

Coco Sora トピックス Topics

環境にもお財布にもやさしい

千葉県産のガスで発電! エネファーム

各種メディアでも取り上げられています!

大多喜ガスは、産地直送の天然ガスをご家庭にお届けしています。▶▶▶▶▶

輸送時のコストやCO₂排出量を大幅削減 国際情勢の影響を受けず、価格も供給も安定!

POINT 01

エネファームの導入には、国と自治体が**補助金制度**でバックアップ

CO₂排出削減効果の高さが評価され、補助金による支援が受けられます。

なんと 合計25万円

〈内訳〉 国からの補助金15万円+ 市原市からの補助金10万円

※いずれも予算に達し次第受付終了となります。

POINT 02

ランニングコストを抑えて**家計の節約**にも大きく貢献。

電気料金が181,576円 → 43,445円

ガス料金が102,444円 → 127,344円

年間光熱費約113,000円の節約! **購入電力量約80%削減!**

従来システム エネファームType S (ガス給湯器併用)

※イメージ図はシミュレーションによる一例です

エネファームにすれば、都市ガスの一般契約料金より、**約40%お得な料金**メニューに!

(約78円/m)[※] ※2022年大多喜ガス実績平均単価にて算出

ご安心ください!

エネファームのこと、まずは、こちらから

お問い合わせ TEL.043-291-0901 営業時間 9:00~17:30(日・祝日除く)

WEBでもお問い合わせ受付中! カタログ請求・見積申込等 こちらからどうぞ

エネファームのことも、まずは、こちらから

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。

大多喜ガスのライフサポート情報紙

Coco Sora

ここそら Vol.38

千種千消天然ガス OTAKI GAS

2023 夏号

市原エリア版

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

特集 大多喜町で、ビール職人に会おう

地元名を冠に、孤高の味を守るブルワー

大多喜ガスで**防災**を体感できる!

BOUSAI まなぼう祭

2023.8月26日(土) 10時~15時

情報は随時更新中 詳細はこちらをチェック

at 大多喜ガスショールーム BeE(ピー) 千葉市緑区おゆみ野3-12-1

入場 無料 一部事前予約コンテンツ有

まなぼう祭とは… お子さまから大人の方まで、体を使って遊びながら「防災」を体感し学べるイベントです!

昨年参加されたお客さまの声

- とても楽しいイベントでした。子ども楽しみながら、地震や台風などの災害がもし起こったらということの思い浮かべたようです。
- 子どもも大人も学べる内容で良かったです。また参加したいです!
- 防災を考える良いきっかけになりました!

理想の住まいを自由設計

セナリオステージ姉ヶ崎

建築条件付宅地分譲2区画

千種小学校まで 徒歩15分 | 天王川原公園まで 徒歩2分

5号地/180.76㎡(54.68坪) 7号地/188.90㎡(57.14坪)

■総区画数/7区画 ■販売区画数/2区画 ■価格/1,780万円~1,880万円

■土地/180.76㎡(54.68坪)~188.90㎡(57.14坪)

■地目/宅地 ■現況/雑種地 ■用途/第一種住居専用地域

■建ぺい率/50% ■容積率/100% ■所在地/市原市千種3丁目

Urban + Simple

ふたつのスタイルを一度に。"最高品質を厳選した価格以上のラグジュアリーな家" セナリオセレクション・Premiumの設備仕様を体験できるモデルハウス。

市原展示場

お問い合わせはこちら 市原展示場 TEL:0436-63-3321

TEL:0436-63-3321

お申し込みはこちら 市原展示場

プレゼント 上記物件見学ご予約の際に「ここそらを見た」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。2023年8月末日まで)



Crafting

地元でつくる 地元でつながる



and more

いちご食堂に参加してみませんか?

2023年6-8月コース受付開始 料理教室 **Cooking Studio**

Instagramのフォロー&いいね、でプレゼントが当たるかも! らく家事キャンペーン2023開催 詳しくはP7へ



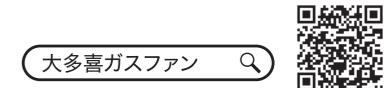
YouTube、SNSやってます!

大多喜ガスからの旬な情報を早くお届けします



OTAKI GAS FAN

Webで最新情報配信!!



Crafting 地元でつくる 地元でつながる

大多喜町で、ビール職人に出会う

地元名を冠に、孤高の味を守るブルワー



ビールのテイスティングをしながら、お店の魅力を伺います。

大多喜ガスと同じく、「大多喜」が名付けられたクラフトビールの醸造所があります。試行錯誤を重ねた、その「こだわり」への思いとクリアで奥深いその味わいを目指して新緑が眩しい大多喜町へ、当社スタッフが足を運びました。



小規模生産 だからこそ、丁寧な仕事を。

2022年4月24日、1階はクラフトビール醸造所、2階はビアバーというスタイルで「大多喜麦酒」が開店しました。清らかな地下水を使ってつくられたビールと、時間をかけて焼き上げられるテキサスBBQが味わえる、隠れ家的なスポットとして話題となっています。今回取材に応じてくれた宮崎さんは県内への移住者で、醸造所を立ち上げるために全国各所へと足を運び、技術を高めた上でこの地でビール造りを始めました。



宮崎繁さん (社長兼醸造長)



ビアバーのカウンター席から、窓越しに田園風景が見えます。

前職は、都内のアパレル会社のデザイナー。ロンドンで本場のビールと出会い、その美味しさに惹かれたこともあって現職を目指すことになりました。栃木マイクロブルワリー、岩手県のサクラブルワリーなど、関東や新潟、数社のブルワリーにて研修を重ね、醸造所の開所に尽力しました。機材選びや味の調整など、お世話になったブルワリーからのサポートがあったからこそ、今のクリアな味わいが生まれたそうです。



「『大多喜』の名をつけたことが、(ビールの)アプローチになる」

2階のビアバー、販売されているビール瓶や出店イベントなどで、大多喜麦酒のクラフトビールを楽しむことができます。地名が付いているからこそ、その美味しさを安心して味わっていただけるのです。中でもおすすめなのが「OTAKI ゴールデンエール」。職人の技が光るその美味しさは、栃木マイクロブルワリーで出会った「ビール造りの先生」にテイスティングしてもらったほど！クオリティはお墨付きです。



イベントで使用する車にも「大多喜麦酒」のロゴが。地名と店名を広める一環になっています。

クラフトビールの種類(左から)

OTAKI ESB	OTAKI IPA	OTAKI ゴールデンエール	OTAKI ヴァイツェン	OTAKI スタウト
ESBとは「エクストラ・スペシャルビター」のこと。スタウトよりライトな、日本では珍しいイギリス発祥のイングリスエール。	IPAは、「India Pale Ale(インディア・ペールエール)」の略。やや強い苦味に麦芽の旨味が楽しめる、クラフトビールの代表格です。	数種類のモルトをブレンドした甘さと、すっきりとした飲み口が魅力。大多喜麦酒の定番ビールで、ホップが爽やかに香るクリア感のある味わい。	ドイツ語で小麦を意味する「ヴァイツェン」。ドイツを代表する白ビールで、濃い飲み口にスッキリとした後味を楽しめます。	麦芽をローストする事で味わえるコーヒーや、ブラックチョコレートの様なほろ苦さ。大多喜麦酒の黒いビール、例えばスタウトです！



「自分のために、頑張ること。それが地域のための活動につながるんです」

「ビール造りで試したいことがたくさんあります」と語る、宮崎さん。ご近所の養蜂家がつくるハチミツ、睦沢町の干し芋加工で余った端の部分、千葉ならではの魚介を使ったビールまで考えています。「アイデアはたくさんあるのに、一人ではやりきれないことも多いのが残念です」大多喜町から生まれたビール職人が生み出すことだけの味わいに、この夏出会ってみませんか？



ビールとの相性抜群のメニューに、当社スタッフも舌鼓！



見学できます!! クラフトビールの作り方

1 麦芽を砕き、お湯と一緒に浸けて麦汁を作ります。大多喜麦酒ではイギリスやドイツ産の麦芽を使っています！



2 できあがった甘い麦汁を発酵させる準備段階へ。麦汁を煮込み、苦みをつけるためのホップを投入します。その都度丁寧な温度調節を行い、酵母が発酵しやすい温度まで整えていきます。

3 発酵させることで、ビールに変化していきます。2層になったタンク内では、発酵の進捗によって温度が変わってきます。しっかりと温度管理をシールド酵母を発酵させ、およそ1ヶ月程をかけてビールが完成します。



4 樽に移し替えて、瓶詰め。販売用の瓶詰めのために、2階にあるビアバーでビールとお食事を楽しむことができます！



大多喜麦酒

千葉県夷隅郡大多喜町宇筒原215
☎0470-62-5072
営業時間：金曜日 15:00~19:00/土曜日 12:00~21:00
日曜日 12:00~19:00 ※祝日の営業はご確認ください。
定休日：月曜日から木曜日

最新情報はInstagramをご確認ください。イベントへの出店等も発信しています。



読者プレゼント

大多喜麦酒のクラフトビール3本セットを抽選で3名様にプレゼント！右記二次元バーコードのアンケートフォームより応募ください。回答期限：2023年7月10日(月)まで



楽しいお仕事しませんか？

イベントスタッフ募集

大多喜ガスのイベントでPR活動を行ってくださる方を募集しています。元気で人とお話しすることが好きな方、大歓迎です！登録制なので予定の合う日だけの勤務でOKです。



私たちと一緒に、イベントのお仕事をしませんか？まずは、お気軽にお問い合わせください。

募集要項

職種	イベント会場でのガスコンロ等のPR、イベント補助業務
時間	9:00~17:30のうち実働4時間程度 ※勤務日、時間はイベント日程に準じます。(応相談)
賃金	日給4,950円~ 交通費、諸手当支給
勤務地	八千代市、千葉市近郊
雇用形態	業務委託(登録制)



お申し込みはこちら

お問い合わせ先 > 大多喜ガス株式会社 販売推進グループ(担当/中村、高梨) tel.043-291-1193 (平日10:00~17:00) 千葉県千葉市緑区おゆみ野3-12-1

*酒類製造免許について年間最低製造量の数量(6キロリットル)により大多喜麦酒の分類は「発泡酒」となりますが、本誌では「ビール」の名称にてご紹介しております。

Crafting 地元でつくる 地元でつながる

いちご食堂は、どなたでも参加できる「こども食堂」です

いちごの花言葉は「**幸福な家庭**」。
全ての家庭が幸福になりますように…

いちご食堂は、2020年7月より大多喜ガスショールームBeEで始まった「こども食堂」です。
 「こども」に限らず、地域の皆さまが安心して楽しく過ごせる交流の場づくりを目指し、「地域の方のために役に立ちたい」という、大多喜ガスといちご食堂主催の野口祥子さんの思いが形になり、スタートしました。
 今ではその思いの輪が広まり、たくさんのボランティアの方にご参加いただいています。
 スタッフ一同、皆さまのご来店を心待ちにしております。ぜひ、お気軽に足をお運びください!

ボランティアによる コラボイベントを開催しました



いちご食堂×俳優の池田航さん×
 リラックマ食堂コラボ

2022年12月、料理男子としても人気を集めている池田航さん&リラックマ食堂とのコラボが実現しました!
 池田さんと「リラックマオムライス」を作ったり、参加者の皆さまへのあたたかいお声掛けもいただきました。

「いちご食堂への思い」を 主催の野口さんにお聞きしました!

「こどもたちとママの居場所を作りたい」という思いから、いちご食堂を開催しました。温かい手作り料理、そしてママたちの交流の場、こどもが安心して一人で来られ、色んな大人と接して色んなことを学んで帰ってもらえたら嬉しいなと思います。
 ぜひ気軽に遊びに来てください。



ごはんルーム



みんなで手作りのごはんを食べる、
 美味しい笑顔がいっぱいのお部屋です。

まなびルーム



キッズ向けの工作や英語のアクティビティなど様々なイベントで学びを提供するお部屋です。

神田外語大学× 英語アクティビティ



2023年4月9日、神田外語大学の学生さんによる英語のキッズ向けアクティビティが開催されました。
 (次回以降の開催につきまして、HPにて情報発信いたします!)

大多喜ガスショールームBeEで開催中

千葉県緑区おゆみ野3-12-1 ☎043-291-1510
開催時間 11:00~14:00 ※事前予約制
参加費 ●こども(小学生以下) 100円(税込)
 ●おとな 300円(税込)

※提供数には限りがございます。
 ※開催日、料金は変更になる場合がございます。
 最新情報はHPをご確認の上、ご予約ください。

主催/野口祥子 Instagramで情報発信中!! @ichigoshokudou
 協力/かない内科 金井哲也、大多喜ガス株式会社 後援/千葉県社会福祉協議会

いつもの帰り道を少しだけ特別な日に
おトクな1杯で 幸せいっぱい!
 加盟店でドリンクが1杯無料のサブスクリプションサービス
加盟店・ユーザー募集中 登録料無料
 よりみちパスポートの詳細およびお申し込みはこちら!

ご家庭で眠っている未開封の食品はありませんか?
フードドライブのご協力をお願いします!
 ショールームBeE、ガス機器体感サロンBrumeにて、フードドライブ(食品の回収)を実施しています!
 様々な理由で廃棄されてしまう食品等を回収し「フードバンクちば」さまを通して、食べ物を必要としている人たちへお届けします。

寄付 いただきたい食品

- 菓子類
- 保存食品(缶詰、瓶詰等)
- インスタント食品・レトルト食品
- 飲料(ジュース・コーヒー・お茶)
- ギフトパック(お歳暮・お中元等)
- 乾物(のり・豆等)
- 調味料各種、食用油

ご注意

- 賞味期限が明記され、かつ2ヶ月以上あるもの
- 常温で保存が可能なもの
- 未開封であるもの
- 破損で中身が出ていないもの
- アルコール類は受け付けておりません

お問い合わせ 大多喜ガスショールーム BeE(ピー) TEL.043-291-1510
 〒266-0031 千葉県緑区おゆみ野3-12-1 (平日10:00~17:00)

生徒募集中!! お気軽にご参加ください

千葉 Cooking studio

只今のお申し込みは、2023年6、7、8月開催分です。
 詳細はホームページをご確認ください。(先着順となります)
申込方法: ホームページ
 BeE クッキングスタジオ
 〒266-0031 千葉県緑区おゆみ野 3-12-1
 TEL.043-291-1510 受付時間 10:00~17:00(土・日・祝日を除く)



八千代 Deli Lesson

只今のお申し込みは、2023年6~7月開催分です。
 詳細はホームページをご確認ください。(先着順となります)
申込方法: ホームページ
 大多喜ガス ガス機器体感サロン Brume(ブリューム)
 〒276-0046 千葉県八千代市大和田新田346
 TEL.047-482-7882 受付時間 10:00~17:00(土・日・祝日を除く)
 (不在時は大多喜ガスショールーム BeE に転送されます)



※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。

cooking studio の 栗原弘美 講師に聞きました!

PICK UP ☆ビールに合うおつまみを作るコツ

ビールには塩辛いもはや味の濃いおつまみがよく合います。おつまみの塩辛さや油っぽさをビールがすっきりさせてくれるので、また、おつまみが美味しくなってビールもすすむ!というエンドレスループができてしまいます。しかし、美味しいからとポテトチップスや唐揚げのようなおつまみばかりでは、健康面が心配ですね。そこで、塩分は控えても美味しいおつまみを作るポイントは2つ!

- 1 出汁のうま味を活用する**
 お浸しなど醤油そのままではなく、出汁醤油にする塩分を控えてうま味をアップ。
- 2 味を表面につけることでインパクトをつける**
 食材をタレに漬け込んでから焼くよりも焼いてから絡めることで、少ないタレでも味を強く感じることができます。

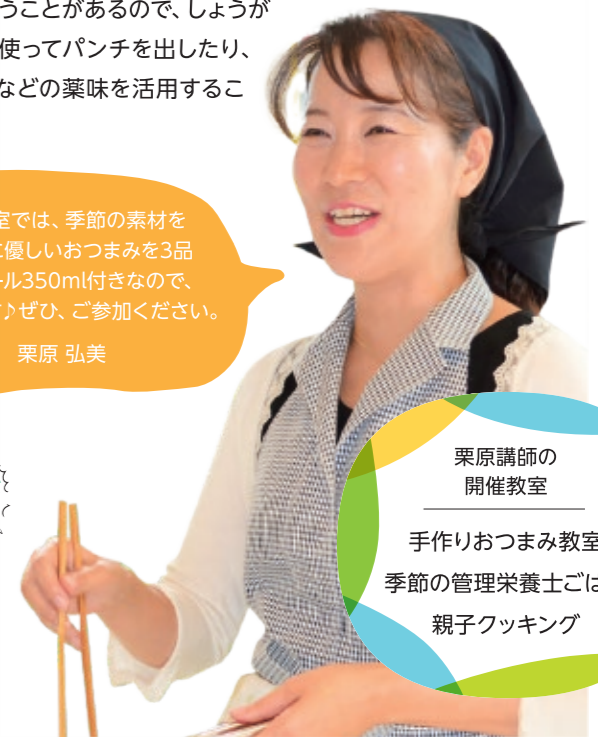
更には新鮮な素材を使うことで、素材そのものの味を活かしてシンプルな調理や味付けで美味しいおつまみをつくることができます。



☆夏のおつまみ食材のおすすめ

きゅうり、ゴーヤ、トマト、枝豆、にんにく、みょうが、なす、ピーマン、とうもろこし、アジなど夏に旬を迎える食材は豊富で、どの食材もビールのおつまみに最適です。トマトやきゅうりはそのまま塩を振るだけで、なすやピーマンは焼くだけで、とうもろこしや枝豆は茹でただけで美味しいおつまみです。暑い夏に旬を迎える食材は基本的に体を冷やすものが多いです。暑い日にBBQなど野外でビールを飲む時に、夏の食材のおつまみは最高の組み合わせ!ところが、冷房の効いた室内では、身体が冷えすぎてしまうことがあるので、しょうがやんにんにく、唐辛子を使ってパンチを出したり、大葉やねぎ、しょうがなどの薬味を活用することも大切です。

手作りおつまみ教室では、季節の素材を使った簡単で体に優しいおつまみを3品ご紹介! 在ビール350ml付きなので、家に帰ってすぐ飲めます!ぜひ、ご参加ください。
 管理栄養士 栗原弘美



栗原講師の開催教室
 手作りおつまみ教室
 季節の管理栄養士ごはん
 親子クッキング

大多喜ガスは **太陽光発電**・**蓄電池** の販売をはじめました

- 電気代を節約**
 電気代が高騰する中、自宅で電気をつくることで購入量を減らせます。
- 停電への備え**
 太陽光発電と蓄電池があれば、もしもの停電時も安心!
- CO2を削減**
 クリーンエネルギーを活用し2050年の脱炭素社会の実現に貢献します。

お問い合わせは、お近くのサービスショップまで。8ページの掲載情報をご確認ください。

Solar power topics

卒FITを迎える方に朗報です!
太陽光余剰電力の買取プランが
登場しました

最大12円/kWhで買い取ります!!
大多喜ガスが太陽光の余剰電気を



FIT期間が終わった後にも、お得な単価で買い取ります!

2009年に国の制度として開始された、太陽光発電10kW未満余剰電力の買取を対象にした固定価格買取期間の満期は10年間。その期間が終わることを「卒FIT」と言います。

優れた特性を持つ太陽光発電は、狭い用地でも設置が可能で災害時の電源として活用することが期待されています。また、温暖化ガスを排出しないクリーンな国内生産エネルギーであり、未来のエネルギー需要にむけたキーアイテムと言っても過言ではありません。

大多喜ガスでは、「卒FIT」された世帯が発電した電気を買い取るサービスを始めています。千産千消をモットーとする当社だからこそできる、高水準の買取額をご提案させていただきます。

用途に合わせて選べる3プランと、他社との比較

太陽光買取 標準プラン	太陽光買取 ガスセットプラン	太陽光買取 電気セットプラン
特別な条件なし	同一需要場所で 大多喜ガスの都市ガスまたはLPG契約あり	同一需要場所で 大多喜ガスの電気契約あり
余剰電力 買取単価 9.5円 (税込) /kWh	余剰電力 買取単価 11.0円 (税込) /kWh	余剰電力 買取単価 12.0円 (税込) /kWh

大多喜ガスの電気とセットなら、こんなにおトクに!

東京電力エナジーパートナー 余剰電力の買い取り 買取単価 8.5円 (税込) /kWh	買取額 25,500円/年	年間 10,500円 おトク!
大多喜ガス 太陽光買取 電気セットプラン 買取単価 12.0円 (税込) /kWh	買取額 36,000円/年	

※買取料金は各年度(4月1日から翌年の3月31日まで)についてまとめて算定された買取額を、翌年度の6月末日までにお客さまの振込先へ入金してお支払いいたします。

詳細は右記までお問い合わせください
大多喜ガスお客さまサポートセンター TEL.0475-24-6151

詳しくはこちら!



ALL NEW

SNSやCMで話題の
「乾太くん」
デラックスタイプが
フルモデルチェンジ

NEW 除菌・消臭コース

これからの梅雨時期に気になる“部屋干し臭”“生乾き臭”はガスの温風で悪臭を除去! ドラム庫内の除菌にも活用できます。

NEW スマートフォンアプリに対応

リンナイアプリに対応!
スマートフォンで乾燥の残時間や完了通知を受け取ることができます。

NEW 操作パネル・庫内LED照明

ボタン式からダイヤル式の操作パネルへ変更し、操作パネルは上下の選択が可能。さらにドアを開けると庫内のLED照明が点灯し、薄暗い場所での視認性が向上しました。

NEW 容量ラインアップの変更

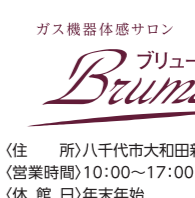
乾燥容量が6kgと9kgとなり、洗濯機から取り出した衣類を丸ごと乾燥ができる容量になりました。ガスのパワーを活かし、6kgの衣類は約60分で乾燥が可能!洗濯にかかる家事時間を大幅に短縮することができます。



乾太くんをショールームで
ご体験ください!

体験は事前のご予約が必要です。

※体験可能機種についてはご予約ページをご確認ください。



Instagram

大多喜ガス
らく家事
キャンペーン2023
応募期間 2023.6.15(木) ▶ 7/14(金)

応募方法 ▶

家事がもっとらくになるプレゼント ▶

欲しい商品をコメントすると
当選確率UP!!

A賞 2名様 BRUNO マルチスティックブレンダー

B賞 1名様 DUSKIN エアコンクリーニング(1台)ギフトカード

※DUSKIN エアコンクリーニングギフトカードの有効期限、利用条件等の詳細につきましては、DUSKINギフトカードホームページでご確認ください。https://duskin-gift.raku-uru.jp/

注意事項

- 応募期間中に、応募規約に同意され、指定の応募条件のもとご応募いただいた方が対象です。
- 日本国内に在住し、郵便物・宅配物の受け取り可能な方のみ対象です。
- キャンペーン期間中、応募はお一人さま1回に限りです。
- 景品の内容は予告なく変更する場合がございます。
- 当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。
- 応募方法や抽選方法、当選についてのお問い合わせは受け付けておりません。
- キャンペーンの応募にはInstagramのアカウントが必要です。お持ちでない方はInstagram公式サイトよりご取得ください。
- 当選通知のDMに対し、1週間以上連絡が取れない場合は無効となりますのでご注意ください。
- 賞品発送時点まで大多喜ガスアカウントをフォローしている必要があります。

保安に関する大切なお知らせ

作業前には、必ずガス設備の位置確認を!

近年、敷地内で草刈りや防草シート敷設作業中に誤ってガス管を傷つけ、ガス漏れが発生する事故が増えています。事故防止のため、事前にガス設備やガス管の位置確認をしてから、作業を行ってください。



お問い合わせはコチラ

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)

衛生環境を整える DUSKIN

エアコンクリーニングはダスキンにおまかせ!

エアコンの掃除は夏がオススメ!!

エアコン内部にカビが発生するのは夏の冷房除湿の時期がほとんど。1シーズンでも冷房除湿を使えばエアコン内部は少なからずカビが生えてしまうのです。夏の時期にエアコンのクリーニングをすれば、冬に暖房つけたときの「カビの放出」を抑えることができます。

エアコンクリーニングは「ダスキンポソナー 千葉営業所」におまかせください。

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(税込)
2台 23,100円(税込)	1台 44,000円(税込)
1台 25,300円(税込)	フィルター自動お掃除機能付き

ダスキンポソナー 千葉営業所にてエアコン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!

お問い合わせ ☎0120-22-0107

ダスキン運営のクリーンなベビー用品レンタル。

ダスキンレントオール 千葉ステーション

赤ちゃんの成長に合わせてレンタルできる!

レンタルで家事をサポート お問い合わせ ☎0120-068-105

ダスキンレントオール千葉ステーション