

千種千消天然ガス OTAKI GAS

入場無料
一部事前予約
コンテンツ有

まなぼう祭

2024.3.30 Sat

時間 10:00~15:00
場所 大多喜ガスショールームBeE
千葉市緑区おゆみ野3-12-1

家族でまなぶ防災のコツ
大多喜ガスで
体感してみよう!

災害時に活躍する車が
大集合!

防災クッキング
親子料理教室

非常食・防災グッズの
販売

自家発電で安心!
エネファーム

イベント情報は
こちらから

Check!

非常時に役立つ!
蓄電池の説明会

止血処置体験
いざという時に役立つロープワーク

地震発生!
ガスはどうなる?

MAP

※駐車場は限りがございます。
近隣のコインパーキングまたは公共交通機関をご利用下さい。

後援/千葉市教育委員会・市原市教育委員会・茂原市教育委員会

Skytown

建売住宅

Town GATE 街区
アクティブな暮らし

建売住宅第1期
全15棟販売予定!

今人気の屋上庭園!

165.36㎡(50.02坪) 97.70㎡(29.54坪)

全108区画誕生!

第1期第一工区
全12区画予約受付中!

販売価格
1,450万円

TEL.043-300-0007

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。2024年5月末日まで)

千葉中央サービスショップ
有限会社 釜屋燃料店
(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
0120-261-750
TEL.0436-26-7031

あすみが丘サービスショップ
有限会社 釜屋燃料店
(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
0120-913-326
TEL.043-295-4711

千葉西サービスショップ
株式会社 とみなが
(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
0120-292-302
TEL.043-292-0303

千種千消天然ガス OTAKI GAS

2024 春号
千葉エリア版
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

ココソラ Vol.41

大多喜ガスの
ライフサポート情報紙

Coco Sora

特集
“もったいない”
いちごを救った、さんむRED

2024年3-4月コース受付開始
料理教室
Cooking Studio

春の生活応援フェア
2024/3/1(金) - 5/31(金)

まなぼう祭
2024.3.30

#カフェで一息キャンペーン
春のレシピ公開します
[大多喜ガス公式Instagram]

大多喜ガスの卒FIT世帯向け余剰電力買取プラン
家庭用燃料電池エネファーム

おいしい、はじまり。

さんむ RED お酒
SUSTAINABLE CRAFT BEER

YouTube、SNSやってます!
大多喜ガスからの旬な情報をいち早くお届けします

OTAKI GAS FAN
Webで最新情報配信!!
大多喜ガスファン

YouTube 大多喜ガス
facebook @otakigas
Instagram @otakigas_fan

08 | 次回の「ココソラVol.42」は2024年6月発行予定です。お楽しみに!

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



“もったいない” いちごを救った、さんむRED。

コロナ禍に生まれた、ご当地クラフトビール

いちご狩りのメッカ「ストロベリーロード」が有名な、山武市。
2021年、コロナ禍の影響により観光客が減少し
食べ頃を迎えた真っ赤な果実たちは行き場を失っていました。
そんないちごを救ったのは、
地域を想う大学生のアイデアと、ビール製造グループの技術でした。



本来ならば、観光客が収獲し、味わっていただけたはずのいちご。
観光農園で残ってしまった果実は、加工用として冷凍保存するか、
破棄してしまうかの方法しかありません。
長期間保存することができない、冷凍いちごを活用しようと
最初に立ち上がったのは地元の大学生たちでした。



SDGsプロジェクト
「誰かのために飲むビール作り」
「誰かのために飲むビール作り」は、アサヒグループと千葉大学のOB団体である「千葉大学経済人倶楽部・絆」が企画した、SDGsプロジェクトです。
2021年6月に千葉大学の学生がプロジェクトに応募し、千葉県内の地域課題をテーマにした「サステナブルクラフトビール」開発のワークショップに参加。取り組みを開始したその年の9月、山武市の観光農園の現状を知ることとなります。
「サステナブルクラフトビール」へのアップサイクルで問題を解決することを目指して、アサヒグループがクラフトビールのレシピを作成し「さんむRED」の開発がスタート。12月からは山武市もプロジェクトに加わり、千葉大生と観光農園、ビール製造グループを巻き込んだ産官学連携の取り組みとして活動の輪は広がっていきます。
プロジェクトの開始から約1年後の2022年5月13日、それぞれの想いが込められた「さんむRED」の販売が始まったのです。

フルーティな味わいの、クラフトビール
「さんむRED」は、アサヒユウアス株式会社が手掛ける「サステナブルクラフトビール」の第四弾商品。他県でも抹茶やコーヒーなどを使ったイメージカラーを持つご当地クラフトビールが開発されています。
赤いイメージカラーの「さんむRED」はほんのりとしたピンク色で、アルコール度数は4.5%。
冷凍いちごをフードプロセッサーで粉砕し、シャーベット状にしたものを麦汁に加えて発酵・熟成させています。その割合は、全原料の約20%と非常に高く、いちご由来の甘酸っぱい味わいと爽やかなホップの香りが特長で、サッパリとした後味が楽しめます。



「さんむRED」と同日に販売を開始した「森のタンブラー SANBUSUGI」には、山武杉の建材を製造する際に発生するおが粉が55%使用されています。香ばしい杉の香りがする、やや赤みがかった器です。
山武杉の魅力を発信し価値を高めることで、森の管理を行き届かせることを目指しています。



実際に開発に携わったお二人に、お話を伺いました。
右から、山武市商工観光課の尾勝久一さん、有野実ファームの鈴木章浩さん。

「スタッフみんなが大切に、手塩にかけて育てたいちごを処分することまで考えました」

そう語るのは、有野実ファームの鈴木章浩さん。
「いちご狩りのハウスをオープンしようとしたその年に、コロナ禍に見舞われました。本来はお客様に喜んでいただくはずのいちごが、採ってもらえない。一緒に育ててきたスタッフの気持ちも考えると…せめて加工用として使えないかと輸出でいちごを摘み取り、冷凍したんです」と、当時の様子を振り返ります。「だからこそ、さんむRED開発のお話しが出た時、みんなで喜びました」
山武市商工観光課の尾勝久一さんは千葉大学出身で、後輩たちが地域のために「さんむRED」の企画について真摯にプレゼンをする姿に感銘を受けたそうです。

「クラフトビール作りへの情熱が伝わり、市も一緒に開発に励みました。ビールの配合には、醸造のプロであるアサヒグループが試行錯誤を重ねてくれました。私も何度か試飲に参加していて、苦みが少ない味わいは、女性にも好まれると思います」と、感慨深そうに話してくれます。
敷地内に併設しているオートキャンプ場では、「さんむRED」に合うお料理も提供中。中でも鉄板の代わりにシーフードを板ごと焼き上げるブランクBBQなどもおすすめのこと。
同じ山武市で生まれた、醤油の旨みたっぷりの有野実苑オリジナルスパイス「ちごりMAX」を使ったステーキなどの肉料理とも相性が良いそうです。

有野実ファーム
(有野実苑オートキャンプ場内)
〒289-1222
千葉県山武市板中新田224
☎0475-89-1719
〈いちご狩り期間〉
5月中旬まで/9:00~15:00
※なくなり次第終了
※料金等詳細はHPにてご紹介しています

有野実苑では、いちご狩りとさんむREDが楽しめます。



山武市のおすすめのいちご観光農園をご紹介します！

山武市のいちご狩り最新情報は、山武市成東観光莓組合へ
☎0475-82-2071

- ①内山莓園**
1棟の中で食べ比べできる莓園
直売所: 千葉県山武市殿台450
いちご狩り: 千葉県山武市富田1627
直売所 ☎0475-82-4491
- ②マルキ莓園**
風景を楽しみながらいちご狩り
直売所: 千葉県山武市殿台484
いちご狩り: 千葉県山武市殿台484
直売所 ☎0475-82-4392
- ③相葉莓園**
栽培品種が多く希少品種も豊富
直売所: 千葉県山武市成東536-1
いちご狩り: 千葉県山武市海浜344
直売所 ☎0475-82-7034
いちご狩り ☎090-8046-0015
- ④杉谷莓園**
土耕で育てた厳選品種を堪能
直売所: 千葉県山武市殿台430
いちご狩り: 千葉県山武市殿台430
直売所 ☎0475-82-4416

さんむREDのご購入はこちら
山武市内では、下記のお店でお楽しみいただけます。
●有野実苑オートキャンプ場 千葉県山武市板中新田224
●焼肉 鈴木せいぞえもん 別館 千葉県山武市短島211-1
●山武市わが街ご案内処 千葉県山武市津辺361-13
※ご来店前にお電話にて山武市成東観光莓組合へご確認ください。
※2024年1月15日現在の情報となります。

ふるさと納税でも取扱中

読者プレゼントのお知らせ
右記二次元コードよりアンケートにお答えくださった方の中から、「森のタンブラー SANBUSUGI」を抽選で5名様に、プレゼント!
回答期限: 2024年4月10日(水)まで

!! 大多喜ガスから大切なお願い !!
屋外設置用のガス機器を波板などで囲わないでください。
不完全燃焼による一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。
屋外に設置されたガス機器(風呂がま、給湯器)を増設により、屋内化したり、波板で囲うことは大変危険です。新鮮な空気が不足し、不完全燃焼による一酸化炭素(CO)中毒事故や故障の原因となります。
風呂がま、給湯器は、大量の新鮮な空気(酸素)が必要なので新鮮な空気を吸わせてください。

事故概要図
波板による囲い、戸・窓などから侵入、一酸化炭素、CO、不完全燃焼、事故を未然に防ぐためにも充分注意して正しくご使用ください。

お問い合わせはコチラ 受付日時/9:00~17:30(月~土 ※祝日除く)
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

春の生活応援フェア

2024/3/1(金) - 5/31(金)

新しいガス機器で、気分もリフレッシュ。セール会場でお待ちしております！

特設サイトはこちら！
お見積もりも承ります。

大多喜ガスの
おすすめコンロはこちら！！



Rinnai Lisse
—リッセー—

コンロとアプリが連動*。スマホで簡単調理ができて毎日の献立のお悩みも解決。
*アプリと連動するためには条件がございます。

Point
オート調理*
おいしいも簡単！30分

*R RECIPE
アプリレシピ



NORITZ Orche
—オルシェー—

お料理好きな方におすすめしたい！1℃単位の温度管理ができる、新機種。こだわりの調理ができます。

Point
お好みの温度設定も簡単！



Paloma WITHNA
—ウィズナー—

コスバ抜群で大人気。頑丈ホーロー天板なのも嬉しい。

Point
お手入れが簡単！



Point
お手入れが簡単！

ガス機器いろいろ展示中！セール会場はこちら

千葉西
サービスショップ

株式会社 とみなが

会場

せんどう

古市場プラザ店

3/30(土)・31(日)
10:00~16:00



〒276-0046 市原市古市場594-1
☎0120-292-302

千葉中央
サービスショップ

有限会社 釜屋燃料店

会場

千葉中央サービスショップ

店頭

4/13(土)・14(日)
10:00~17:00



〒276-0046 市原市ちはら台東3-5-4
☎0120-261-750

あすみが丘
サービスショップ

有限会社 釜屋燃料店

会場

あすみが丘サービスショップ

店頭

4/13(土)・14(日)
10:00~17:00



〒276-0046 千葉市緑区あすみが丘2-35-16
☎0120-913-326

千葉西
サービスショップ

株式会社 とみなが

会場

夢ホール

4/27(土)・28(日)
10:00~17:00



〒276-0046 市原市更級1丁目9-8
☎0120-292-302

千葉中央・あすみが丘
サービスショップ

有限会社 釜屋燃料店

会場

ユニモちはら台1F

ユニモプラザ

5/18(土)・19(日)
10:00~17:00



〒276-0046 市原市ちはら台西3丁目4番
☎0120-261-750

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。

春にピッタリなお料理!!

お祝い事やおもてなしの一皿に、華やかなサラダはいかが？

苺のサラダ

多彩なメニューで、楽しくお料理のコツを学べます！はじめての方も、おひとりさまもご心配なく！講師とスタッフがきちんとフォローします！

各ホームページよりお申し込みいただけます！
※今のお申し込みは、2024年3月、4月開催分です。(先着順となります)

材料
レタス…4枚
スナップえんどう…8本
いちご…3~4コ

いちごドレッシング
A
いちご…100g
砂糖…小さじ1/2
塩…小さじ1/3
レモン汁…大さじ1
オリーブオイル…大さじ3

作り方
①レタスは食べやすい大きさにちぎります。スナップえんどうは茹でます。
②(A)をよく混ぜて、ドレッシングを作ります。
③①を皿に盛り、薄切りにしたいちごを散らし、ドレッシングをかけていただきます。

生徒募集中!!

お気軽にご参加ください

4/5日

手際を作るお菓子とパンの教室

桜まんじゅう

桜色に色付けた餡を使い、見た目にも香りにも春らしいおまんじゅうです。桜の香りいっぱいの口溶けの良い餡と春の香りを味わってください。

千葉

お申し込み詳細はこちら

八千代

お申し込み詳細はこちら

下味冷凍でらく家事!

ガス機器の上手な使い方や、大多喜ガスの活動情報を発信してくれるBeEアンバサダーの末森陽子さんに、愛用いただいているガスコンロを使って、かんたん・おいしい「下味冷凍」のレシピをご紹介します。

スペアリブ

豚肉スペアリブ…600g
★しょうゆ…大さじ4
★砂糖…小さじ2
★赤ワイン…大さじ2
★おろしニンニク…1片
★こしょう…少々
★ウスターソース…大さじ4
★ケチャップ…大さじ2
★粒マスタード…小さじ2
★こしょう…少々

① 密封できる袋にスペアリブと★を入れもみこみ、しっかりと空気を抜き平らにして冷凍庫に入れ冷凍する。
② ①を解凍後、200度オープンで約20~25分程焼く。またはサラダ油を熱したフライパンで両面焼き色がつくまで焼き、蓋をしてさらに約10分焼く。

メカジキの塩麹ソテー

メカジキ…4枚
ナス(細切り)…1個
しめじ(ちぎる)…1/2パック
★塩麹…少々
★パプリカ(細切り)…1個

① 密封できる袋にメカジキと塩麹を入れもみこみ、しっかりと空気を抜き平らにして、冷凍庫に入れ冷凍する。
② サラダ油を熱したフライパンで野菜をさっと炒め、★を入れ一旦取り出す。
③ ①を解凍後、フライパンで両面焼き色がつくまで焼き、②を戻し入れ蓋をしてさらに約2分焼く。

BeEアンバサダーの末森陽子です!

今回は「らく家事」をテーマに、忙しい毎日を送る中で手軽に調理できるメニューを紹介します。おうちごはんのメインとなる肉と魚を使ったレシピは冷凍保存しておけるので時間のあるときに仕込んでおけばOK。肉や魚は新鮮なうちに冷凍保存するのがベストなので、下味をつけたらすぐに冷凍庫に入れてください。解凍方法のポイントは…

- 冷蔵庫でゆっくり解凍
- 袋のまま流水で解凍
- 電子レンジの解凍機能

室温での自然解凍は衛生上NGなので上記の方法で解凍してください！時短かつ簡単に作れる2品、ぜひおうちで作ってみてくださいね。

PROFILE
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。現在、様々な企業やメーカーのアンバサダーとしての活躍やセミナー、レシピ開発、コラム執筆などで活躍中。

8ページ「まなぼろ祭」の防災親子料理教室の講師を担当します!

大多喜ガスの卒FIT世帯向け余剰電力買取プラン

お申し込み受付中

太陽光の余剰電力を買い取ります!

最大12.0円/kWh

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と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。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。

他社との比較 ※余剰電力量3,000kWh/年の場合

買取単価 8.5円/kWh	東京電力 エナジーパートナー 余剰電力の買い取り	買取額 25,500円/年
買取単価 12.0円/kWh	大多喜ガス 太陽光買取電気セットプラン	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。

用途に合わせて選べる3プラン

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
余剰電力買取単価 9.5円/kWh (税込)	余剰電力買取単価 11.0円/kWh (税込)	余剰電力買取単価 12.0円/kWh (税込)
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

大多喜ガスの電気とセットなら、年間10,500円おトク!

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

営業時間 9:00~17:30(日・祝日除く)

太陽光買取プランのこと、まずは、こちらから



家庭用燃料電池エネファーム

家庭用燃料電池エネファームの導入には国の補助金制度がご利用いただけます。

エネファームってどんなもの?

エネファームは、ガスから水素を取り出し、その水素と空気中の酸素を化学反応させて、自宅に電気をつくるシステムです。最大約700Wの発電で、購入電力量を約80%削減! 停電時でも発電*できることから、停電対策としても注目されています!

エネファームなら停電時でも電気やお湯が使えます!

かしこく補助金を使ってエネファームを導入!

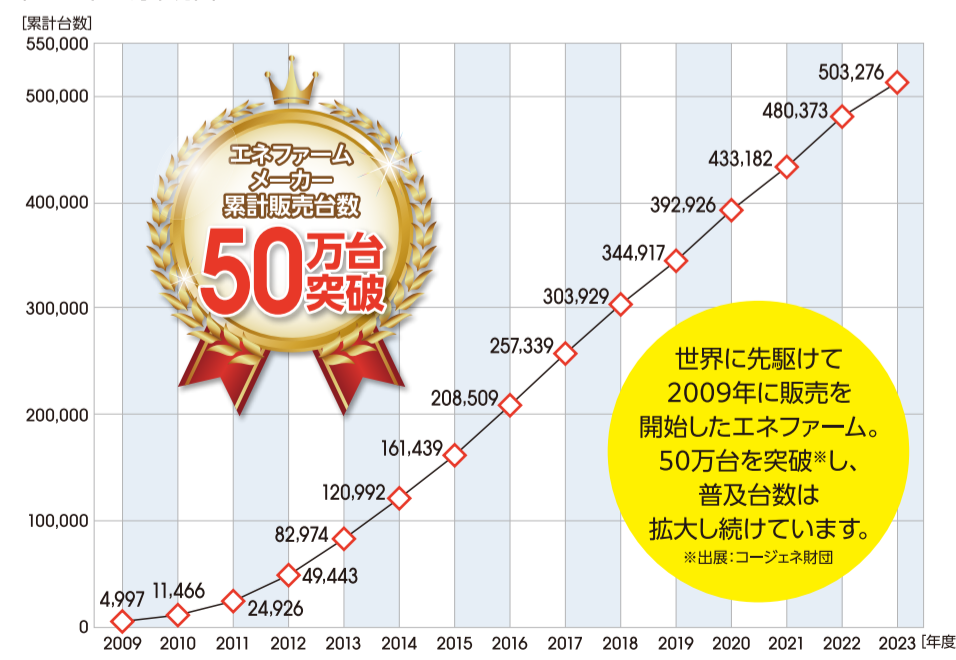
令和6年度 国から補助金 20万円

特に省エネ性能の高い高効率給湯器として評価され、手厚い補助が受けられます!

補助金がなくなり次第終了します。エネファーム導入をご検討の方はお早めにご相談ください。



エネファームメーカー販売台数 (2023年11月末現在)



世界に先駆けて2009年に販売を開始したエネファーム。50万台を突破*し、普及台数は拡大し続けています。*出展: コージェネ財団

詳細は右記までお問い合わせください
大多喜ガス エリア営業グループ

TEL.043-291-0901

営業時間 9:00~17:30(日・祝日除く)

エネファームのこと、まずは、こちらから



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

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

Instagramのフォロー&いいねで応募完了

#カフェで一息キャンペーン

応募期間 2024年3月6日(水)~3月29日(金)



STEP01
@otakigas_fan
大多喜ガスの公式Instagramをフォロー!

STEP02
キャンペーンの告知投稿に「いいね」をする

当選確率UP
キャンペーンの告知投稿にA賞、B賞、C賞の中でご希望のプレゼントをコメントすると当選率がアップ!



otakigas_fan 大多喜ガスの公式Instagramアカウントで情報発信中!

PRESENT
それぞれのカフェで使える1,000円分(税抜)の割引券をプレゼント
(割引券有効期間: 2024年9月末日まで)



A賞 各5名

3 way cafe
自家焙煎珈琲&自家製お菓子のテイクアウト専門店。
▲茂原市上茂原409



cafe adriano
ドリンク、フードメニューが豊富な駅チカカフェ。
▲茂原市千代田町1-5-2 タムラシティビル2F

B賞 各5名



caripuco
カレーとプリンとコーヒーのお店。
▲市原市ちはら台西5-23-6 ちはら台中央センター105

C賞 各5名



春のレシピ公開します

スタッフいちおしのガスコンロで作れるメニューをInstagramで公開します!

気軽に作れる!



衛生環境を整える DUSKIN

春 エアコンの掃除はおススメ!

カビは高温多湿を好むため、梅雨に入ると一気に増えます。ポツポツ程度だったカビはみるみる成長。そして梅雨があけ夏目になるころには、爆発的に増殖。春の「梅雨入り前」に掃除をすれば、「夏の大量繁殖」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におまかせ!

ダスキンポソーター 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!

※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。

家庭用壁掛けタイプ 所要時間(目安): 約1時間~1時間30分

標準料金	1台 14,300円(税込)
2台 23,100円(税込)	
フィルター自動お掃除機能付き 1台 25,300円(税込)	

天井埋込タイプ 所要時間(目安): 約3時間

標準料金	1台 38,500円(税込)
フィルター自動お掃除機能付き 1台 44,000円(税込)	

エアコンクリーニングは「ダスキンポソーター 千葉営業所」におまかせください。

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! レンタルで家計をサポート お問い合わせ ☎0120-068-105