

料理教室のご案内



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31回

親子クッキングコンテスト応援プロジェクト 体験しよう! 親子クッキング

日時 7月24日(日) 10:00~13:30(受付は9:45~)

場所 東北女子大学(清原1丁目1-16)

講師 東北女子大学 今村麻里子先生

参加費 無料

対象 親子クッキングコンテストに興味のある
弘前・黒石近隣在住の親(保護者)と
子(小学1~6年生)

定員 親子10組20名

予定メニュー

だしを活用した一汁三菜

いちじゅうさんざい
一汁三菜 ご飯と汁物、おかずが三品(主菜一品・副菜二品)
で構成された献立のこと。



第32回

ガスで簡単! 時短カレー& 揚げないヘルシーコロッケ

日時 7月30日(土) 10:00~13:00
(受付は9:45~)

場所 弘前ガス(株)調理室

参加費 600円
(材料費・
傷害保険料込)※

対象 成人の方

定員 4名



予定メニュー (変更の場合あり)

- 時短カレー ● ヘルシーコロッケ
- ラッシー(ヨーグルトドリンク)

※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、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。

ハガキでの応募

①~⑨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名様までお申込ができます。

※ハガキで2名様分ご応募する場合は、必ず2名様分の①~⑨をお知らせください。

①ご希望のコース名 ②郵便番号 ③住所 ④氏名(ふりがな) ⑤生年月日 ⑥性別 ⑦電話番号

⑧当社料理教室参加経験の有無 ⑨ご連絡・ご質問事項

〈応募締切〉7月6日(水) 当日消印有効

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込ください。

〈応募締切〉7月6日(水) 23時59分まで

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
TEL 0172-27-9100

※お申込み多数の場合は抽選を行い、締切後1週間前後で結果を郵送にてご連絡いたします。

第10回 ウィズガス
ぜんごくおやこ
**全国親子クッキング
コンテスト**
炎の調理で五感を
研ぎ澄ます

家族みなでお料理すると、楽しい会話が弾みます。そんなコミュニケーションが広がる、わが家の「自慢のメニュー」を教えてください!

地区大会、県大会、東北大会を勝ち抜いたチームは、東京で開催される全国大会にご出場いただけます。たくさんのチャレンジをお待ちしております!!



※写真は第9回弘前・黒石地区大会より

参加者募集中!

開催
概要



募集テーマ 「わが家のおいしいごはん」

～家族と一緒に作ろう、うちの自慢メニュー～

参加資格 親(保護者)と子(小学1年生から6年生)の2名1組

調理の条件 制限時間60分以内(盛り付け時間を含む)で調理ができるオリジナル料理
4人分(食材費は2,000円程度)

募集期間 2016年6月19日(日)～9月12日(月)

選考方法 応募用紙による書類審査、実技審査

審査基準 親子のチームワーク・おいしさ・わが家ならではの工夫、ガスならではの調理方法を審査のポイントといたします。

全国を9つのブロックに分けて、予選、決勝を行い、各ブロック代表チームによる全国大会を実施します。



今回は7月24日(日)にコンテストの体験会も行いますので奮ってご応募ください。

弘前・黒石地区大会

平成28年10月2日(日) 東北女子大学 調理室

青森県大会

平成28年
11月
13日(日)

東北地区大会

平成28年
12月
11日(日)

全国大会

平成29年
1月
29日(日)

！弘前ガスからのお願い

「ガスを安全に、事故に気をつけて」

ガスを安全に使用するため、次のことに気をつけましょう。

- 点火・消火は目で確認しましょう。
- ゴムホースは必ず赤い線まで差し込み、ホースバンドでしっかり止めましょう。
- 未使用のガス栓にはゴムキャップを取り付けましょう。
- 給排気の点検を行い、ガス器具の使用時は、換気に十分気を付けましょう。
- ガス漏れ警報器などの安全対策の装置を取り付けましょう。
- 器具の故障の場合は専門家に依頼しましょう。
- 不完全燃焼防止装置付・立ち消え安全装置付の器具の使用をおすすめします。



警報器を
忘れずに
取り付け
ましょう



火災予防に関することは最寄りの消防署へ、ガスに関することは弘前ガス(株)へお問合せください。

■ 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願います。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

URL: <http://hg-group.co.jp>

休業日 土・日・祝日、年末年始(保安供給体制365日24時間待機)

福士るみ子先生のガスで簡単!
おすすめレシピ

●材料(4人分)

キャベツ……………300g
塩……………小さじ1/2
片栗粉……………大さじ2
人参……………50g
チーズ……………50g
春巻きの皮……………8枚
揚げ油……………適宜

キャベツのチーズ春巻き

栄養価(1人分) 316kcal/塩分1.2g

●下ごしらえ

- ★キャベツは太めの千切りにする。
- ★人参は千切りにする。 ★チーズは棒状に切る。

●作り方

- ① 刻んだキャベツと人参に塩をまぶし、よく揉んで、しんなりしたら水気をしぼり、片栗粉をまぶす。
- ② 春巻きの皮に①とチーズを手前に置き、折りたたむようにして包み、最後に水をつけてしっかり貼りつける。
- ③ 中温(170~180℃)の揚げ油に②を入れ、全体がきつね色になるまでゆっくり揚げる。



福士るみ子先生が教える料理教室
サロン・ド・胡桃 (くすみ)

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

調理Point♪

- ★キャベツはよく揉んで水気を十分にしぼること!意外にキャベツをたっぷり食べれます。
- ★少なめの揚げ油で“揚げ焼き”にしてもOKです。

ぷらっと弘前 No.21

今回は弘前市土手町にあるイタリアンレストラン「pizzeria DA SASINO」さんを訪ねてみました。

お店で使用する食材は、自家農園で栽培している新鮮な野菜や、一番のこだわりである自家製チーズ。ちなみにチーズはお店の2階にある工房で作っているそうです。

今回ご紹介するのは、口あたりがなめらかな「モッツアレラチーズ」。鱈ヶ沢にあるアビタニアジャージーファームのジャージー牛乳を使用し、素材も厳選しております。そんなこだわりのモッツアレラチーズを使用したお料理が店内でいただけるのはもちろん、テイクアウトもできるそうなのでご家庭でも、本格的な味が楽しめます♪

pizzeria DA SASINOさんで本場(イタリア)仕込みの味を堪能してみたいはいかがでしょうか?

pizzeria ピッツェリア
DA SASINO ダサシーノ

弘前市土手町62-1
TEL:0172-33-2139

営 11:30~14:30(ランチタイム) 17:00~21:00(ディナータイム)

休 月曜日(月曜が休日の場合、火曜)

P 無し ※向かいの立体駐車場に停めると1時間無料券有



自家製チーズがとろーりとろけた店長自慢のピザはいかがですか?



店内のピザ釜で焼きあげた熱々のピザが食べられますよ♪

ピッツェリア ダ サシーノ

pizzeria DA SASINO様より自家製モッツアレラチーズの引換券を抽選で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〉平成28年7月15日(金) 当日消印有効

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込ください。

〈応募締切〉平成28年7月15日(金) 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。

エコルmemo



銀賞

銅賞

お店自慢のモッツアレラチーズは、2014年ジャパンチーズアワード銀賞・2015年国際チーズコンクールプロンズ賞を受賞しています。テイクアウトもできるので、お土産に是非どうぞ♪



おかげさまで 弘前ガスは60周年



弘前ガスはおかげさまで、8月6日をもって創業60周年を迎えることになります。皆様への感謝の意を表すとともに、これからも地域とのつながりを大切にしながら、暮らしのベストパートナーとして選ばれる企業を目指してまいりますので、今後ともよろしくお願いいたします。



その1

弘前ガス ロゴマークが新しくなりました

創業60周年を迎え、新たな歩みを始めるため、会社ロゴも一新いたしました。今後は新しいロゴのもと、地域とのつながりを大切に、ガスのみならず、様々なニーズに対応してお客様へ安心をお届けすることができるよう努めていきたいと思ひます。



新しいロゴのコンセプト

安心・信頼をコンセプトにロゴの形は四角形と三角形で形成した弘前の『H』、カラーは『ガス』と言えば『炎』とすぐに連想されるように、炎をイメージしたカラーリングで構成しました。赤色は情熱・積極性、青色は誠実・信頼性を表しています。多種多様なお客様のニーズに応え、次の未来を創造する意志をグラデーションで表しています。



その2

ホームページ リニューアルオープン

新しいホームページでは都市ガスに関するお得な情報はもちろん、料理教室など様々なイベント情報や広報紙エールの閲覧ができるようになりました！詳しくは右記URLまたはQRコードよりお願いします。



わたしのブログも
チェックしてね！





その3

初開催!!

60周年記念
お客様感謝祭

ガス・灯油器具フェア

日にち 9月10日(土)・11日(日)

会場

さくら野百貨店 弘前店様
4階催事場

詳細は、**当社ホームページ**
にて随時お知らせいたします。

日々当社をご愛顧していただいている
お客様へ感謝の意を込めて、今回が
初のガス・灯油器具のフェアを開催
いたします。当日は器具の大特価販売
や様々な催し物、プレゼントを準備して
おりますので、ぜひお越しください!



来場者プレゼント
もあるので、
楽しみにしてね♪



その4

弘前ガス 60th Anniversary Special presents

栗原心平さんのクッキング&トークショー

日時

9月24日(土)
11:00~12:30

会場

土手町コミュニティパーク
多目的ホール

(住所) 弘前市土手町31番地

参加
人数

100人(予定)

詳細は、**当社ホームページ**
にて随時お知らせいたします。

料理番組「男子ごはん」でお馴染みの
栗原心平さんをお迎えして、トークを交えながら
津軽の旬の食材を使ったオリジナル料理の
実演をしていただきます!

栗原 心平

2012年8月より料理番組「男子
ごはん」(テレビ東京系列)にレ
ギュラー出演中。全国各地のおい
しい料理やお酒をヒントに、ごは
んのおかずやおつまみにも
なるレシピを提案して
います。



THANK YOU FOR
60
YEARS

その5

社用車 デザイン一新



※写真はイメージです

社用車のカラーリングが変更になります。
これまでのグリーン主体のカラーリングから、エコルちゃんを前面に押し出したとても可愛いデザインへの変更となります。現在、変更作業をしております。見かけることがありましたらぜひチェックしてみてください！



私のステッカーが目印よ！

THANK YOU FOR
60
YEARS

その6

制服 デザイン一新

2016年4月から男性、女性職員の制服の変更をいたしました。男性職員は紺色からシルバーに変わりました。明るくなったことで昼夜の視認性が高まり、事故防止や従業員の安全性向上が図れます。女性職員は紺色をベースに青色のストライプが入った装いで爽やかさを感じさせます。



男性職員・冬服



男性職員・夏服



女性職員



爽やかな制服ね！