

快適な冬の暮らしを支える、

ガス温水床暖房

朝晩の冷え込みが気になる季節。

足元が冷たいと、それだけで家の中でも肩をすくめてしまいますよね。

そんな時にうれしいのが「ガス温水床暖房」。

足元からじんわり温まり、お部屋全体を心地よい空間にしてくれます。



床暖房をご検討なら
今がおすすめ!

あったかフェア 2025
12.29日まで開催中

購入特典

あったかフェア期間中に
ガス温水床暖房をご購入された方に
いずれか1点
プレゼント!

1 無金利ローン0%

●東京ガスリース㈱が提供する
お支払いサポートプラン
「Reiサポートプラン」のご契約者に
限ります。

※既存住宅への新規ご成約分に限り。 ※後付け床暖房の値引き後の販売価格が150,000円(税込)以上の商品に限り。 ※大多喜ガスの家庭用都市ガスおよびLPガスをご利用のお客さまに限り。 ※購入特典には諸条件があり、これを満たさない場合、プレゼントの対象とはなりません。

**2 ダスキン 選んで使える
おそうじギフトカード
30,000円分**

●ダスキン選んで使えるおそうじギフトカードの
有効期限、利用条件等の詳細につきましては、
ダスキン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/>



**3 リンナイ製
ガス
ファンヒーター
SRC-365E**

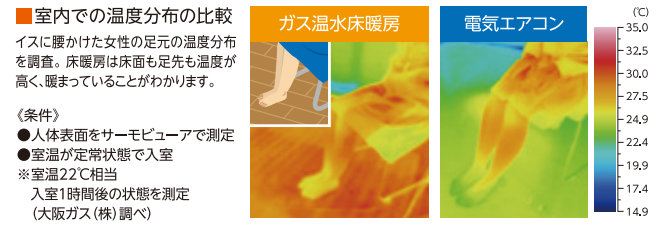
●別途、ガスコードが必要となります。
●ガス栓増設の場合、別途工事代がかかります。
●ファンヒーターの数には限りがあります。



床暖房の おすすめ ポイント

POINT 1 快適 足元ほかほか、家中が快適に

一般的な暖房では、暖かい空気が天井付近にたまりやすく、顔はほてるのに足元はひんやり…ということが起こりがちです。一方、床暖房は足元からじっくり体を温め、さらにその熱が空気を循環させるので、お部屋全体がムラなく快適に暖まります。



POINT 2 清潔 空気もきれいで、のどにやさしい

ホコリやダニ、ベットの毛などが舞い上がらないため空気の汚れが気になりません。アレルギーや肌の乾燥にお悩みの方にもおすすめです。

POINT 3 安心 お子さまもペットも安心

火に直接ふれないので火気によるやけどの心配がありません。また、床の上にスイッチやコードがなくのびのび動き回ることができます。

POINT 4 お得 ガス温水床暖房専用の料金メニュー

床暖房の使用でガスの使用量が増えても、専用の料金メニューがあるのでガス料金の上昇を抑えられます。台所やお風呂など家中のガス料金が年間を通してお得になります。

ただいま大多喜ガスでは、「あったかフェア 2025」を開催中!
この冬の快適な暮らしづくりに、ぜひお気軽にお立ち寄りください。
あったかフェアの詳細やその他特典はこちら ➡



CocoSora

大多喜ガスの
ライフサポート情報紙

ここそら
Vol.48

千葉千消天然カ
OTAKI GAS
2025 冬号

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



おいしい冬を
すごそう

特 集
冬のごはんは
醤油におまかせ!
大高醤油株式会社

醬
人の蔵
ひし
びと
くら

千葉千消天然カ
OTAKI GAS

フェアやガス機器に関するお問い合わせは、
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。

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》9:00～17:00(月～土)
《定休日》日曜・祝日(電話受付・訪問作業は可)、年末年始
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》9:00～17:00(月～土)
《定休日》日曜・祝日(電話受付・訪問作業は可)、年末年始
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》9:00～17:00(月～土)
《定休日》日曜・祝日(電話受付・訪問作業は可)、年末年始
千葉市緑区おゆみ野1-29-1
☎ 0120-292-302
TEL.043-292-0303



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枚限りとしてさせていただきます。2026年2月末日まで)

平屋の街

全77邸

JR土気駅 徒歩9分

最新情報を先行入手!
エントリー受付中!

☎ 0120-957-927

受付時間 9:00～17:30
(火・水曜定休)

本館に、感動を。 拓匠開発は地域密着37年1280部を超える平屋施工実績!

拓匠開発 / 千葉県内平屋分譲 No.1

(株式会社住宅産業研究所調査データより2025年3月時点)

■(一社)千葉県宅地建物取引業協会会員 ■(公社)全国宅地建物取引業保証協会会員

料理教室

CookiNG studio 2026年1,2月コース受付中

Instagram COOKING RECIPES

Instagramキャンペーン Instagram @otakigas_fan

エネファームってどんなもの?
マイ大多喜ガス会員募集中
快適な冬の暮らしを支える、ガス温水床暖房

小江戸とりっづ館

CocoSora
バックナンバーは
こちら

OTAKI GAS FAN
Webで最新情報配信!!

大多喜ガスファン

大多喜ガスで働きませんか?
大多喜ガスを含む、
K&Oエナジーグループ
2027年新卒学生採用情報はこちら



冬のごはんは 醤油におまかせ！

冬の定番メニューのお鍋や、味が染みこんだ煮物、お刺身やお寿司などのおもてなし料理まで日本の食卓にかかせない醤油。もっとおいしく、手軽にその味を楽しんでみませんか？

伝統の味を受け継ぐ、
醤油づくりの老舗

大高醤油

今回ご紹介するのは、千葉県山武市にある大高醤油株式会社さま。文化元年(1804年)に成東(現・山武市)で創業し、200年以上にわたりこの地で醤油づくりを続けてきた老舗です。工場「醬人の蔵(ひしほびとのくら)」では、醤油の命ともいえる麹(こうじ)が、長い歳月をかけて静かに育まれています。大豆をはじめとする原材料の品質にこだわり、丁寧な手仕事から生まれる本物の味を、家庭用はもちろん業務用としても提供しています。



家庭用では、醤油だけでなく、つゆ・たれ・ソース・ぼん酢など、幅広い調味料の製造にも取り組んでいます。

また、市原市のパクチー農場で出る規格外品など、通常は使われにくい素材にも着目し、素材を無駄にせず活かす商品づくりを行っています。さらに、直営の醤油ラーメン店の運営や、大豆・小麦不使用のアレルギー対応の醤油など、時代のニーズに応える新たな挑戦も積極的に行っています。



旧出荷口



代表取締役社長の大高 衛さんに
お話を伺いました。

業務用では、地元企業ならではの強みを活かし、オリジナル醤油の開発も手掛けています。1件1件の要望に合わせたカスタマイズを行い、少量生産にも対応。大手同業他社との差別化も図っています。九十九里の潮風と太陽に恵まれた、海・森林・田園に囲まれた自然豊かな土地で、伝統を大切にしながらも、柔軟な発想で未来を見据えたものづくりを続ける大高醤油。受け継がれる味と、挑戦する心。地域に根ざしたその歩みは、これからも力強く続いていきます。

※アレルギー対応商品の販売は店舗では行っておりません。
医師の指導のもと、取り扱い店舗等にてご購入ください。

取材協力：
大高醤油株式会社
〒289-1321 千葉県山武市富田ト 482
TEL.0475-82-5581



公式サイト



YouTube

料理が決まる！味が整う、この1本 **大高醤油** おすすめの醤油＆調味料

オンライン
ショップ・
らぁ麺 富士虎屋の
店内でも販売中

いちおし
フジトラ醤油〈丸大豆〉
1ℓ / 450 円 (税込)

伝統的な関東仕込みの濃口しょうゆです。丸大豆の脂分を生かした風味が、料理に奥行きを与えます。明治元年(1868年)に大高虎吉が売り出した、代々引き継がれた味わいです。

おすすめ料理
和食全般 煮物 納豆



旧瓶詰場

フジトラつゆ
1ℓ / 490 円 (税込)

そうだかつお削りぶしから煮出しただし汁と、フジトラ醤油の返しを合わせた濃縮つゆ。

おすすめ料理
和食全般 天ぷら 丼物 おでん 茶碗蒸し 煮物

パクチーしょうゆ
120 ml / 840 円 (税込)

お料理にかけて、和えて、添えて楽しめます！風味豊かな味わいが、パクチー好きにおすすめです。

おすすめ料理
チキンサラダ パスタ 白身魚のムニエル



image photo

有機醤油 真醬
200 ml / 440 円 (税込)

安心原料をじっくりと発酵熟成、天日乾燥塩を使用しています。口当たりのまろやかさが特徴です。

おすすめ料理
和食全般 お刺身 お豆腐

醤油麹ソース
200 ml / 650 円 (税込)

米こうじに丸大豆しょうゆを加えて発酵熟成させた、万能調味料。ペースト状で使いやすい！

おすすめ料理
和食全般 菜の花の胡麻和え



おうち居酒屋の素たれキング
300 ml / 450 円 (税込)

どんな料理にもそのまま使える、強い勝手が抜群の甘めのタレです。

おすすめ料理
鶏つくね 味付玉子 豚バラの豆腐巻き

スタミナじゃん(美味しいじゃんシリーズ)
370 g / 600 円 (税込)

にんにくたっぷりのスタミナたれ。同シリーズ商品に、たまねぎ、うま塩、ペッパー、ご飯にかけるじゃんがあります。

おすすめ料理
焼肉 ステーキ 炒め物

Present

「フレッシュボトル調味料セット」を30名様にプレゼント！
右下にある二次元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：2026年1月9日(金)まで

セット内容：有機醤油 真醬、二段仕込み醤油、かけつけしょうゆ、特選ぼん酢、和つゆ(各200ml・賞味期限1年※有機醤油 真醬は1年半) 各1本

※工場の通常製造ラインでは、小麦、大豆を含む製品を製造しています。
※掲載内容は2025年11月17日時点のものととなります。



味の決め手は
お醤油です

大高醤油直営の醤油ラーメン屋

らぁ麺 富士虎屋

〒289-1321 千葉県山武市富田ト 482 TEL.0475-82-5581

営業は、毎週木・金曜日のランチタイム11:00~15:00(L.O.14:00)のみ！幅広い年齢層の方に気軽に醤油を味わってもらいたい、というコンセプトのもと、こだわりぬいた味わいのラーメンを提供しています。山武市の製麺業者が作ったオリジナル麺が程よくスープに絡み、「おうち居酒屋の素たれキング」で煮込んだチャーシューは、甘辛くやさしい味わい。ふわっと香る醤油と旨味たっぷりの出汁が合わさったそのスープは、飲み干したくなるおいしさです。



ちゃーしゅー麺



富士虎 白



富士虎 黒

すっきりとした味わいの「白」、コク深い「黒」、どちらも醤油の旨みが際立っています。

大高醤油の地域貢献

特産品の窮地を 助けたいという 想いから生まれた、 いちごのお土産品



山武いちごプリン



知らな
かった！

醤油を美味しく 使うコツを聞いてみました

Q 開封後の賞味期限の目安は？

A 開封後、常温保存で約2週間、冷蔵庫で保存しても約1か月で風味が落ちてきます。濃口はあまり味が変わりませんが、薄口は時間が経つほど味わいに変化してしまいます。醤油が古くなってしまったら煮物や炒め物に使用し、早めに使い切ってしまいましょう。



Q 調理中に醤油を入れる ベストなタイミングは？

A 味をしみ込ませる、佃煮や煮ころがしなどは最初に醤油を入れます。金目鯛の煮付けは、始めに醤油をちょっと入れたあと、お皿に盛り付ける直前に付け足すと風味が楽しめます。醤油には「マスキング効果」があり、魚料理などの臭みやえぐみを和らげてくれます。火を通したあとに食材にえぐみを感じたら、最後に醤油を少し入れると味が和らぎます。

Q 「濃口」「薄口」「減塩」の違いは？

A 「濃口」は大豆、小麦、塩水と菌を発酵させて作ったもので、香りと味が強く、食材の味をまとめることができます。「薄口」は、大豆と小麦の他に米を加えて作ります。あまり発酵させずに仕上げており、米の甘さでその味を整えています。色合い良く野菜を炊きたいときなどに重宝します。「減塩」は分子レベルで塩分を濾して減らした機能性食品で、血圧が高めの方におすすめです。

大高醤油オリジナルレシピ

Original recipe

フジトラつゆで作る♪

大高流 鶏のスペアリブ

程良い甘さとニンニクの風味が相性抜群！
おもてなし料理にもおすすめです。



【材料】
鶏手羽 6本
片栗粉 適量

ハチミツ 大さじ1
フジトラつゆ ... 大さじ2

★ おろしニンニク 適量
ゴマ 適量

【作り方】

- 調味料(★)を混ぜる。
- 鶏手羽に片栗粉をまぶし、180℃の油で5~6分揚げる。
- 揚げた鶏手羽と1をよく絡めさせる。
- お皿に盛り、最後にゴマをふりかけて完成！



とっても
簡単♪

千葉教室 Cooking studio

気になるレッスンに参加してみませんか？
初心者の方も大歓迎です。

BeE クッキングスタジオ

〒266-0031
千葉市緑区おゆみ野 3-12-1
TEL.043-291-1510
受付時間 10:00～17:00
(土・日・祝日を除く)

千葉教室の
お申し込み
詳細はこちら



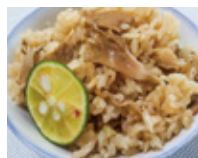
※写真はイメージです



中村 美香 講師

男の料理

- 1/30 (金) ●ネギたっぷりつくねバーグ
●大根と豚肉の大寒煮
●フォンダンショコラ
受講料 4,000円(税込)
- 1/31 (土)
- 2/20 (金) ●鶏肉ときこの中華風おこわ
●海老のマヨネーズソース
●マンゴーのヨーグルトプリン
受講料 4,000円(税込)
- 2/21 (土)



宮川 睦 講師

四季を感じる和菓子

- 1/9 (金) ●紅白蒸しどら
●ご褒美しょうが羊羹
受講料 3,500円(税込)
- 2/18 (水) ●雪椿
●お茶の玉手箱(焼き菓子)
受講料 3,500円(税込)



近藤 裕子 講師

かんたん美味しい米粉パン教室

- 1/16 (金) ●豆腐と米粉100%で作る中華まん 2種
●肉まん
●あんまん
受講料 4,300円(税込)



かんたん美味しい手ごねパン教室

- 2/17 (火) ●ココア生地で作るダブルチョコナッツ
●プレーン生地で作るオレンジチョコレート
受講料 4,100円(税込)



かんたん美味しい毎日ご飯

- 2/25 (水) ●クリームコロッケ
●白菜とベーコンのスープ
●煎り大豆の炊き込みご飯
受講料 4,100円(税込)



大多喜ガスの料理教室

2026年1月・2月開催教室 生徒募集中!!

只今のお申し込みは2025年12月、
2026年1月・2月の開催分です。
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)

ご参加
お待ちしております



池田 征弘 講師

シェフから教わるイタリアン

基本のイタリアン

- 1/19 (月) ●冬野菜のクリームパスタ
受講料 1,500円(税込)
- 2/24 (火) ●ツナとベーコンのトマトクリームパスタ
受講料 1,500円(税込)



本格イタリア料理

- 1/19 (月) ●サーモンのパテとガーリックトースト
●ミートソース
●ポローニャ風パスタ
●イタリアンハンバーグ
受講料 6,500円(税込)
- 2/24 (火) ●冬野菜でバーニャカウダ
●海老とキノコのトマトクリームパスタ
●豚ロースのクリーム煮
受講料 6,500円(税込)



金子 華子 講師

ふわっもちっ本格てごねパン

- 1/15 (木) ●クロックムッシュ 3個(約10cm四方)
(難易度:★★☆ 易しい)
受講料 4,000円(税込)
- 1/26 (月) ●全粒粉の胡桃(くるみ)パン 4個(約23cm)
(難易度:★★☆ やや難しい)
受講料 4,000円(税込)
- 2/9 (月) ●ヴィエノワ(約22cm) ＊プレーン 3個
＊ココア 3個
(難易度:★★☆ やや難しい)
受講料 4,000円(税込)
- 2/26 (木)



草処 英次 講師

菓子工房セ・ラ・ヴィのケーキ教室

- 1/27 (火) ●菓子工房セ・ラ・ヴィのバレンタインショコラ
●ちょこっとお菓子
受講料 4,000円(税込)



浅井 ひとみ 講師

パパっとおいしい!親子クッキング

- 2/15 (日) ●ふわふわフレンチトースト
●パリパリウインナー
●マカロニサラダ
受講料 4,000円/組(税込)



栗原 弘美 講師

手作りおつまみ教室

- 1/17 (土) ●ブリのゆず照り焼き
●長ねぎとベーコンのチーズ炒め
●大根とツナの和風和え
受講料 4,000円(税込)
- 2/7 (土) ●白菜とベーコンのクリームグラタン
●鶏むね肉と春菊のナムル風
●お豆腐チョコケーキ
受講料 4,000円(税込)



季節の行事食～節分～

- 1/14 (水) ●赤鬼と鬼のパンツまん ＊肉まん 2個
＊あんまん 2個
●いわしのつみれ汁
●マッシュロ大豆チョコ
受講料 4,000円(税込)



季節の行事食～バレンタイン～

- 2/10 (火) ●超簡単ガトーショコラ 15cmホール
●ミニカップ 2個
受講料 4,000円(税込)



デリ風大根ステーキ

INSTAGRAM COOKING RECIPES

大多喜ガスの公式Instagramで
スタッフいちおしレシピをお届けしています！

2025年12月26日投稿予定

(材)料(6コ分)

- 大根 ……………1/2本
- 酒 ……………大さじ3
- 塩 ……………小さじ1/2
- ベーコン ……………6枚
- パスタ ……………1本
- オリーブオイル ……小さじ1
- めんつゆ ……………大さじ1
- パセリ ……………少々

(作)り方

- 1 大根は皮をむき、2cmの輪切りにする。
- 2 鍋に大根、かぶるくらいの水、酒、塩を加え、柔らかくなるまで茹でる。
- 3 水気を取った大根にベーコンを巻き、巻き終わりにパスタを刺し止める。
- 4 フライパンにオリーブオイルを熱し③を焼き、めんつゆを回しかける。
- 5 皿に盛り、刻んだパセリを飾る。

公式Instagramで
もっと詳しく!!



ミルフィーユ
サンドウィッチ



2025年
12月19日投稿予定

2025年
12月24日投稿予定

今すぐチェック!

大多喜ガス
公式Instagram
@otakigas_fan



さつまいもの
シェパードパイ

浴室暖房乾燥機(リンナイ株式会社製)の一部機種のご使用に関するお知らせとお願い

リンナイ製の浴室暖房乾燥機(製造から10年以上経過)において、温風等を浴室内に循環させるファンのモーターの経年劣化故障により、ごくまれに発火に至るおそれがあることが判明しました。対象機種をご使用のお客さまは換気運転以外のご使用を直ちに中止してください。

リンナイ株式会社による点検・修理を無償で実施しますので、お問い合わせ窓口までご連絡をお願いいたします。当該製品をご使用のお客さまにおかれましては大変ご迷惑をおかけしますが、何卒、ご理解・ご協力をお願い申し上げます。

なお、対象の製品は浴室の天井に設置されており、本体から型式を特定することは困難です。脱衣所などに併設された浴室暖房乾燥機の**リモコンからブランド名とリモコン品番をご確認ください。**

お問い合わせ窓口

フリーダイヤル

0120-113-531

リンナイ株式会社

浴室暖房乾燥機点検受付センター

受付時間:午前9時から午後5時(日・祝日・年末年始は休業)

リンナイ株式会社社員ならびにリンナイ株式会社サービスショップは、お客さまからの申し出がない限り、点検・修理を行いません。突然の訪問や電話は、点検詐欺の可能性がありますのでご注意ください。

ガス機器に関する重要なお知らせ <https://www.otakigas.co.jp/gas-news/>



ブランド名	リモコン品番			
Rinnai リンナイ	BHS-04A	BHS-05MCS	BHS-05MJR	BHS-05MJRT
	BHY-05A	BHY-06A	BHY-06B	BHY-06E
	BHY-06L	BHY-06MCS	BHY-06MJR1	BHY-06P
	BHY-07A	BHY-07B	BHY-07WJPR	
ブランド名記載なし	BHS-04Q	リモコン品番記載なし※		

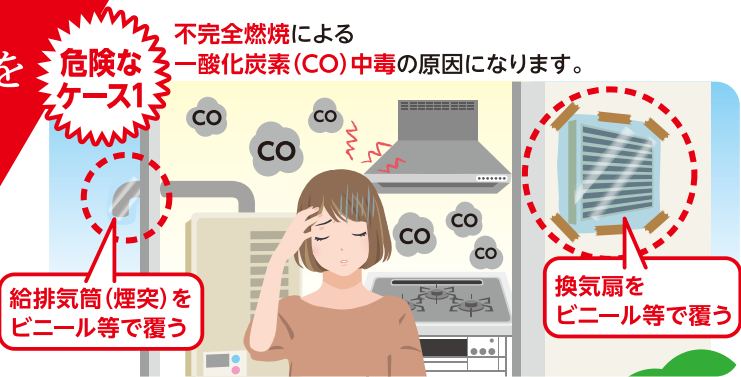
※リモコン品番記載なしについて
浴室暖房乾燥機本体のメーカー型式「CBH-333B」はリモコンにブランド及び品番が表示されておりませんので、浴室の天井に設置されている本体フロントパネルの製品型式を確認いただくか、取扱説明書の表紙に記載の型式を確認ください。

建物 外壁塗装 計画中、 工事中の お客さまへ

お願い

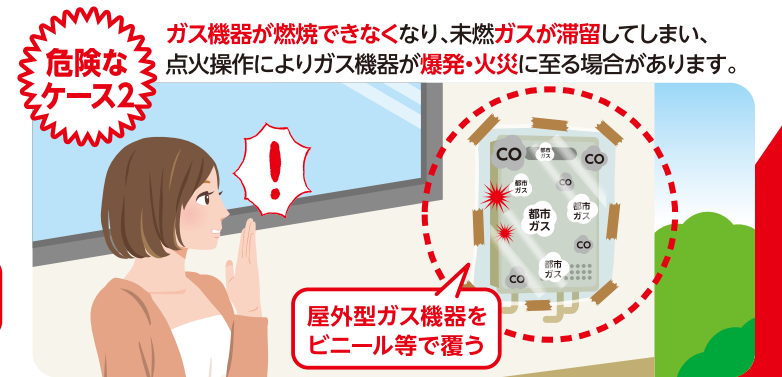
- ガス機器を使用する際は、**ビニール等が外れている**ことを確認してください。
- 「**なかなか火が付かない**」「**火がすぐ消える**」などの場合は、**ビニール等の取り外し忘れ**が考えられます。ビニール等を確認してください。

ビニールで覆ったままガス機器を使用すると…/



給排気筒(煙突)を
ビニール等で覆う

換気扇を
ビニール等で覆う



屋外型ガス機器を
ビニール等で覆う

危険な
ケース2
ガス機器が燃焼できなくなり、未燃ガスが滞留してしまい、
点火操作によりガス機器が爆発・火災に至る場合があります。

ご不明な場合は
大多喜ガスの
最寄りの事業所まで
ご連絡ください。

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



小江戸とりっぶ館

城下町・大多喜で叶う、おいしい・ご利益“とりっぶ”

～和菓子・地酒・工芸・歴史にふれる、癒しの観光拠点～



小江戸とりっぶ館は、2025年7月27日にオープンした、大多喜ガスが運営する観光交流施設です。城下町・大多喜の歴史や文化を五感で感じられる場所として、地域ならではの体験を提供しています。館内では、町の特産品である「竹」を使った工芸体験など、心がほっと和むひとときをお過ごしいただけます。

併設の「きんぎょ茶や」では、地元の和菓子や季節の甘味、こだわりの地酒を、町の特産品とともにゆったりと味わえます。ここで出会ったお気に入りの品は、町内のお店で購入できるため、地域の魅力を知り、町全体を巡るきっかけとなったら…きんぎょ茶やは、そんな地域の“おいしい循環”を生み出す拠点(BASE)になれるよう、食材や商品を選んでいきます。観光で訪れた方はもちろん、地元の皆さまにも親しまれ、ゆったりとくつろげる憩いの場としてご利用いただいています。

歴史や文化に触れ、ご利益も感じられる——そんな“大多喜ならではの”が詰まった小江戸とりっぶ館に、ぜひお立ち寄りください！

きんぎょ茶や

地元の選りすぐりの和菓子や、地酒をお楽しみいただけます。



女子旅のおふたりが、「お茶と甘味3段セット」を満喫中♪

工芸体験

町内にある「夷隅神社」で祈祷された和紙で作る「張り子だるま」や、「きんぎょお守り」の体験

伝統工芸の「つまみ細工」で、ストラップやアクセサリー作り体験も



「サクサクだるま縁」

歴史コーナー

地域の歴史に触れられる貴重な展示物も沢山あります！



小江戸アフタヌーンティ

季節の味わいを楽しめる「和のアフタヌーンティー」、はじめました♪

地元の食材を使った前菜に、和と洋のスイーツ、旬のフルーツを添えて。好きなお茶やドリンクと一緒に、ほっとひと息つけるひとときを。とりっぶ館の落ち着いた空間で、いつもとちょっと違う贅沢な時間を過ごしてください。



招待券プレゼント♪

Instagramキャンペーン企画

詳細は下記、「大多喜町へとりっぶ」コーナーをチェックしてください！

マルシェ

雑貨やスイーツが楽しめるマルシェや、季節に合わせたイベントを随時開催中♪

地域とのコラボ企画も進行中です！



ワークショップ

ワークショップ&お茶会を楽しむイベントを開催！

こちらは「アップサイクル」で推しや好きなブランドのポーチづくり♪



小江戸とりっぶ館 ～KOEDO Trip BASE～

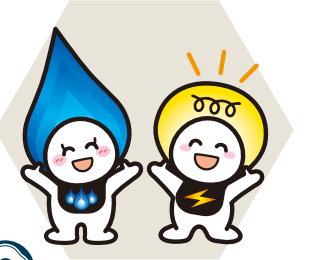
千葉県夷隅郡大多喜町久保153-1
TEL: 0470-82-6111

開 館：10:00～16:30 休 館：火曜日・水曜日・木曜日（祝日の場合は開館）／年末年始
入館料：無料（きんぎょ茶や・工芸体験コーナーは有料です。）
駐車場：商店街共用駐車場2台あり。 ※詳細はHPでご確認をお願いいたします。
※ご来館の際は、事前に公式ホームページをご確認ください。
※掲載のメニューや工芸体験の写真はイメージです。実際の内容とは異なる場合があります。






① 小江戸とりっぶ館で使える小江戸アフタヌーンティー招待券 5名様



② 大多喜ガス公式キャラクター ぽっぽとぱっぱグッス 話合せセット 5名様

大多喜町へとりっぶ

Instagramキャンペーン

応募期間 2025.12.5(金)～2026.1.9(金)

- 1  小江戸とりっぶ館 (@koedo_trip) と 大多喜ガス (@otakigas_fan) 両方のInstagramアカウントをフォロー
- 2  キャンペーンの告知投稿に「いいね」をする
- 3  キャンペーンの告知投稿にほしい賞品の番号と賞品名をコメントしてください

【応募に関する注意】●本キャンペーンの内容は、予告なく変更・中止する場合があります。●応募に関わる通信料及び接続費などの諸経費は、応募される方のご負担となります。●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み対象です。●当選者にはInstagramのDMにてご連絡させていただきます。●景品発送時点まで小江戸とりっぶ館及び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。●賞品の転売は禁止とさせていただきます。●賞品受け取り日や時間指定などはお引き受けいたしかねます。●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。●本キャンペーンに関して応募者に発生したいかなる損害についても、当社は一斉責任を負いません。●本キャンペーンへの応募には、Instagramアカウントが必要となります。

アイシン製
家庭用燃料電池 エネファーム



ENE-FARM type S

おうちでつくる電気とお湯

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、自宅で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！

※停電時発電継続には条件がございます。

リンナイ製
ウルトラファインバブル給湯器



Ultra Fine Bubble

さらに！ウルトラファインバブル給湯器とセット導入も可能！

浴室、洗面、キッチン、家じゅうでウルトラファインバブル入りのお湯が使えます。

水回りの掃除負担を軽減へ 肌のうるおい効果も持続

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)

WEBからのお問い合わせも受付中！ 大多喜ガス エネファーム

※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。
※「ウルトラファインバブル」は一般社団法人ファインバブル産業会の登録商標です。

QRコード

エネルギーの見える化サービス

マイ大多喜ガス

「マイ大多喜ガス」は、大多喜ガスの都市ガスや電気をご利用のお客さまが、ご自分のパソコン・スマートフォンなどで、エネルギーのご使用量と料金を簡単に確認できるウェブサービスです。最長24ヶ月分を数値とグラフで確認でき、前年同月の値と比較することができます。「マイ大多喜ガス」でエネルギーのご利用状況をチェックして、省エネなどにご活用ください。

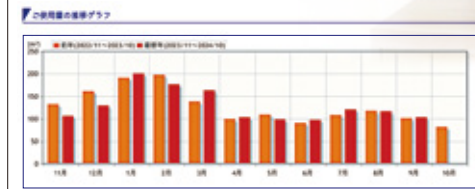
会員登録集中

登録無料

毎月の使用料と料金等を簡単に確認できる！

項目	2024年09月分	2024年08月分
ガス料金	7,160円	7,160円
電気料金	5,319円	5,319円

過去の使用量等をグラフや表で確認できる！



「マイ大多喜ガス」の詳細・会員登録はコチラ



※電気の請求額内訳の確認機能は低圧電力(当社「お家ぽっ!ぱっ!Sプラン」「お家ぽっ!ぱっ!プラン」「お店ぽっ!ぱっ!プラン」「お店パワープラン」)のご契約のみ対応です。また、都市ガスのお客さまで複数契約を合算請求しているお客さまなど、サービスをご利用いただけない場合があります。詳しくは右記二次元バーコードのリンク先をご覧ください。

エアコンクリーニング

冬のキャンペーン!

冬のエアコンにご注意! //

夏の終わりにカビ対策をしても、秋雨などの影響で、エアコン内部にカビが発生していることもあります。そのままエアコンの暖房をすると、室内には温風とともに大量のカビが放出されてしまう事態に！そこでエアコンクリーニングのプロ「ダスキン」におまかせください。ご家庭では触ることのできないエアコン内部まで徹底的に分解洗浄するので、気になる汚れもニオイの原因となるカビや細菌も、スッパリキレイに仕上げます。

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 15,400円(税込)
標準料金	2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 34,100円(税込)
標準料金	1台 39,600円(税込)

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。

ダスキン運営のクリーンなベビー用品レンタル。

赤ちゃんの成長に合わせてレンタルできる!

ダスキン レントオール 千葉ステーション

レンタルで家計をサポート

お問い合わせ 0120-068-105

ダスキンレントオール千葉ステーション

ダスキンポニ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

エアコンクリーニングは「ダスキンポニー 千葉営業所」におまかせください。 お問い合わせ 0120-22-0107