

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

災害時に活躍する車が
大集合!

家族でまなぶ防災のコツ
大多喜ガスで
体感してみよう!

災害用伝言ダイヤル
(171)を体験しよう!

防災グッズの
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

非常時に役立つ!
蓄電池の説明会

止血処置体験
いす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

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

千種千消天然ガス OTAKI GAS

Coco Sora

大多喜ガスの
ライフサポート情報紙

ここから
Vol.41

2024 春号
八千代エリア版

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
“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 - 5/31

おいしい、はじまり。

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

さんむ RED お酒

PRIDE SEASON
プラウドシーズン
八千代緑が丘

OVER 120㎡ x 100㎡
敷地面積120㎡ x 延床面積100㎡超

CONVENIENT LIFE
徒歩10分圏に揃う暮らしの便利

物件エントリーは
こちら

公式HPは
こちら

東葉高速線
「八千代緑が丘」駅徒歩9-10分

日本橋・大手町 東京メトロ東西線
ダイレクトアクセス

お問い合わせは
「プラウドシーズン八千代緑が丘」
0120-061-814

野村不動産

千種千消天然ガス OTAKI GAS

八千代中央サービスショップ
株式会社 ダイオー
〈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
朝日管工株式会社 サービス事業部
〈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

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

YouTube 大多喜ガス
facebook @otakigas
Instagram @otakigas_fan

OTAKI GAS FAN
Webで最新情報配信!!
大多喜ガスファン



“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、観光客が収穫し、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。

SAMMU CITY

有野実ファーム



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「ちごりこ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。

ハウスの中でいちご狩り♪



冷凍いちごが入ってます

ゲストハウスでさんむREDを取り扱っています

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 | ②マルキ莓園 | ③相葉莓園 | ④杉谷莓園 |
|--|---|---|--|
| 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 | 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 | 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 | 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 |
| おすすめ品種「白莓」 | おすすめ品種「よつぼし」 | おすすめ品種「黒莓」 | おすすめ品種「星うらら」 |

さんむREDのご購入はこちら
山武市内では、下記のお店で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。

波板による囲い

給湯器

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

CO

CO

酸素不足で不完全燃焼

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。

※画像はリッセのグリルプレートです

楽しくなる、おいしい調理が、グリルプレートもついています！

※画像はリッセのグリルプレートです

特設サイトはこちら！
お見積もりも承ります。

お掃除がラクな、コントロールパネル

Point
お手入れが簡単！

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。

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。

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
オート調理が、おいしいも簡単！30分

*R RECIPE

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

八千代中央サービスショップ

株式会社 ダイヨー

会場 八千代中央サービスショップ店頭

3/16(土)・17(日)・5/18(土)・19(日)
10:00~17:00



八千代市大和田新田346 ☎ 0120-360-808

高津サービスショップ

朝日管工株式会社 サービス事業部

会場 イオンモール八千代緑が丘店アゼリア広場

4/13(土)・14(日)
10:00~18:00



八千代市緑が丘2丁目1-3 ☎ 0120-885-074

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。

cooking studio の中村 美香講師に聞きました！

PICK UP

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？

楽しく、おかりやすく、おいしい料理を作りましょう。



苺のサラダ

材料
レタス…4枚
スナップえんどう…8本
いちご…3~4コ

A
いちごドレッシング
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

- 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。
- (A)をよく混ぜて、ドレッシングを作ります。
- ①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。

中村講師は、「男の料理」や「手軽に作るお菓子とパンの教室」「親子料理教室」などを開催しています。下記ホームページよりお申し込みできます。

NAKAMURA MIKA



生徒募集中!!

お気軽にご参加ください

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)



苺ヨーグルトゼリー

苺を使った春にぴったりのゼリーです。牛乳とヨーグルトを使ったさっぱりとした味で苺のピンク色が可愛いゼリーです。

4/5日
手軽に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。

4/7日
親子料理教室

千葉 Cooking studio

お申し込み
詳細はこちら



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

お申し込み
詳細はこちら



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



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…一片
★しょうゆ…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
サラダ油…大さじ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。
- ①を解凍後、200度オープンで約20~25分焼く。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、★を戻し入れ蓋をしてさらに約10分焼く。



メカジキの塩麴ソテー

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…少々
★パプリカ(細切り)…1個
★塩麴…大さじ4
★スタードレッシング…大さじ1
★オリーブオイル…大さじ1

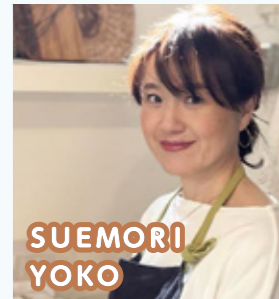
- 密封できる袋にメカジキと塩麴を入れもみこみ、しっかりと空気を抜き平らにして、冷凍庫に入れ冷凍する。
- サラダ油を熱したフライパンで野菜をさっと炒め、★を入れ一旦取り出す。
- ①を解凍後、フライパンで両面焼き色がつくまで焼き、②を戻し入れ蓋をしてさらに約2分焼く。

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。



SUEMORI YOKO

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

大多喜ガスの電気とセットなら、年間 **10,500円** おトク!

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 (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
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

*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

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?

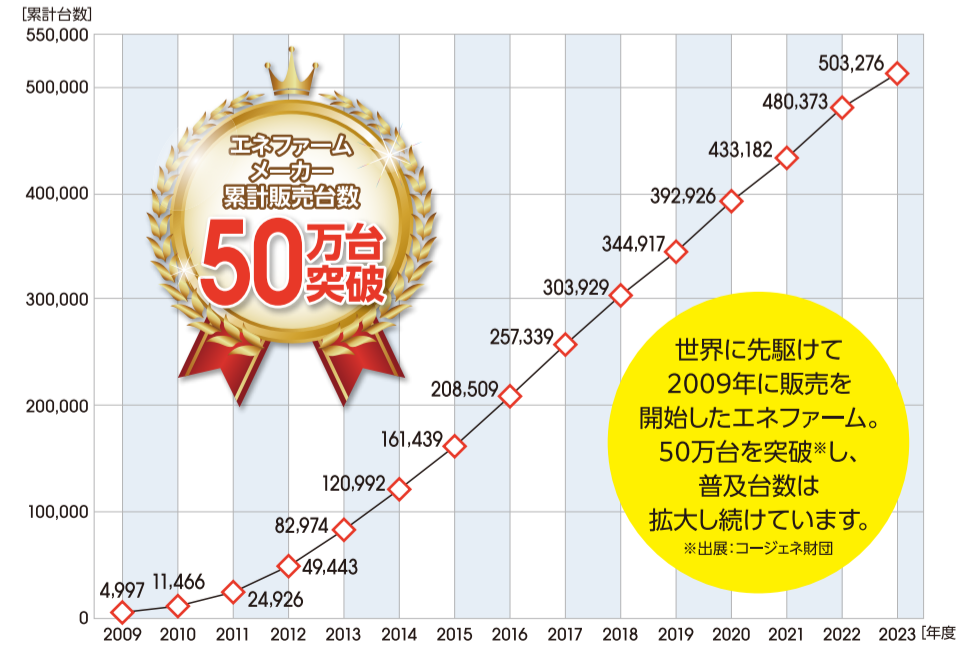
エネファームは、ガスから水素を取り出し、その水素と空気中の酸素を化学反応させて、自宅に電気をつくるシステムです。最大約700Wの発電で、購入電力量を約80%削減! 停電時でも発電*できることから、停電対策としても注目されています!

エネファームなら **停電時でも電気やお湯が使えます!**

*停電時発電継続には条件がございます。



エネファームメーカー販売台数 (2023年11月末現在)



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。

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!



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



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

【応募に関する注意】
・応募期間中に、この規約に同意され、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・宅配物の受け取りが可能な方の対象です。
・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。
・ご使用条件は、割引券等に記載の内容をご確認ください。
・景品発送時点まで大多喜ガスのアカウントをフォローしている必要があります。
・当選者の発表は景品の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おりません。
・キャンペーンの応募には、Instagramアカウントが必要です。アカウントをお持ちでない方は、Instagram公式サイトよりご取得ください。

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 **ダスキン**がおすすめ!

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!

ダスキンボナー 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!
※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「ダスキンボナー 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
ダスキンレントール千葉ステーション