喜ガスファン 検索

LINEUP
コーヒー豆の店 さかもとこーひー
坂本 孝文さんインタビュー
気軽に美味しく楽しめるコーヒーのある家庭を

2018年11月-12月コース受付開始
料理教室 Cooking Studio

あったかフェア
2018.10.1日-2019.1.31日
大多喜ガスオススメのガス暖房機をおトクに購入できるキャンペーン!
ENE-FARM 1台で7つのおトク
type S
みんなが楽しい♪嬉しい♪ イベント盛り沢山♪
2018ガス展 開催スケジュールのご案内





SPECIAL INTERVIEW

気軽に美味しく楽しめる
コーヒーのある家庭を

コーヒー豆の店
さかもとこーひー 坂本 孝文さん

BeE MarketやSuiタウンでおなじみの地域の人気店「こーひー豆の店 さかもとこーひー」代表坂本さんにコーヒーについてお伺いしました。

素材そのものの美味しさ
それこそ旨いコーヒーのもと

“コーヒーはフルーツだ!”
コーヒーへのこだわりや美味しさをお話する
うで、まずはじめに伝えたいテーマです。
コーヒーは農産物。土・太陽・雨・風…豊かな自然の恵みの中で健康に育てられたコーヒーの木には美しい花が咲き、立派な実をつけます。実をつけたからといって、すぐに収穫してしまっては台無しです。フルーツの多くが「完熟」の時こそ、そのフルーツの味わいが最高に美味しいタイミング。甘みや爽やかな酸味、豊かな香り…。コーヒーも果実。フルーツなのです。コーヒーは実の色を見ただけでは完熟のタイミングは分かりづらく、実をつなぐ茎の部分を見ることで完熟度が判断できます。完熟した実ばかりを集めたコーヒーは雑味のないきれいな味わいなのです。
そんな贅沢なコーヒーの豆を仕入れるために世界中の生産者の方を訪ね3年ほどかかって仕入

れのルートを作り上げました。現在もスタッフである息子が年に1度は生産者を訪ね視察や情報交換を行っています。素材を大切に思うからこそ、生産者とのつながりを大切にしています。



焙煎は料理で例えれば“調理”
いい材料とプロの技

しっかりと素材を厳選した後はプロとして調理することでお客様に提供できるお料理となるように、コーヒーもプロの手で“焙煎”することで更に美味しさがアップします。
焙煎は1秒、1℃の温度だけでコーヒーの状態が変わってきます。何度も比較して香りや味わいを研究し最高の旨味を引き出すのです。もちろん味覚は人によって違います。季節によって好みも変わってきます。お客様の好みに合うよう常時20種以上、年間では50種ほどの豆を用意。プロとしての技でプレントしています。

美味しい料理や季節感のある
スイーツが大好きなんです

季節感のある料理やスイーツっていいですよね。例えば和菓子は素材のもと小豆、砂糖、寒天といった数少ない材料なのに、季節感ある見た目や味わいもスッキリしたものから濃厚なものまで全然違うものになる。季節ごとに見た目にも味にも楽しみがある。
コーヒーも同じように楽しめるものです。飲食店様からのご注文の際には、どんなお料理なのか、季節のコースはどういった内容かを聞いたり食べたりすることで、お料理やデザートに合うコーヒーを用意します。
食事の最後に味わうコーヒーはゆっくりした時間を過ごす方もいますし、おしゃべりの時間になったり、あるいはサッと口直しにする人もいます。いろいろなケースが考えられるのです。味覚は熱で鈍くなります。冷めても美味しいコーヒーは雑味がなく味わえるものです。
素材を厳選し、プロの技で焙煎した豆は手の込

コーヒー豆の店
さかもとこーひー

代表 坂本 孝文 さん

喫茶業界歴44年。1993年 自家焙煎コーヒー豆売り店「さかもとこーひー」開店。豆の産地を視察し厳選した仕入れから焙煎まで自らのこだわりを徹底。またコーヒーを楽しんでもらうための講演会・ワークショップ等を開催。
2018年コーヒー豆の店さかもとこーひー「本店」「おゆみ野店」として2店体制に。
地域に人気の“ホームタウンこーひー”として活躍中。



お好みのコーヒーが見つかるように色々な豆をご用意しています!



んだ淹れ方をする必要はありません。むしろ、そのまま抽出するのが一番美味しい状態になるのです。コーヒーを楽しむ醍醐味は、やはり香りと風味を味わうことなので、その時間をたっぷりお楽しみいただきたい。

ウェルカムフラワーとコーヒーの香りをお待ちしております。



贅沢な時間は手間いらず
もっと気楽に身近に

「コーヒーは嗜好品」と言われることが多くありますが、もっと気楽にコーヒーを楽しんでいただきたい。
日本には縁側に腰掛け、茶菓子と一緒に「お茶にする」という素敵な文化がありました。
現代ではペットボトルや缶で簡単に乾きを潤すようになってしまいました。
コーヒーは縁側でホッとひとときついた「お茶の時間」のように気楽に楽しめるものであって欲しい。そんなちょっとした時間が本当の意味での「贅沢」なのではないでしょうか。「コーヒーのある家庭」には人との会話や景色を愛でるゆとりの時間が流れているのです。庭の木が季節に色づいた時、これから読もうとする新しい本

がある時、そんなちょっとした変化があった時にホームタウンこーひーで新しい豆をチェックしてみるのも楽しいのではないのでしょうか。



おすすめしたい
コーヒーの楽しみ方

最後にぜひおすすめのコーヒーの楽しみ方をお伝えしたい。それは愛着を持つカップを1つは持つことです。ルールなどなく、とにかく「好きな」器です。プロとして美味しいコーヒーをお届けしていますので、後はコーヒーの時間を楽しむためのひとつのアイテムをご用意ください。きっとこれまでとは違うゆったりしたコーヒータイムをお楽しみいただけますよ!

さかもとこーひー 本店
月曜定休日10:00-18:00(日祝11:00-17:00)
千葉市中央区生実町1605-4
TEL&FAX 043-263-4703
フリーダイヤル0120-041751

さかもとこーひー おゆみ野店
月曜定休日10:00-18:00
千葉市緑区おゆみ野中央5-7-4-102
TEL&FAX 043-497-5538

sakamotocoffee.com

「さかもとこーひー」も出店中!
出店予定はWeb[大多喜ガスファン]で

! 大多喜ガスからの大切なお願いです。
ガスパ破損事故を防ぐために!
敷地内での**車庫の築造、造園、家屋の解体・増改築、整地等**の工事中に誤ってガスパを破損する事故が増えています。
ガスパ事故の事例
建物の解体・整地工事で不使用ガスパがあるのを確認せずに工事をしたため、ガスパを損傷しガスパ漏れとなった。
工事の際には、着工前にガスパの撤去、ガスパの位置の調査等が完了しているかどうか施工店または大多喜ガスへ確認してください。
ガスパの処理がまだ完了していない場合は、解体工事等によりガスパを損傷しガスパ漏れによる事故の危険がありますので至急、大多喜ガスへご連絡ください。

! 工事を始める前に 大多喜ガスに、事前にご連絡いただきますと、以下の対応をいたします。
1.ガスパ位置の調査、明示
2.管にガスパが通じているかどうかの確認
3.不要なガスパの撤去(有償)
4.工事の際の立会い
5.ガスパの防護指導等を行います。
※ガスパ等の撤去・移設が必要な場合には、費用負担をお願いいたします。
! 万が一ガスパを破損した場合は、
●粘土・ウエス・テープ等で仮止めしてください。
●分岐ガスパまたはメーターガスパの閉止を行い、火災や爆発が起こらないよう**火気の使用を厳禁**し、大多喜ガスの係員が到着するまで現場を監視してください。

パスタランチ&マーケット
Suiタウン
Fresh & Delicious
毎週水曜日開催
(営業時間) 直売店10:00-14:00/ランチ11:00-14:00
BeE
アイシングクッキーなどのワークショップ
パスタランチ ¥800~ サラダバー、ドリンクバー、プチデザート付き
シフォンケーキなどの焼き菓子販売
千産千消の野菜販売
詳しくはWebで 大多喜ガスファン

ココろら Cooking

大多喜ガスの料理教室

Cooking Studio

生徒さん募集

千葉県 2018年 11月~12月 コース紹介

- 四季を感じる和菓子
- おもてなしにも使える万能メニュー
- パパッと!おいしいレシピ
- 絶品!家庭料理
- 男の料理
- ハーモニーぽっと~重ね煮料理~
- 「作る」が楽しいパン教室
- ケーキ教室
- 親子クッキング~中華まん~
- 親子クッキング~和菓子~
- 夜間料理教室
- 手作りケーキのXmas!!
- イタリアンランチセットとデザートが楽しめる教室
- 菓子工房セ・ラ・ヴィのケーキ教室

開催場所 大多喜ガス ショールームBeE クッキングスタジオ
千葉県緑区おゆみ野3-12-1

至千葉 JR東武駅 至大網

千葉料理教室
大多喜ガス ショールーム BeE

至ゆみへる

至セブンイレブン

至千葉緑郵便局

駐車場完備 JR緑区駅より徒歩約7分

時間 10:30~13:30

※コースNo.13 夜間料理教室のみ19:00~21:00となります。
※終了時間は前後する場合がございます。予めご了承ください。

申込方法 インターネットまたは、窓口よりお申し込みください。

締め切り 2018年10月4日(木)

- 結果は10月下旬頃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。
- 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。
- 料理写真はイメージです。

料理教室の申し込みはこちら

料理教室のさらに詳しい情報やイベントや体験、楽しい情報がいっぱいWEBサイト!

大多喜ガスファン

OTAKI GAS FAN

大多喜ガスファン 検索

各種お問い合わせはこちら
BeE クッキングスタジオ TEL.043-291-1510
受付時間/10:00~17:00(土・日・祝を除く)

季節に合わせた和菓子づくりを
学びませんか?

四季を感じる和菓子

【講師】和菓子教室でいーあんだ。宮川 睦
16名 ¥2,500円

講師からの一言
おせち料理の片隅に初日の富士を加えてみませんか!! 甘酸っぱいカシとこしあんでひと味違った羊羹です。

●雪南天(餅菓子で作る雪化粧した南天)
●晚富士(こしあん、カシとあんを夜明け前の富士山を表現した羊羹)
※和菓子の四季や歴史、アレンジ方法等予備知識で楽しく和菓子作り!!

手軽に美味しく満足レシピ

パパッと!おいしいレシピ

【講師】浅井 ひとみ
24名 ¥12,500円

10,000円
1レッスン分お得です!
1回からでも受講できます。(2,500円)
※5回コースお申込みの方優先になります。

11月▶クリスマスにもお正月にもおすすめ!
●ミートローフ●オレンジ香る フレープッシュセット 他

12月▶お正月料理!パパッと6品と盛り付けのコツ
●鶏の松風焼き ●サワラの柚塩焼き 他

1月▶ジューシーお肉の酢豚と大根白菜のパパッとおかず
●フライパン一つで絶品酢豚 ●大根餅 他

2月▶身体よるこぶ和膳とサクホロクッキー
●高野豆腐の豚肉巻き ●土鍋でごぼう炊込みご飯 他

3月▶イチ押し!ドレッシング!満腹サラダのカフェごはん
●貝だんごサラダボウル●ポーチドエッグのせー ●トマトグラタン 他

お家に帰ってからまた作りたくなる!

絶品!家庭料理

【講師】安西 早葉
24名 ¥12,500円

10,000円
1レッスン分お得です!
1回からでも受講できます。(2,500円)
※5回コースお申込みの方優先になります。

11月▶旬の食材を使って!
●鶏と旬野菜のきのこあん仕立て ●たこめし 他

12月▶クリスマスにどうぞ!
●ポルチー ●ピエフストロガノフ 他

1月▶韓国料理
●チーズタッカルビ ●キムパブ(韓国風海苔巻き) 他

2月▶メキシコ料理
●メキシカンミートボールシチュー ●チキンタコス 他

3月▶手軽に出来る洋風料理
●エリンギの洋風混ぜ豆腐 ●パンケーキベリソース添え 他

男子も厨房に入ろう!

男の料理

【講師】中村 美香
24名 ¥12,500円

10,000円
1レッスン分お得です!
1回からでも受講できます。(2,500円)
※5回コースお申込みの方優先になります。

11月▶定番中華に挑戦
●あんかけ焼きそば ●ゆず茶のケーキ 他

12月▶おせち料理を作ってみよう
●牛肉の塩焼アブリ ●お煮しめ 他

1月▶恵方巻きにもどうぞ
●太巻き寿司 ●ゆず風味のサクサククッキー 他

2月▶定番ハンバーグを豆腐入りでヘルシーに作ってみよう
●和風ハンバーグ ●生チョコプリン 他

3月▶お花見弁当にもピッタリ!
●洋風屋さんのチキンライス ●レンコンとエビの春巻き 他

ホームパーティーにおすすめ
華やかおごはん

おもてなしにも使える万能メニュー

【講師】山口 多映子
24名 ¥3,500円

講師からの一言
今回は身体の芯からあたためて元気になるメニューをご紹介します。楽しく作って美味しく食べて、元気を冬を乗り切りましょう!

【講師】小栗 世津子
24名 ¥2,500円

講師からの一言
健康に良い、こだわりの自然派調味料を使用しています!

11/20
2 11/20
3 12/7

秋の恵みたっぷりのおもてなし
●鮭といくらの親子飯 ●秋の味覚の寄せ揚げ 他

冬のあったかホームパーティー
●クリームチャウダーポットパイ ●ニューヨークスタイルチーズケーキ(★おひとりさま1個お持ち帰り) 他
※食育、テーブルマナー、催事など食にまつわる知識を学べます。

お鍋の中に具材を
ポン!!

ハーモニーぽっと~重ね煮料理~

【講師】小栗 世津子
24名 ¥2,500円

講師からの一言
健康に良い、こだわりの自然派調味料を使用しています!

11/22
4 11/22

豆乳&米粉で!
ホワイトソース作り!
●秋鮭とかぼちゃのグラタン ●桜エビと野菜のスープ 他

キュートな中華まん作り
~ふた&パンダ編~

親子クッキング

【講師】栗原 弘美
12組 ¥2,500円/1組

講師からの一言
肉まん＆まんまんを手作りして♪楽しく作って、美味しく食べましょう!

11/4
11 11/4

●アニマル饅頭 ●中華スープ ●餃子の皮のデザート

※親御様1名に対してお子様1名まで
※お子様の対象学年:小学1年~中学3年

間に合います!~

手作りケーキのXmas!!

【講師】近藤 裕子
12名 ¥2,800円

講師からの一言
「準備や片づけが大変...」と手作りのXmasケーキ、あきらめていませんか? 今年はお教室でケーキ作りを楽しんだら、さあ、ケーキと共にパーティー!!

12/22
14 12/22

ガスオーブンで焼く
●リースタルト ●フルーツは季節のものに変更予定です。

～甘酸っぱいフルーツの下には、ふわわりヨーグルトクリームと濃厚なチーズクリーム。赤ワイン風味のクランベリーを忍ばせて、一口ごとに幸せが口いっぱいに広がります～
★おひとりさま1個お持ち帰り

焼き立ての美味しさを
ご自宅でも

「作る」が楽しいパン教室

【講師】近藤 裕子
12名 ¥2,500円

講師からの一言
「クリスマスの準備も楽しみましょう!」ワクワクな秋が過ぎ、時折感じる冬の空気を少し早めにクリスマスメニューのご紹介です。

11/21
5 11/21

美味しいを分け合うChristmas2018
Part I~憧れの味を手作りで~
●シュトレン

12/20
8 12/20

Part II~赤ワインで仕込む大人の味~
●パン・オ・ヴァン・ルージュ(2種)
(くるみ・レーズン / 2種のフルーツ)

～和菓子を作ろう!～

親子クッキング

【講師】和菓子教室でいーあんだ。宮川 睦
12組 ¥1,000円/1組

講師からの一言
出来立ての「モチモチ食感」を味わいましょう♪どろり餡がたっぷりです!

11/11
12 11/11

みんな大好き♡
●みたらし団子(1組4本)

※親御様1名に対してお子様1名まで
※お子様の対象学年:小学1年~中学3年

イタリアンランチセットと
デザートが楽しめる教室

Special

【講師】ベッジャズーロ 青い魚〜池田 征弘
20名

講師からの一言
「本格イタリア料理をご家庭でも楽しませんか?」

11/5
15 11/5

和風イタリアンに挑戦
●和風ボンゴレスパゲッティ ●明太子スパゲッティ ●マカロニの照り焼きトマトレモンソース

プロが教える本格的な
お菓子作りが学べる教室です。
初心者の方も安心して受講できます。

Special 菓子工房 セ・ラ・ヴィの ケーキ教室

【講師】菓子工房セ・ラ・ヴィ 草処 英次
12名 ¥3,000円

講師からの一言
プロが教える本格的なお菓子作りが学べる教室です。初心者の方も安心して受講できます。

11/13
17 11/13

クリスマスにぴったり!
●トマトとモッツァレラチーズのサラダ カプリ風 ●サーモンとチゲン菜のトマトクリームパスタ ●真鯛の香草塩焼き

お鍋の中に具材を
ポン!!

ハーモニーぽっと~重ね煮料理~

【講師】小栗 世津子
24名 ¥2,500円

講師からの一言
健康に良い、こだわりの自然派調味料を使用しています!

11/22
4 11/22

豆乳&米粉で!
ホワイトソース作り!
●秋鮭とかぼちゃのグラタン ●桜エビと野菜のスープ 他

～和菓子を作ろう!～

親子クッキング

【講師】和菓子教室でいーあんだ。宮川 睦
12組 ¥1,000円/1組

講師からの一言
出来立ての「モチモチ食感」を味わいましょう♪どろり餡がたっぷりです!

11/11
12 11/11

みんな大好き♡
●みたらし団子(1組4本)

※親御様1名に対してお子様1名まで
※お子様の対象学年:小学1年~中学3年

イタリアンランチセットと
デザートが楽しめる教室

Special

【講師】ベッジャズーロ 青い魚〜池田 征弘
20名

講師からの一言
「本格イタリア料理をご家庭でも楽しませんか?」

11/5
15 11/5

和風イタリアンに挑戦
●和風ボンゴレスパゲッティ ●明太子スパゲッティ ●マカロニの照り焼きトマトレモンソース

プロが教える本格的な
お菓子作りが学べる教室です。
初心者の方も安心して受講できます。

Special 菓子工房 セ・ラ・ヴィの ケーキ教室

【講師】菓子工房セ・ラ・ヴィ 草処 英次
12名 ¥3,000円

講師からの一言
プロが教える本格的なお菓子作りが学べる教室です。初心者の方も安心して受講できます。

11/13
17 11/13

クリスマスにぴったり!
●トマトとモッツァレラチーズのサラダ カプリ風 ●サーモンとチゲン菜のトマトクリームパスタ ●真鯛の香草塩焼き

ご家庭でも簡単に作って
いただけます!

ケーキ教室

【講師】安西 早葉
12名 ¥2,500円

講師からの一言
「クリスマスの準備も楽しみましょう!」ワクワクな秋が過ぎ、時折感じる冬の空気を少し早めにクリスマスメニューのご紹介です。

11/12
9 11/12

クリスマスにぴったり!
●オレンジパルパオ ロールケーキ

12/24
10 12/24

クリスマスにぴったり!
●スノーマウンテン クリスマスケーキ

★おひとりさま1個お持ち帰り

日中はお仕事で時間が
とれない方に

夜間料理教室

【講師】安西 早葉・中村 美香
16名 ¥3,000円

講師からの一言
「夜間料理教室」は、お仕事で忙しい方にもおすすめです。お料理の楽しさを味わっていただきます。

11/30
13 11/30

★ワンドリンク(アルコール)付
ノンアルコール、ソフトドリンクも用意しております。

●鶏もも肉の黒ビール煮~マッシュポテト添え~
●野菜ともち麦のスープ ●ガーリックトースト
●りんごのキャラメリゼ~アイスクリーム添え~

プロが教える本格的な
お菓子作りが学べる教室です。
初心者の方も安心して受講できます。

Special 菓子工房 セ・ラ・ヴィの ケーキ教室

【講師】菓子工房セ・ラ・ヴィ 草処 英次
12名 ¥3,000円

講師からの一言
プロが教える本格的なお菓子作りが学べる教室です。初心者の方も安心して受講できます。

11/13
17 11/13

クリスマスにぴったり!
●トマトとモッツァレラチーズのサラダ カプリ風 ●サーモンとチゲン菜のトマトクリームパスタ ●真鯛の香草塩焼き

新しい幸せを、わかすこと。

NORITZ

piatto【マルチグリル】debut!

Smart Design & Easy Cleaning
すっきりデザイン&お手入れ性

Multi grill
『焼き網』から『プレートパン』
「キャセロール」へマルチグリル搭載!

温度センサー付き下火バーナーで、簡単マルチグリル料理

上部の遠赤外線と温度を細かく見極める温度センサー付き下火バーナーが決め手。専用容器を使って、自動おいく調理できます。

グリルは魚を焼くところ...
という従来のイメージを一新する、グリルの新常識。

1プレートパン(L付属) 1キャセロール(L別売)

お肉やお魚も手早く調理! お掃除も簡単♪

煮物や蒸し料理、パンなど多彩な料理も作れて大活躍♪

マルチグリルとは?
動画でチェック!

新フラットフェイスデザイン
凹凸や隙間を少なくし、すっきりとした印象のフラットフェイス。艶やかでお手入れしやすいデザインです。

親水アクアコート(ガラストップ)
ガラスの天板には、こびりついた汚れも水の力で落とす親水アクアコート塗装を施しており、日々のお手入れが簡単です。

DUSKIN
喜びのタネをまこす

レンジフードクリーニング

自分では落とせない汚れ、
「プロのお掃除」におまかせください!

ご家庭では難しい頑固な油汚れもスッキリ!
レンジフードが驚くほどキレイに。

レンジフードはキッチンの中でもっともおそうじがにくい場所。でも油汚れで目詰まりをおこしたフィルターをそのままにいたら効率的に換気ができません。おそうじが困難なフィルターをはじめ、油汚れでベトベトになったファン、フードの内側まで、各パーツを全て取り外し、徹底的に洗浄します。

レンジフードまたは
フード付き換気扇1台
(幅95cm未満)
18,360円(税抜き17,000円)

Before

ダスキンボナー 千葉営業所にて
レンジフードクリーニングを
お申し込みいただいた方に
「台所用スポンジ(1個入り)」
プレゼント!

After

プレゼントは、レンジフードクリーニング
終了後のお渡しとなります。
お問い合わせ ☎0120-22-0107

ダスキンレントオール千葉ステーション
お問い合わせ ☎0120-068-105

チャイルドシートやベビーベッドを
お子様の成長に合わせて
レンタルできるので便利です。

ダスキンレントオール千葉ステーション 検索

寒い日の灯油の補給
って面倒よね～
買い足すのも手間だし重たいし
匂いも気になるし…



あら！我が家では
ガスファンヒーターを
使っているのだけど
とっても快適！
手放せないアイテムよ！

給油の手間なし
5秒で温風
空気が乾燥しない
安全安心

NO! NO!

へえ～！良さそう！
でもガス工事って大変で
費用もかかるイメージ…

工事中

キャンペーン中の
大多喜ガスなら！
とってもお得に
ガスファンヒーターを
購入できるのよ！

本当!?
種類も豊富で
目移り
しちゃうね…♪

あったかフェア

2018.10.1日 - 2019.1.31日

組み合わせでおトク! 6大キャンペーン!

- 1 早めのご予約を!**
お試しレンタルキャンペーン
ご購入を検討の方にフェア期間中
ガスファンヒーター・ガスストーブを
2,000円でレンタルいたします。
※レンタル期間は各サービスショップへお問い合わせください。
- 2 今年の冬こそ、わが家にも!**
新規ご成約キャンペーン
ガスファンヒーターを新規ご購入で
フェア特価から10,000円割引!
ガスストーブを新規ご購入で
フェア特価から5,000円割引!
※未使用ガス栓がある、または新たにガス栓を増設する
お客様が対象となります。
- 3 せっかく買い替えるなら**
グレードアップキャンペーン
今お使いのガス暖房機より
能力の高いガス暖房機に買い替えの場合
7,000円で下取りします。
- 4 みんなでうれしい!**
友達・家族割キャンペーン
友達や家族と同時に
ガス暖房機ご購入で
2,000円割引!
お友達にも
教えてあげよう!
- 5 カンタン、おトクにガス栓増設**
ほっと割引
ガス暖房機ご購入と同時に
ガス栓の増設をお申し込んだ場合
通常12,000円+フェア割引!
- 6 まかせて、安心・らくらく!**
配送・設置・説明サービス
ガス暖房機ご購入で
ご希望に応じて専門スタッフが
配送から設置、機能説明を行います。

豊富な機種から、ピッタリの1台をご提案いたします。 ● ガスファンヒーター人気のラインナップ

<p>Rinnai</p> <p>RC-T5801ACP 暖房のめやす 木造15畳 / コンクリート造21畳まで メーカー希望小売価格 99,800円 フェア特価 63,000円 (参考価格)</p>	<p>RC-N4001NP 暖房のめやす 木造11畳 / コンクリート造15畳まで メーカー希望小売価格 77,300円 フェア特価 フェア特価</p>	<p>RC-U2402E 暖房のめやす 木造7畳 / コンクリート造9畳まで メーカー希望小売価格 45,500円 フェア特価 フェア特価</p>	<p>NORITZ</p> <p>GFH-5802S 暖房のめやす 木造15畳 / コンクリート造21畳まで メーカー希望小売価格 85,800円 フェア特価 49,800円 (参考価格)</p>	<p>GFH-4005D 暖房のめやす 木造11畳 / コンクリート造15畳まで メーカー希望小売価格 74,300円 フェア特価 フェア特価</p>	<p>GFH-2404S 暖房のめやす 木造7畳 / コンクリート造9畳まで メーカー希望小売価格 45,500円 フェア特価 フェア特価</p>
--	--	---	--	---	---

※掲載価格は消費税抜きの価格です。 ※写真はイメージです。 ※価格は一例です。各サービスショップへお問い合わせください。

例えば
リンナイ製ガスファンヒーター
RC-T5801ACPをご購入の場合
メーカー希望小売価格 99,800円のところ
フェア特価 **63,000円** (参考価格)

さらに 大多喜ガス あったかフェア期間中
「新規ご成約キャンペーン」、
「友達・家族割キャンペーン」、
「ほっと割引」併用で
最大 **24,000円割引**

なんと **39,000円**で
ご購入いただけます
メーカー希望小売価格の **60%以上の割引**

さらに「お試しレンタルキャンペーン」の併用も可能です。ご購入の前に是非、お試しください!
※「ほっと割引」適用の場合、別途ガス栓増設工事がかかります。

詳しい情報はWebで。 **OTAKI GAS FAN** 大多喜ガスファン

フェア情報のほかにもイベントや体験♪
楽しい情報がいっぱい! 詳しくみる >
大多喜ガスファン

インターネット環境をお持ちでない、またはそのご利用が困難なお客さまには、サービスショップのスタッフが丁寧にご説明させていただきます。裏面のご連絡先までぜひお気軽にお問い合わせください。



都市ガスから電気とお湯をつくるエネファーム。その世界最高水準の発電効率を実現したエネファームtype Sがさらに性能を進化させて豊かな暮らしを実現します。

「エコロジー」で「エコノミー」
環境にも家計にもやさしいエネファームなら

1台で **7つのおトク**

おトク 1 電気料金を圧倒的に削減

年間購入電力量比較
電力量
従来システム* (床暖房+浴室暖房) 従来システム* (床暖房+浴室暖房)
エネファームtype S
年間購入電力量を7~8割削減
電力量

年間約 **8万円** のメリット
年間光熱費比較
ガス料金
電気料金
従来システム* (床暖房+浴室暖房) エネファームtype S
従来システム* (床暖房+浴室暖房) 従来システム* (床暖房+浴室暖房)

おトク 2 CO2年間1.3t削減

エネファームを使用することで
二酸化炭素排出量
約 **1.3t-CO2/年** 削減
削減

2016年度
家庭からの
二酸化炭素排出量
約 **4.5t-CO2/世帯**

4人家族のCO2排出量は
4.5tと言われております。
エネファームはその
約3割の1.3tを
削減できます。
輸送のいらぬ県産天然
ガスでハイブリッドなエ
コを実現。

※アイシン精機製の場合
出典) 温室効果ガスインベントリオフィス(公表資料)

おトク 3 世界最小サイズの設置スペースを実現

燃料電池ユニットの大きさは122cm
と小学校2年生程度の高さなので、
窓下にも設置できます。スペースも
たまたみ1畳より小さいスペースで
設置できます。
※熱源機には別途、設置スペースが必要です。

燃料電池ユニットの
設置に必要なスペース
約 **0.9㎡**

たたみ1畳 約1.55㎡ ※江戸間(176cm×88cm)の場合。

おトク 4 停電になっても発電!!
停電時でも、最大700Wまで電気が使えます。

液晶テレビ32型 約150w
携帯電話充電 約15w
LED照明 約40w
扇風機 約40w
ファンヒーター 約30w

いざという
停電時でも、
最低限の電気を
確保します。

家庭用燃料電池コージェネレーションシステム
ENE-FARM
エネファーム
type S

9月より堂々販売開始!!

おトク 5 ご使用中の給湯器が利用可能!!

今、お使いの熱源機をそのまま活用して、燃料電池ユニット+発電リモコンを追加設置することで、エネファームとしてお使いいただけます。

燃料電池ユニットを設置
お使いの給湯器+リモコン

燃料電池ユニット
発電リモコン
熱源機
台所リモコン
浴室リモコン

おトク 7 10年間のフルサポート

メンテナンスサービス

地震などの災害時を除いて、万一の故障発生時には、
故障修理費用を**無償**で対応させていただきます。

**おトク 6 エネファームのチカラを
見える化!**

エネリンクボタンを押せば、発電量の推移、使用電力量、CO2削減量などを表示します。

【試算条件】
■内房地区 戸建住宅120㎡ 4人家族での想定
●従来システム
(使用機器)ガス給湯暖房熱源機、ガス温水床暖房(LD)、
ガスコンロ、電気式浴室暖房乾燥機、
電気式エアコン(LD以外の冷暖房)
(適用料金)ガス:ひだまりII 電気:従量電灯B
●エネファームtype S
(使用機器)エネファームtype S、ガス温水床暖房(LD)、
ガスコンロ、電気式浴室暖房乾燥機、
電気式エアコン(LD以外の冷暖房)
(適用料金)ガス:家庭用コージェネレーションシステム契約
電気:従量電灯B
※ガス料金は2018年5月現在の料金です。上記条件による当社
光熱費シミュレーションソフトによる試算となります。
(燃料調整費は含まない。再生エネルギー・消費税含む)

既築セット価格 ▶ 機器希望小売価格 2,000,000円

機器本体参考価格 **990,000円**

※但し、設置工事費、既存給湯器撤去、電気工事他付帯工事については、別途申し受けます。

お問い合わせは
TEL.043-291-1193 大多喜ガス
エネファーム担当まで

エネファームの導入には国や自治体からの補助金を受けることができます。

▶ 国の補助金 150,000円
▶ 自治体の補助金 180,000円(成原市)
80,000円(市原市・千葉市・八千代市・一宮町)
▶ 大多喜ガス補助金 環境貢献支援金がござります

詳しくはWebで
大多喜ガス エネファーム

OTAKI GAS 大多喜ガスの電気

電気の販売はじめました

大多喜ガスは、総合エネルギー事業を推進する一環として
電気の販売を始めました

ガスは **ぽっ!** 電気は **ぱっ!**
暮らしにつながる大多喜ガス

大きなお店、工場等
2018年10月販売予定
契約電力 50kW以上
高圧(普通6.600V)で送られ、受電設備(キュービクル式高圧受電設備)にて「電灯用100V」と「動力用200V」に変圧した施設内に供給されているお客様が対象です。

一般家庭向け等
2019年春販売予定
契約電力 50kW未満
ご家庭・商店などの照明・コンセントなど単相2線式100Vが単相3線式100V/200Vの契約や、商店や工場などでモーター等の動力を使用される三相3線式標準電圧200Vの契約のお客様が対象です。
料金プランや申し込み方法については、決定次第お知らせします。

ガス展でアンケートに答えて
QUOカード500円分プレゼント!

当日は、ガス展メイン会場(市原地区のみアピタ会場)にガスと電気の「ご使用量のお知らせ」(検針票※それぞれ同じ月の1ヶ月分)を必ずお持ちいただき、アンケートにご記入いただいたお客様に、「QUOカード500円分」を進呈いたします。

小売電気事業者: 大多喜ガス株式会社 登録番号A0503

ガス展の詳しい情報は
大多喜ガスファン