

地域の匠から学ぶ心地よい暮らし

撮影レポート

大多喜ガス近隣にお住まいの「匠」から、日々の暮らしに役立つアドバイスを学ぶ！  
ガス展の好評企画  
「地域の匠から学ぶ心地よい暮らし」第4弾！  
今回は八千代市のフラダンススタジオ「ポリナヘ カメア ラニ」さんにお邪魔しました！その撮影の様子を少しだけお見せいたします。



Lesson



そうですね！由来を覚えると、上達も早いんですよ！



先生のお話もたっぷり伺いました！

振り付けの一つ一つに、意味があるんですね～！

フラダンスを教えてくださいませんか？ラジオDJ「ペコ」として活躍中の野中清未先生。なんと！今回は大多喜ガスのためにオリジナルで歌詞・作曲・振り付けをしてくださいました！大多喜ガスをイメージした、明るく力強い振り付けと曲調に注目です。

八千代の風をゆったりと感じながら  
フラダンス教室 ポリナヘ カメア ラニ  
八千代市ゆりのき台4-8-1 TEL.070-6484-1796

新クラス生徒募集中！

本格ハワイアン料理を味わう

フラダンススタジオの横に併設されているハワイアンカフェ「プナルウ」では、フラダンス終わりのお腹を満たす大満足のハワイアングルメが堪能できます。



お家で楽しめる  
テイクアウトのランチボックスも人気です！

ハワイアンカフェ プナルウ  
八千代市ゆりのき台4-8-1 TEL.047-752-0404



私もです！またイベントを出る日がくるといいなあ

とっても楽しく撮影できました！



この続きは大多喜ガスの「WEBガス展」サイトをチェックしてください！



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】

Webで最新情報配信中!!  
OTAKI GAS FAN

大多喜ガスファン 検索



千種千消天然ガス OTAKI GAS

2021 11 月号  
Vol.32  
八千代エリア版  
隔月発行

企画・発行：大多喜ガス株式会社  
小売電気事業者：大多喜ガス株式会社 登録番号A0503

Happy Christmas  
おうちクリスマスをもっと素敵に。  
BeEアンバサダーおすすめ  
わたしの街のお気に入り。

YouTube, SNSやっています!  
YouTube 大多喜ガス  
facebook @otakigas  
Instagram otakigas\_fan  
大多喜ガスからの旬な情報をいち早くお届けします

2022年1-2月コース受付開始  
料理教室 COOKING studio

ただいま好評開催中!  
地域の匠から学ぶ心地よい暮らし  
撮影レポート

OTAKI GAS  
八千代中央サービスショップ (営業時間) 9:00~17:30(月~日) (定休日) 年中無休(年末年始は除く)  
八千代市大和田新田346 0120-360-808

高津サービスショップ (営業時間) 9:00~17:30(月~日) (定休日) 年中無休(年末年始は除く)  
八千代市高津団地1-15-105 0120-885-074



株式会社レナホームサービス  
0120-81-3986  
分譲住宅販売価格 3,480万円(税込)

プレゼント 上記物件見学ご予約の際に「ココソラを見た」とお伝えいただいた方には「QUOカード1,000円分」をプレゼント！(初めて見学ご予約のお客さま、1組1枚限りとさせていただきます。2021年12月末日まで)

# Happy Christmas

おうちクリスマスを、  
もっと素敵に。



華やかに飾ったテーブルに、  
とっておきのメニュー。  
いつもとはちょっと違う、特別な1日。

「普段のお料理でも、いろいろなお野菜を使うことが多いんです」と語るのは、BeEアンバサダーのひとり、フードコーディネーターでもある末森陽子さん。今回ご紹介いただけるメニューは、気軽に作れて、彩り豊かなお野菜がとっても華やか♪その美味しさに、みんなが笑顔になるレシピをご紹介します。



**ローストチキン ハニーマスタード風味**  
ピリッとしたマスタードが、肉の甘さをひきかたてるアクセントに。とろけるようにやわらかいペコロスは、焼き＆蒸しが調理のコツです。

**材料**  
鳥もも肉…大2枚  
ペコロス…8個  
マッシュルーム…8個  
★しょうゆ…大さじ2  
★バルサミコ酢…大さじ2  
★ハチミツ…小さじ2  
★マスタード…大さじ1  
★おろしニンニク…小さじ1  
オリーブオイル…適宜  
ピンクペッパー…適宜

**作り方**  
1 ★の材料をよく混ぜ合わせ、鳥もも肉を2時間ほど漬けておく。  
2 フライパンにオリーブオイルを熱し、鶏肉(皮面を下に)とペコロスを入れ両面キツネ色になるまでソテーし、マッシュルームを加え約12分蒸し焼きにする。仕上げにピンクペッパーを振りかける。



テーブルコーディネートのコツは、「立体感」と「ものを上手に使う」こと。

センターにウッドボードを敷いて、その上にキャンドルを。グラスも背の高さが違うものを並べて…テーブルに置くものに高低をつけて立体的に見せると、とってもおしゃれになります。

「季節感のあるものをちょこっと並べるだけで、雰囲気が出せます。このウッドボードみたいに、普段使っているものも使ってみてくださいね」と、末森さん。洗いざらしのクロスなど、温かみを感じるものを加えるのもオススメです。



赤や緑のクリスマスカラーは、アイテムで抑えて。無理にたくさん使わなくても、白い羽根やキャンドルなどのアイテムでクリスマスらしい雰囲気は作れます。

つつい買って、増えちゃうオーナメント。しっかりメニューの引き立て役になってくれます。



キャンドルは明るいうちから点けてもOK。特別感がアップします。お皿は2枚重ねにすると高さが出るのと、前菜を上皿に盛りつけた後に皿を下げ、メインディッシュを取り分けることができるので、給仕がとってもスマートに。下のお皿は白などの薄い色合いに、上のお皿は下より少し小さめでカラーリングを変えればおしゃれに見えますよ。

## INFORMATION

本誌掲載のクリスマスメニューを、ショールームで作ってませんか?  
**期間限定!「ためしてコンロ クリスマスVer.」**

最新コンロを使って、クリスマスメニューを作ります。特に、「フォンダンショコラ」は末森さんが試作に試作を重ねた、ベストレシピです。

参加費:おひとりさま 500円(税込)  
※特別メニューのため参加はおひとりにつき1回までとさせていただきます。

持ち物:エプロン・お手拭き  
会場: 大多喜ガスショールーム BeE  
千葉県緑区おゆみ野3-12-1  
ガス機器体感サロン Brume  
八千代市大和田新田346

日程・お申し込みはこちらから!



親子クリスマスイベントのお知らせ  
**おうちで楽しむクリスマス**

スワッグとお料理を、おうちに持ち帰って、そのままパーティが出来ちゃう♪

【イベント内容】  
スワッグづくり(30分)  
クリスマスパーティレシピ調理(60分)  
テーブルコーディネート デモ(30分)  
※調理したものは、持ち帰りたいだけです。(容器はこちらでご用意いたします)  
※「ためしてコンロ クリスマスVer.」とは別メニューとなります。

12/4(土)①10:00~12:00 ②13:00~15:00

会場:ガス機器体感サロン Brume  
千葉県緑区おゆみ野346

定員:親子2名様1組×3組(①②計6組 12名)

12/5(日)14:00~16:00

会場:大多喜ガスショールーム BeE  
千葉県緑区おゆみ野3-12-1

定員:親子2名様1組×6組 計12名

参加費:親子2名で5,000円(税込)  
※大多喜ガスの電気契約者様は1,000円引き/組

お申し込みはこちらから!



末森さんのご紹介は次のページで▶



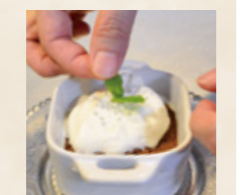
**フリッタータ**  
ベーコン&チーズ入りで、野菜もいっぱい! お子様にもおすすめのカラフルメニュー。

**材料**  
タマネギ…1/4個  
パプリカ(赤・黄)…各1/4個  
ズッキーニ…1/4本  
プチトマト…5個  
ベーコン…2枚  
★卵…2個  
★ミックスチーズ…30g  
★生クリーム…30cc  
★塩・こしょう…適宜  
オリーブオイル…適宜



**フォンダンショコラ**  
上品な甘さの、白ワインにもあうスイーツはラ・クックで調理すれば、8分で完成です!

**材料(直径7cmのココット4個分)**  
板チョコ(ミルクでもビターでもOK)…1枚  
無塩バター…50g  
卵…1個  
砂糖…30g  
薄力粉(ふるっておく)…60g  
ホイップクリーム…お好みで  
アラザン…お好みで



**作り方**  
1 ボウルに★を入れよく混ぜ合わせる。  
2 フライパンにオリーブオイルを熱し、角切りにしたタマネギ、パプリカ、ベーコンを加え炒め★を入れ輪切りにしたズッキーニとプチトマトを並べ蓋をして約10分間焼き上げる。  
3 オープンで作る場合 180℃に予熱したオーブンで約15分焼き上げる。  
\*冷めてもレンジで30秒温めれば、中からチョコがトロリと溶けます。

**スワッグとは…**  
葉や実、花などの植物を束ねて、壁に掛ける飾りのこと。ドイツ語で「壁飾り」の意味を持ちます。

**花材** ヒバ / ユーカリポラス / ハス  
**道具** 花切りハサミ / 麻ひも / リボンなど

**クリスマスからお正月まで飾れるスワッグを作ろう**

1 花材の下枝を取り、形を整えます。  
2 スワッグの芯となるヒバをベースに、枝が長い順にユーカリポラスからハスまで手前にずらしながら重ねていきます。バランスを考えながら、前の方に飾りたい花材の長さも調整しましょう。

3 麻ひもで束ねた後にラフィアやリボンで結びます。  
4 リボンやワイヤーでまとめるのもおすすめです。壁に掛けたり、オブジェとしてクリスマスアイテムと飾ってみましょう。ドライになる素材で作っているので、変化していく色合いが楽しめますよ。

PICK UP \* BeEアンバサダーおすすめ \*  
My Favorites  
わたしの街のお気に入り。 #03  
in 八千代



今回の担当 末森さん

私について、自己紹介します！  
フードコーディネーター、フードアナリストとして、  
人気女性誌にて10年間トップブロガーとして活動。  
2008年より自宅にて食と花を楽しむ「おもてなし会」  
を開催(会員数約550名)しています。  
身近な食材を使い、ちょっとした工夫でおもてなし風に見せることが得意です。  
現在、様々な企業やメーカーのアンバサダーとしての活動やセミナー、レシピ開発、コラム執筆などで活躍中。  
料理すること、食べること、そしてお花やお出掛けが大好きな私が地元オススメのお店を紹介します。

最新情報

お料理の写真がたっぷりのSNSはコチラ  
Instagramのオンラインレッスンも好評配信中です。



hair garden Hug

ヘアガーデン Hug

まずは、八千代市ゆりのき台の北欧風ヘアサロン  
「hair garden Hug」さん。  
かれこれ8年以上はお世話になっているでしょうか。  
センスある雑貨に囲まれた店内は、やさしい温もり溢れる雰囲気。  
オーナーの芦部さんは私のクセのある髪をいつもまともめやすく仕上げ  
てくれ、トリートメントやマッサージを受ける時間は癒しのひととき…  
ヘアスタイルも気持ちもリセット出来る素敵空間です。

八千代市ゆりのき台4-1-14ラフィナーネ八千代101  
0800-800-0122

9:00~18:00 / 定休日: 火曜日



八百屋ヤオマル

仕事柄新鮮な食材にはこだわりがあります。  
そんな私が足繁く通うのは、八千代農業交流センター内「八百屋ヤオマル」。  
八千代市の農家さんが収穫した旬の野菜が毎日届き、所狭しと並べられます。  
定番から少し珍しい種類のものまで驚くほど手頃なお値段、そしてどれも本当においしい！  
人気があり完売する野菜もあるので買い物は午前中がおススメ。お惣菜お届け便もあるのでぜひ活用してみてください。  
新鮮な野菜をたっぷり食べて心も体も健やかにしたいですね。



八千代市島田2076  
047-406-4778

9:30~18:00 / 定休日: 不定休



千葉会場  
Cooking Studio  
2022年1月-2月開催

お申し込み受付は12月1日(水)10時から開始いたします。(先着順となります。)  
申込方法: ホームページ ※ネット環境等の理由でホームページが見られない場合は、  
コース内容詳細のチラシをご送付いたします。  
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)  
※感染対策をして皆さまをお迎えいたします。詳細はホームページをご確認ください。  
※教室開催日が緊急事態宣言の場合は中止となります。

個性あふれるCooking Studioの講師をご紹介します!  
vol.1 浅井ひとみ講師



こんな方には是非!

献立の脱マンネリをしたい  
あと一品によく困る

料理を苦手から好きに変えたい

見映えだっただけにしたい

スーパーで手に入る材料や季節の食材を使って、  
パパッと作れる美味しいレシピをご紹介します。  
毎日の食卓はもちろんのこと、  
イベントやおもてなしに役立つレシピも沢山!  
大人向け教室「パパッと! おいしいレシピ」は毎月、  
「親子クッキング」は年に数回開催しています。  
是非お気軽にご参加ください。

浅井ひとみ 講師



VOICE! ご参加のお客さまからの声をご紹介します!!

パパッと! おいしいレシピ  
いつもこのコースに参加しています。とても有意義で満足しています!

親子クッキング  
教室では先に説明があり、その後集中して料理に取りかかれるので良かったです!

いつも簡単に作れるレシピを教えてください。[家に帰っても作ってみよう]という気持ちになります!

初めて参加しました! 先生の教え方が分かりやすかったので子供と一緒に大変満足でした!

メニューは子供が好きなものばかり! 先生も親しみやすかったです!

パパッと! おいしいレシピ 3回コース

<p>1月15日(土)・18日(火) 2月12日(土)・15日(火) 3月12日(土)・8日(火)</p> <p>10:30~13:00</p> <p>12名</p> <p>3回: 11,000円 1回: 4,000円</p> <p>1月</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>フライパンパエリア</li> <li>ポテトの重ねグラタン</li> <li>コーヒープディング</li> <li>カルア風味 (4個)</li> </ul> <p>★他1品上記メニューに びったりのレシピ付 (実演あり)</p>	<p>2月</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>中華風おこわ</li> <li>大根餅</li> <li>ペイクドチーズケーキ (1台)</li> </ul> <p>★他1品上記メニューに びったりのレシピ付 (実演あり)</p>	<p>3月</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>お赤飯</li> <li>高野豆腐の豚肉巻き</li> <li>人参しりしり</li> <li>桜もち (4個)</li> </ul> <p>★他1品上記メニューに びったりのレシピ付 (実演あり)</p>
--	--	--

9名の講師が織りなす  
大多喜ガスの Cooking Studio

お申し込み・詳細はコチラ



2021年  
11月-12月開催  
受付中

開催場所  
ガス機器体感サロン  
プリューム  
大多喜ガス  
ガス機器体感サロン  
Brume(プリューム)  
八千代市大和田新田346



選べる13コース受講料3,300円~  
少人数でゆったりクッキングサロン  
普段のお料理をもっとおしゃれに

お申し込み  
大多喜ガスファン OTAKI GAS FAN  
または [大多喜ガスファン] 検索

お問い合わせ  
TEL.047-482-7882

受付時間: 10:00~17:00 ※不在時は大多喜ガス千葉ショールームBeEに転送されます。



# ただいま好評開催中!

2021.10.01 ▶ 11.30

今年の暖房機のラインナップはもうチェックした?

みんなに嬉しい**2つの割引!**

## かいかえ割 & はじめて割

今お使いのガスファンヒーター(※35号以下のモデル)から対象のパワフルタイプの商品に買い替える場合

**販売価格より 5,000円割引!** (※税込5,500円)

対象のパワフルタイプのガスファンヒーター購入の場合 (※税込22,000円)

**販売価格より 20,000円割引!**

対象のスタンダードタイプのガスファンヒーター購入の場合 (※税込11,000円)

**販売価格より 10,000円割引!**

※「ガスファンヒーターを初めてご購入の方」または「現在所有しているガスファンヒーターのほかに、新たに追加でご購入の方」のみ対象です。

※上記の割引は、2021年10月1日時点で大多喜ガスの都市ガスまたはLPガスをご利用中の方に限り適用となります。

WEBガス展会場はコチラ↓

新色 プラウニッシュグレーが登場です!

※写真はイメージです。

お申し込み方法 >>

電話
 Web
 
 店頭

で好評受付中! 詳しくはお近くのサービスショップまでお問い合わせください!

その他のガス機器もWEB上で見積り依頼を承り中です! WEBガス展サイトをチェック!

## 「ガスファンヒーター」で快適生活はじめましょう

ガスファンヒーターは、正しく使えば安全で快適な暖房です。お部屋にガス栓のある方はとくにオススメ! これまでの暖房が寒いと感じる方や、石油ストーブで不便を感じている方は、ぜひご検討してみてくださいね。

### ガスファンヒーターを使うには何が必要?

ガスファンヒーター

ガスコード

ガス栓

ガス栓の増設は、室内・屋外や階数を問わずに行うことができます。工事の時間も約1時間(※)ほど終わりますので、詳しくはお近くのサービスショップまでお問い合わせください!

(\*) 配管距離やケース等により多少異なります。

お部屋にガス栓がなくても、ガス栓はカンタンに増やせます。

※ガス栓が無い場合、別途ガス工事代(14,500円〜)がかかります。

ガス器具を正しくお使いいただくために、ガス暖房機とガス栓を正しくつなぐ方法を動画でご紹介!

ガスコードの正しい付け方・外し方 ~ガスファンヒーターの場合~

YouTube動画はコチラ↓

## エネファーム 知ってトクするキャンペーン

動画を見てクイズに答えよう!

クイズに正解した方の中から抽選で

**毎月50名様に500円相当の選べるギフトプレゼント!!**

GIFT CARD 500  
BOOK CARD

詳しくは「キャンペーン一覧ページ」から↓

詳しくは「キャンペーン一覧ページ」から↓

問題 ②に入る数字は? 大多喜ガスは②年間のフルサポートサービス!

大多喜ガスでは、エネファームを安心して長くお使いいただくために無償でフルサポートサービスを行っております。

フルサポートサービス!

②年間

※写真はイメージです。

エネファームは大阪ガス(株)、東京ガス(株)、ENEOS(株)の登録商標です。

応募条件

- 弊社都市ガス・LPガスをご契約いただいているお客さまにのみ対象となります。
- エネファーム動画を見てクイズにお答えいただくことが、応募の条件となります。
- キャンペーンへの応募はキャンペーン期間中、弊社ガス1契約につき1回限りとなります。
- 都合により、商品内容が変更になる場合がございます。

## 「大多喜ガスの電気」ご契約者さま限定

### 秋のガス展特別企画

日頃の感謝を込めて!

# 総額50万円分

1等 10本 2等 80本

## プレゼントキャンペーン

お申し込み期間:2021年11月30日までにご契約の方が対象です!

すでに「大多喜ガスの電気」にご契約中のお客さまも対象です。

詳しくは「キャンペーン一覧ページ」から↓

詳しくは「キャンペーン一覧ページ」から↓

お申し込みにあたり、当社の「ご使用先番号」または「お客さま番号」が必要です。「ガスの検針票」に記載の「ご使用先番号」または「お客さま番号」をご確認の上、お申し込みください。(ご使用先番号、お客さま番号が分からない場合は、空欄でも結構です。)

アンケートにお答えいただくことが、総額50万円プレゼントキャンペーン応募の条件となります。

## 保安に関する大切なお知らせ

# ガス管破損事故防止のお願い

駐車場築造工事・整地工事 造園工事・解体工事の時に、ガス管を傷めてしまう事故が増えています。工事を始める前に、**ガス管**など埋設管の確認をしてください。

ガス管(ポリエチレン管) 水道管 排水管

ガス管の破損事例

万一ガス管を破損した場合は、テープ等で仮止めて、大多喜ガスへ連絡してください。ガス管を破損し、修理が必要な場合は、修理費用が必要となります。

お問い合わせはコチラ

大多喜ガス株式会社

茂原事業所 ☎0475-24-2890

千葉事業所(市原) ☎0436-24-8300

千葉事業所(千葉) ☎043-291-5815

八千代事業所 ☎047-482-7460

受付日時 9:00~17:30(月~土 ※祝日除く)

事前にご連絡いただきますと、ガス管位置の調査、明示、必要により工事の立ち合いなどを行います。

## DUSKIN 喜びのタネをまこう

夏に使ったエアコンを、冬に向けてキレイに!

### エアコンクリーニングはダスキンにおまかせ!!

エアコン内部に溜まったカビなどをすっきり除去します。

エアコンからのイヤな臭いは内部のホコリや繁殖したカビなどが原因。そのまま使えば不快感を与える恐れもあります。エアコンクリーニングは、通常では掃除できないエアコン内部のカビやホコリを専門の資器材や洗剤で一掃。空気衛生をしっかりとキープします。

家庭用壁掛けタイプ	天井埋込タイプ
所要時間(目安):約1時間~1時間30分	所要時間(目安):約3時間
標準料金	標準料金
1台 14,300円(税込)	1台 38,500円
2台 23,100円(税込)	フィルター自動お掃除機能付き標準料金
フィルター自動お掃除機能付き標準料金	1台 44,000円
1台 25,300円(税込)	

ダスキンレンタルオール千葉ステーション

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。

お問い合わせ ☎0120-068-105

ダスキンレンタルオール千葉ステーション 検索

台所用スポンジ(1個入り)プレゼント!

※プレゼントは、エアコン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