

ガスは快適な暮らしのパートナー

2014年秋号

No.14

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!

ミニ料理教室のご案内



弘前ガスでは、ガスのある暮らしの良さを伝えるため、女性社員が中心となってアットホームな雰囲気のミニ料理教室を開催いたします。私たちと一緒にガスクッキングを楽しみませんか?皆様のご応募をお待ちしております。

第21回 Siセンサーコンロ 体験料理教室

日時 10月18日(土)
10:30~13:00(集合時間10:15)
場所 弘前ガス(株)調理室
受講料 600円(材料費・傷害保険費を含む)
持ち物 エプロン、三角巾、ハンドタオル
定員 4名
対象 ガスクッキングに興味のある成人の方

予定メニュー(変更の場合あり)

- さんま缶の春巻き
- えび、ほたて、きのこの和風ホイル焼き
- キャベツの塩昆布和え
- 鶏肉と舞茸のお吸い物
- デザート



★お料理ができれば試食します。

★しばらくお休みを頂いていた料理教室を再開することができるとなりました。

今回は、伊賀焼の窯元 長谷製陶(株)様の「かまどさん」で土鍋ごはんも炊いちゃいます♪お楽しみに~(^_^)



料理教室を受講されるにあたって

- お申込み多数の場合、抽選となります。お申込み締切後、10日前後で結果をご連絡いたします。
- お電話でのお申し込みは受付しておりませんので、ご了承ください。
- 食品衛生上、作ったお料理のお持ち帰りはご遠慮ください。

お申込方法 ①郵便番号、②ご住所、③お名前(フリガナ)、④生年月日、⑤電話番号(日中ご連絡のとれる番号)、⑥当社料理教室受講経験の有無をご記入の上、はがきでお申込みください。
(はがき1枚につき2名様まで。一緒に受講される方の①~⑥もお知らせください)

お申込締切 9月30日(火) 当日消印有効

お申込・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 TEL0172-27-9100



グリル調理の救世主 グリルのお掃除もラクラク



グリル鍋 オーバル

パーツの組み合わせ方で多機能に使えるグリル鍋が新登場！
陶器の蓄熱力でアツアツ長持ち。できたてをそのままテーブルに！

長谷製陶(株)

『グリル鍋 オーバル』

幅26.5cm、奥行き19.3cm、
高さ(浅鍋)4.0cm、(深鍋)7.5cm

ガス火、グリル、オープン、電子レンジでご使用できます。
(機種により浅鍋をグリルでご使用できない場合あり)

**グリルのお手入れがラクラク！
ふたを使って蒸し焼きも！**

浅鍋+ふた

陶板の上で焼くので、網を汚しません。さらに浅鍋底の外周溝に水を張り、
ふたをして調理をすれば蒸し焼きも可能！庫内の飛び散りも防ぎます。

いろいろな使い方



ガスコンロの
上で直火調理も
出来るよ！



ふたは器や
鍋敷として…



**ガスの炎と「かまどさん」で、
ごちそうご飯に！**



長谷製陶(株)
『かまどさん』

ガスの中強火で約15分、火加減いらずで、吹きこぼれなし。
土鍋ごはんおいしい食卓を。

福士るみ子先生のガスで簡単! おすすめレシピ

①材料(4人分)

豚ひき肉 200g
卵 1/2個
しょうゆ 小さじ1
塩 少々
酒 大さじ1
生姜すりおろし 少々
片栗粉 大さじ1
万能ねぎ 20g
ベーコン 8枚
油 適宜
割りばし 8本
レモン(うす切り) 4切れ
ブロッコリー 100g

つくねのベーコン巻き

栄養価(1人分) 367kcal/塩分1.4g

②下ごしらえ

万能ねぎ 小口切り
ブロッコリー 小房に切り、塩ゆで。

③作り方

- ① ボウルに豚ひき肉を入れ、①の調味料を一度に加え、粘りが出るまでよく混ぜる。
- ② ①を8等分し、割りばしに貼り付け、ベーコンを巻きつける。
- ③ フライパンに油を熱し、②の巻き終わりを下にして、少し強めの火力で焼く。焼き色がついたら裏返し、弱火で中までしっかり火を通す。
- ④ ③を器に盛り、レモンとブロッコリーを添える。



調理のポイント

※ひき肉はハンバーグを作るように、粘りが出るまでよく混ぜること。

福士るみ子先生が
教える料理教室

サロン・ド・胡桃 (くるみ)

火曜日 18:00~ / 水曜日 10:00~または18:00~
弘前市桔梗野2丁目9番地7 0172-36-5075

ぷらっと弘前 No.14

代官町にある『フランス食堂 シェ・モア 弘前』さん
念願の第二号店『サランジェ ドゥ シェ・モア』さん
が、2014年7月にオープンしました!!

営業スタイルは「バル」という、居酒屋や軽食喫茶店
のような感じで、自分の食べたいお料理を気軽に一
品一品頼めます。

メニューも充実しており、本格的なフレンチの味わい
を感じつつ、おいしさを堪能できます。

店内も小物が飾られており、おしゃれな雰囲気が出
ていて、カップルにオススメです。

そしてとても広々として、小さなお子様連れでも楽し
くお食事ができます。

2階には宴会場があり、宴会プランもご用意してい
る為、団体様也大歓迎とのことです!

ぜひ、足を運んでみてはいかがでしょうか?

サランジェ ドゥ シェ・モア

弘前市外崎1-3-12
TEL:0172(55)5345



営 ランチ 11:00~15:00(ラストオーダー 14:00)
ディナー 17:30~23:00(ラストオーダー 22:00)

席数 1階60席
2階70席

休 月曜日

P 12台



店内はかわいくおしゃれに(AA)



エスカルゴと
自家製のパンと一緒に食べると...



うにプリン!
数量限定、売り切れたらごめんね(+ +)

プレゼント

サランジェ ドゥ シェ・モア様よりお食事券
1,000円分を抽選で10名様にプレゼントいたします!!

応募方法 はがきに、お名前・年齢・住所・電話番号と「エール」をご
覧になった感想、「エール」の入手方法を明記の上、応募券1枚(コピー不可)を
貼ってご応募ください。

〒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 まで
※当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

応募締切 平成26年10月15日(水)
当日消印有効



応募券 14



◀ フォアグラとトリュフが
のった牛フィレ肉は
ほったたが落ちる程に
おいしい!



ホッと一息の
デザートに♪

弘前ガスからのおねがい

ガスメーターと警報器の期限

ガスメーターは、お客様のガスの使用量を示す機械です。

ガスメーターは、計量法に定められている期間で交換しなくてはなりません。

また、当社では、ガス漏れ警報器の取付をお勧めしておりますが、通常お取扱する機種は、ガス漏れ、不完全燃焼によるCO、熱を検知する一体型の警報器となっております。



警報器につきましても、交換期限を過ぎてしまうと誤作動を起こしてしまったり、

万一の場合に作動しない可能性があります。

ガスを安心して、安全にお使いいただくためにも、ガスメーター・警報器の交換にご協力ください。

作業時間は15～20分くらいです。

定期保安調査

ガス事業法に基づき、40カ月に一回以上のガス設備の安全点検を実施しています。点検内容は、ガス漏れの検査、ガス機器の設置状況や給排気設備の調査などです。ガス器具の点検をさせていただくため、お手数をおかけしますが、お立会いいただくことをお願いいたしております。

作業は15～20分くらいです。

また、定期保安調査と同時にガスメーターや警報器の交換をさせていただくこともございます。



あんしん訪問サービス

弘前ガスでは、日頃ご利用いただいているお客様に、より快適に安心して暮らしていただけますよう『あんしん訪問サービス』を行っております。女性職員が、お客様の気持ちになって様々なお悩みのアドバイスをさせていただきます。お気軽にご相談ください。

器具の
故障かな？

コンロや
レンジフードの
お手入れ方法

気になる商品や
キッチンリフォーム



『定期保安調査』と『あんしん訪問サービス』の実施により、弘前ガスの職員が短期間の間に何度か訪問することがあります。ご協力をお願いいたします。また、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ください。 

■ご応募いただいた方の個人情報はプレゼント、その他の募集の抽選・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ください。尚、それ以外の目的には使用いたしません。

弘前ガス株式会社

青森県弘前市大字松ヶ枝1丁目2番地1 TEL 0172-27-9100
営業時間 8:30～17:00
休業日 土・日・祝日、年末年始(保安供給体制365日24時間待機)