

ガスは快適な暮らしのパートナー

2019年秋号

No. 34

年4回発行
(3月・6月・9月・12月)

弘前ガス
広報紙

Yell_{エール}

弘前ガスは、笑顔あふれる暮らしづくりを応援します!

料理教室のご案内

お知らせと
ブログも
見てね!



弘前ガスでは、どなたでもお気軽にお料理を楽しんでいただけるよう、毎回いろいろな内容の料理教室を開催しております。楽しみながらお料理の腕を磨いてみませんか?たくさんのご応募、お待ちしております。

第47回

ガスオーブンで焼く しっとりふわふわチーズケーキ

- 日時** 10月5日(土) 10:00~13:00(受付は9:50~)
- 場所** 手作りパン&お菓子教室 パンハウス(末広3-1-10 ※駐車場あり)
- 講師** ジャパンホームベーキングスクール総師範 成田 郁子先生
- 参加費** 2,100円(材料費・持ち帰り箱代・傷害保険料込)
- 持ち物** エプロン・三角巾・ハンドタオル
- 定員** 成人の方 6名

フォカッチャ
サンドの
軽食付き!



レッスンでは成田先生によるデモンストレーションの後に、お一人様一台ずつチーズケーキ(直径15cm)を作り、お持ち帰りいただきます。実習後は成田先生が作られるチーズケーキを召し上がりながら素敵なティータイムを過ごしましょう!



※料理教室のご応募を通じてお客様からご提供いただきました個人情報を、料理教室及び傷害保険の手続き以外の目的で使用することはありません。
※安全管理上、参加者以外の同伴および見学はご遠慮ください。
※食材等準備・傷害保険手続きの為、9/30の週に出欠確認のお電話をいたします。確認後のキャンセルはご遠慮ください。

ハガキでの応募

①~⑦の必須事項を明記の上、弘前ガス(株)「料理教室係」までご応募ください。1回のご応募で、2名様までお申し込みができます。※ハガキで2名様分ご応募される場合は、必ず2名様分の①~⑦をお知らせください。
①郵便番号 ②住所 ③氏名(ふりがな) ④生年月日 ⑤性別 ⑥電話番号 ⑦当社料理教室参加経験の有無
【応募締切】9月24日(火) 必着

インターネットでの応募

弘前ガスホームページの「イベント情報」より専用の応募フォームにてお申し込みください。▶▶▶
【応募締切】9月24日(火) 23時59分まで



お問合せは...

〒036-8042 弘前市大字松ヶ枝1丁目2番地1 弘前ガス(株) 料理教室係
TEL 0172-27-9100

※お申し込み多数の場合は抽選を行い、締切後7日前後で結果を郵送にてご連絡いたします。

コンロ Q&A

普段何気なくお使いのガスコンロですが、
ご使用中に気になることはありませんか？



Q1

乾電池を取替えても
1～2ヶ月位で
すぐに点火しづらくなったり
エラーが出たりする。



Q2

炎がバーナーから
出ないところがある。



A1

全口Siセンサー付コンロはアルカリ乾電池
を使用する仕様となっているため、マンガン
乾電池を使用すると短期間に消耗し、点火し
づらくなったりエラーが出たりします。**電池
交換の際はアルカリ乾電池をご使用ください。**

A2

バーナーキャップに汚れが付着していませんか？
バーナーキャップを金ブラシや使用済みの歯ブ
ラシ等で掃除してあげましょう。又、取り付ける
際はしっかりとおさまる位置がありますので浮
いたりずれたりしないように取り付けましょう。

ガス器具でお困りごとがございましたら、当社までお気軽にご相談ください。

おかげさまで
4,500件突破
さらに値下げしました!

エコル電気

(エコル電気は、弘前ガス(株)が提供する電気供給サービスの名称です。)

電気料金の支払先が
当社に変わるだけ!

(当社で解約の手続きを取らせていただきます)
ご契約中の電気の見針票をご用意いただけますと、
その場でお申込みができます!!

「エコル電気」で検索!

エコル電気 検索



エコル電気の3つのポイント

ポイント 1

手続き簡単

ポイント 2

電気の品質は
変わりません

ポイント 3

停電からの復旧は
今まで通り

高圧電力、低圧電力(動力用)の取扱いはじめました!

ご不明な点やご質問がありましたら当社スタッフが訪問いたします。

※電気の供給は「株式会社エネクスライフサービス」が行います。

エコル電気お問合せ窓口

【受付時間】平日8:30～17:00

電気供給元

0120-051-585

株式会社エネクスライフサービス
東京都港区虎ノ門2-10-1 虎ノ門ツインビルディング東棟11F
小売電気事業者番号:A0366



弘前ガスグループの光通信サービス

弘前ガス

弘前ガス(株) 弘前燃料(株) 弘前ガス商事(株) ヒロネン青森

インターネットは

あすなろ光
with NTT東日本

今なら

1 工事費用無料
キャンペーン実施中!

※適用条件有

2 他社からの乗換時、
解約料もご負担
致します! ※適用条件有



※適用条件

弘前ガスグループの都市ガス・プロパンガスをご利用、
または灯油を巡回契約でご利用のお客様

お問合せは ヒロサキライフサービスへ

0120-704-500

土・日・祝日除く8:30～17:00

■ご応募いただいた方の個人情報や、その他の応募の抽選・発送に利用させていただきます。

また、確認のためにお電話等でご連絡させていただく場合がございますのでご了承願います。尚、それ以外の目的には使用いたしません。



ガスで簡単! 福士るみ子先生の
おすすめレシピ

サバのホイル焼き

栄養価(1人分): 310kcal / 塩分: 2.1g

■材料(4人分)

- サバ…………… 1尾
- 〔しょうゆ…………… 大さじ1
- 〔酒…………… 大さじ1
- 玉ねぎ…………… 200g
- 人参…………… 40g
- まいたけ…………… 40g
- レモンのうす切り 4枚
- バター…………… 10g
- (みそだれ)
- 〔みそ…………… 大さじ2
- 〔みりん…………… 大さじ1
- アルミホイル …… 適宜
- 油…………… 適宜

■下ごしらえ

- サバは三枚におろし、半身を二等分にし、しょうゆ、酒をかけて下味をつける。
- 玉ねぎと人参は輪切りのうす切り。
- まいたけは四つに分けておく。
- みそとみりんを合わせてみそだれを作っておく。

■作り方

- ①アルミホイルを30cmほど切り取り、内側に油をうすく塗り、玉ねぎ、サバを置き、みそだれをかける。
- ②①に人参、まいたけ、レモンのうす切り、バターをのせ、ホイルでふんわり包み、油を塗ったフライパンにのせ、ぴったりふたをして弱火で15分火にかける。



ガスコンロの便利な機能

コンロ調理タイマー

1分刻みで時間を設定でき、自動消火します。



福士るみ子先生が
教える料理教室

サロン・ド・胡桃(くるみ)

弘前市格梗野2丁目9番地7 0172-36-5075
火曜日18:00~、水曜日10:00~

料理上手になって、家族・恋人の胃袋をつかみましょう…♡
月1回の参加でも大歓迎です!

ブログ
「るみ子のおしゃべり」
みてください!



ぷらっと弘前

No. 34

今回は弘前市亀甲町、弘前公園近くにある「石崎弥生堂」さんを訪ねてみました。1854年創業し、165年続く老舗です。

現在は6代目庸市さんが先代から伝統を受け継いで、お菓子作りを続けています。

店内には20種類以上もの和洋菓子が並んでおり、その中でもこだわりの一品が「縄かりん糖」です。古くから津軽の名物として地元市民に愛され、観光客にも大人気!

その名のとおりに見た目はネジネジと編みこまれた縄のようで、製法を聞いたらなんとすべて手作りとのこと。毎朝6時から生地の仕込みを始め、一つ一つ丁寧にねじっていくそうです。先祖代々受け継いできた昔ながらの製法と味を守る店主のこだわりが感じられました。

ぜひ、長い歴史と店主の思いが詰まったお菓子を探しに「石崎弥生堂」さんへ立ち寄ってみてはいかがでしょうか?

逸品! 縄かりん糖

甘さが控えめで、歯ごたえがあるのが特徴。やさしい味で、一度食べるとやめられなくなってしまうかも! 食べているときの、ポリポリ、ポリポリとした音も、なんだか心地よく感じます。ぜひ食べてみてください!



▲1袋 350円(税込)
※10月1日より380円(税込)

石崎弥生堂

弘前市亀甲町13 TEL:0172-35-5753

営業時間 9:00~18:30

定休日 第2、第4日曜日

駐車場 有(店舗前)



バナナ最中 ドーマン 城最中 どうろ焼などもオススメ!



全国発送もしています!



たくさんのお菓子が並んでいます

プレゼント

石崎弥生堂様より「縄かりん糖1袋」の引換券を
抽選で10名様にプレゼントいたします!

ハガキ でのご応募

①~⑥の必須事項を明記の上、下記までご応募ください。(一家族様1通まで)

①郵便番号 ②住所 ③氏名(ふりがな) ④年齢

⑤電話番号 ⑥「エール」をご覧になった感想

〈応募先〉〒036-8042 弘前市大字松ヶ枝1丁目2番地1
弘前ガス株「エールプレゼント」係

〈応募締切〉令和元年10月15日(火)必着

インターネット でのご応募

弘前ガスホームページの「お役立ち情報」より専用の応募フォームにて
お申し込みください。

〈応募締切〉令和元年10月15日(火)23時59分まで

※当選者の発表は引換券の発送をもって代えさせていただきます。

\\ ちょっと気になる // こんなガス器具もあります

普段あまり見かけないような珍しいガス器具や最新のガス器具をご紹介します。
お取替やリフォームの際に参考にしてみてください。



2口タイプの
ビルトインコンロ

3口も必要ないという方必見。
コンロの操作部が天板にあるので
便利で、鍋なし検知機能や
感震機能が付いて安心。
天板のお掃除も
イージークリーンで楽々。
レンジフード連動タイプも有ります。

CHECK



4口タイプの
ドロップインコンロ

キッチンにスタイリッシュに
見せるデザインコンロ。
おしゃれで料理好きな方にぴったり。
全面グリッドで
重い鍋の移動もらくらく。
楽しくお料理ができてそうです。

CHECK



マイコン電子ジャー付
ガス炊飯器

色も形もおしゃれで機能も充実。
ガスならではの炎のちからで
ごはんがよりいっそうおいしく。
業界初ケーキ機能を搭載。
スポンジケーキをはじめ、スフレ
チーズケーキ、ブラウニー、ケーキサレ、
タルトタタンなどが焼けます。

CHECK



FF式輻射ストーブ

石油ストーブのように見えますが、
実はガスストーブです。
点火・消火・再点火が早く、
床暖対応もありますので、
今お使いの床暖マットが
そのままご使用できます。

CHECK



ガス暖炉(FF式)

炎の揺らぎに癒される、
ちょっと贅沢なつらつ空間。
FF式なのでお部屋の
空気を汚しません。

CHECK



おどろき番外編!!



ガス自動販売機

今では見かける事は無くなりましたが、
とある病院の院長先生から
不使用とのことでお譲りいただきました。
メダルを入れてハンドルを回すと
10分間だけガスが使用できます。
10年以上前、入院患者さんたちは
これでお湯を沸かしたり
していたそうです。

どれも素敵な製品ばかりですね。また機会があれば
色々ご紹介していきたいと思いますのでおたのしみに。