

もうつけましたか？住宅用火災警報器



画像提供：財団法人 日本防火協会

みなさまのお宅ではすでに設置はお済みでしょうか。
消防法により平成20年6月1日から全ての住宅に
「住宅用火災警報器」等の設置が義務付けられてから2年が過ぎました。



埼玉県の推計普及率は52.1% 全国で第16位でした。

県内地域別では飯能・日高(埼玉西部広域)は59.6%の普及率で
8位に位置しています。(36地域中)

ちなみに…	全国	1位	宮城県	74.7%	2位	石川県	72.8%
	県内	1位	越谷市	69.7%	2位	草加市	65.8%

(H21.12総務省消防庁調べ)

住宅用火災警報器を設置することにより、住宅火災による死者数を飛躍的に減らすことが実証されています。(住宅火災による死亡者の6割が逃げ遅れです。)
大切な生命と財産を守るため、住宅用火災警報器の設置をおすすめします。

みなさん次回推計結果ではもう少し上位を目指してみませんか？

◎火災だけでなく不完全燃焼・ガス漏れも感知する
複合型警報器も取り扱っています。
悪質な訪問販売(不適正な価格・無理強い販売など)
には充分注意して下さい。



コナンと、はじめる！考える！

「ガスと暮らしの安心」運動

平成22年 9月1日～11月30日

◎主催：(社)日本ガス協会／(社)日本簡易ガス協会 ◎後援：経済産業省原子力安全・保安院
◎協賛：(社)日本ガス石油機器工業会／ガス警報器工業会

換気、きちんとしよう！

ガスが燃えるには、新鮮な空気が必要です。換気が不十分だとガス機器が不完全燃焼をおこし、一酸化炭素中毒の原因になります。浴室内に設置してある換気扇も、定期的な清掃が必要です。換気扇を回す、窓を開けるなど、必ず換気しましょう。

複合型警報器、もうつけよう！

火災、ガス漏れ、一酸化炭素(不完全燃焼)をいち早くキャッチ、ランプと警報音で知らせます。警報音は5年間、継続音でお知らせします。

ガス機器を使うときは、必ず換気を！

ガスが燃えるには、新鮮な空気が必要です。換気が不十分だとガス機器が不完全燃焼をおこし、一酸化炭素中毒の原因になります。浴室内に設置してある換気扇も、定期的な清掃が必要です。換気扇を回す、窓を開けるなど、必ず換気しましょう。

数地内に埋まっているガス管は、あなたのもの！

お宅の数地内に埋まっているガス管は、あなたのものです。定期検閲(ガス管)は古くなる危険があります。ガス漏れの危険性があります。約20年を目安に、地中に埋め込まれたガス管を交換しましょう。

ガス機器とガス栓は、正しい接続を！

ガス機器とガス栓は、タイプによって接続に使用するガス管、ガスコードが異なります。取組説明書をよく読み、正しく接続してください。季節に足らない入れのあるガスファンセーターは特に注意しましょう。

ガスを安全に使うために！5つのアドバイス

- 不完全燃焼をおこさないよう換気を十分に！
- 小型湯沸器は、風呂、洗濯機、シャワーに使わない！
- 料理中は、ガステーブルから離れない！
- ガス臭いと感じたら、窓や戸を大きくあけて換気をしましょう。換気扇などの電気のスイッチは着火源となるおそれがあるので、絶対に手を触れない！すぐガス事業者へ連絡を！
- 地震が発生したらまず落ち着いて、ゆれがおさまってから使用中のガス機器を止め、ガスの元栓を全て閉める！

クイズに挑戦して、コナン・グッズを当てよう！

(社)日本ガス協会 ホームページ
<http://www.gas.or.jp/>

日本ガス協会のホームページにアクセスしてね！

最新型ビルトインコンロ Rinnai DELICIA

おすすめのリンナイ ビルトインコンロ。
今までは、お魚を焼くだけのグリルが
専用のダッチオーブン鍋を使う事で、
手作りパン・肉料理や魚料理を作れるようになりました。



作り方は、すごく簡単・食材を入れてタイマー設定をすれば
あとは、グリルにおまかせです。ダッチオーブンならではの調理が増えて食卓を彩ります。



2010年▶秋・ガス展のお知らせ！！

10月23日(土)▶24日(日)当社ショールームにて

開催時間 午前9:00～午後4:30まで

2011年カレンダー来場者にプレゼント

快適な生活のなかに、
エコがある1台3役。
ふる・給湯・暖房ができ、
しかも高効率25%～
特別価格

ecoジョーズ



大好評の「お子さまパン作り」を
無料で体験していただけます。
お友だちと遊びに来て下さい！



※事前に予約が必要です。
くわしくはご招待状でご確認下さい。
ご招待状は10月中旬に配布いたします。



イメージです

奥武蔵の味と心

五十嵐酒造株式会社

奥武蔵の大自然「緑と清流」に生まれ、蔵人達が精魂の限りを尽くした技が冴える地酒。

創業は明治30年。全国鑑評会においても金賞をはじめ多くの賞を受賞されています。



銘名の由来
明治15年に明治天皇が羅漢山に登り、近衛兵の大演習を閲兵されました。それ以後、羅漢山を「天覧山」と呼ぶようになり、この山の名を酒名にされたそうです。

日本酒はお酒の中でもアミノ酸が多く含まれ善玉コレステロールを増やします。
また冷えの改善効果もあり、適量の日本酒は体にいいとされています。
飯能の地酒「天覧山」をおいしく飲んで、きれいに・健康になりませんか。

飯能の地酒と言えば「天覧山」。



去る9月18日に仕込蔵を開放してクラシックコンサートが行われました。蔵内は土壁で出来ており、そこに反響したバイオリンの音響が癒し空間へと導いてくれました。全国から取寄せた珍味を肴に限定販売の「天覧山ひやおろし」を味わいながら、音楽によいしれて秋の夜長を堪能しました。

五十嵐酒造株式会社

埼玉県飯能市川寺667-1

電話：050-3785-5680

営業時間：9:00～18:00

今年の仕込みは10月15日から行い、新酒の販売開始は12月3日の予定。

「ご期待にそえるよう社員一同、精神誠意がんばって良い酒を醸しだしていきます」と専務様がおっしゃっていました。
新酒が待ちどおしいですね。



第6回ガスで彩る楽しい料理Cooking Contest 2010年8月21日(土) 西武ガス料理教室にて

ガスで彩る楽しいクッキングコンテスト 西武ガス大会が8月21日(土)当社料理教室で行われました。4組の親子が「わが家のおいしいごはん」をテーマにアイデアを活かした料理を1時間で仕上げました。

西武ガス料理教室講師の木村憲司先生、三保博子先生、当社加藤正幸社長の3人が審査委員を務め、参加者たちの自慢料理を味やオリジナリティ、チームワーク、ガスならではの調理法であるかなどの観点から審査しました。

見事、優勝を飾ったのは、「無国籍料理でうれしーなー」を手がけた大畑成悟さん・原市場小6年月乃さん親子。“我が家でとれた野菜やハーブを使い、家族みんなで世界の料理を作って楽しむ”のが大畑家のスタイル。お父さんの成悟さんは小学3年生の頃から料理に興味があったそうです。月乃さんの根気強い“大根おろし”が優勝の決め手となりました。

昨年優勝の石崎さん親子は、大好きなおばあちゃんから教えてもらった“けの汁”を作りました。いろいろな野菜の味がよくでていて、とてもおいしいものでした。

小学1年生の岩沢文哉君は、家族でよくキャンプに行くそうです。キャンプでも包丁をよく使っているのととても上手に切っていました。将来は料理人になりたいそうです。

平沼さん親子は我が家でとれた野菜が入った“梅風味のごはん”を作りました。菜々華さんはイワシをひとりで手開きにして“イワシのマヨネーズ焼き”を作りました。とても楽しかったと話してくれました。

大畑さん親子は、西武ガス代表として、10月10日(日)に行われる埼玉県大会へ出場します。埼玉県大会には県内で優勝した18チームの親子が集まり腕を競います。県大会では服部幸應先生が審査委員を務めます。月乃さんは、「埼玉県大会でも優勝したい」と参加者の前で力強く話をしてくれました。



優勝 大畑成悟さん・月乃さん親子
「無国籍料理でうれしーなー」



準優勝 石崎容子さん・真桜さん 親子
「おばあちゃんから教わった根菜たっぷり元気ご飯♪」



3位 チームワーク賞 平沼智穂さん・菜々華さん 親子
「パワフル夏野菜満点プレート」



3位 ラブリー賞 岩沢隆史さん・文哉さん 親子
「作ってみたかったあのメニュー 地場産夏野菜のラタトゥーユ」



進化する次世代型ガス給湯器たち③
太陽熱+ガスの
NEW ハイブリッドな給湯器新登場!!
エコハイブリッドシリーズ 暖房付



以前ご紹介した㈱ノーリツさんの太陽熱+ガスのエコハイブリッドシリーズ。このたび待望の暖房機能付の商品が発売されました！お部屋や浴室など、住まいの様々な場所に暖房用温水を供給し、エコで快適な暖房を実現。これ1台で給湯やお風呂はもちろん、床暖房や浴室暖房乾燥など、トータルなシステムで提案し、快適な暮らしをお届けします！！

NORITZ

XFシリーズ

便利さ・快適さ①

お風呂はもちろんキッチンや洗面所でもたっぷりお湯が使えます。

集めた太陽熱は有効に給湯で使用できます。バックアップ給湯器内蔵ですから湯切れの心配なし。

便利さ・快適さ②

床暖房や浴室暖房もご利用できます。

太陽熱を有効に床暖房にもご利用可能。もちろん大能力のバックアップ給湯器で寒い冬場も暖房まで安心。

省エネルギー

太陽熱とエコジョーズの組み合わせでガス使用量が減少。

給湯の約40%を太陽熱でカバー。バックアップ給湯器もエコジョーズなので光熱費が年間約24,000円もお得。

地球温暖化防止

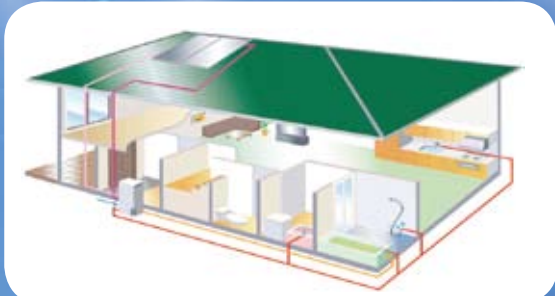
将来の子供たちのために、環境配慮型商品です。

太陽のもつクリーンエネルギーを有効利用。またバックアップ給湯器も高効率のエコジョーズタイプ。年間313kg-CO2/年(杉の木約22本分)削減できます。美しい地球を次世代に。

*数値は4人家族想定でのメーカー試算



- お客様のお湯使用量や屋根形状などで選べる4パターンの集熱器をラインナップ！
- 貯湯層も設置場所を選ばないコンパクト設計で今ある給湯器からの交換もらくらく！



●子どもが幼稚園に入園しお弁当作りが始まりました。からっぽのお弁当箱をもって帰ってくるのがうれしくて毎朝はりきって作っています。双柳 N様

お母さんの愛情たっぷりのお弁当だからこそお子さんも残さず食べてくるのでしょうか。お子さんが幼稚園に行かれている時間お母さんも当社のお料理教室で楽しみませんか？和食、洋食を始め、パン、ケーキ、うどん、そばなど…ご参加をお待ちしております。

●先日、最新ガラストップコンロを購入しました。納品時、親切に機能を説明してくれ理解できたと思っておりましたが、いざ料理をしようとしたらグリル機能や揚げものの温度設定がよくわかりませんでした。前のコンロの時と同じように自分の目で火加減を確認しています。魚は焼き加減を気にして何度もグリルを開けたり閉めたり、今まで同様裏返ししています。取扱説明書を読んでもよくわかりません。最新式コンロみたいですが年寄りには使いこなせないように思います。飯能 A様

お買上げありがとうございました。そうですね。実際に料理をしながらのご説明はしておりませんので、いざご自分で料理となると戸惑ってしまうとよくお聞きします。当社では、そんなお客様を対象に最新式コンロ体験を行っております。所要時間1時間、費用は無料です。実際に料理をしながら、炊飯機能、天ぷら機能、グリル機能を覚えていただけるようなコースです。当社スタッフと一緒に料理を楽しみながらいろいろな機能を覚えてみませんか？お電話でお申込み下さい。

みなさんのお便利
待っています。



採用の場合は図書カード1,000円分をプレゼント。

●エコくらぶが届くのがいつも楽しみです。子ども料理教室をきっかけに息子が料理に興味をもつようになりました。自分で作った料理は、おいしいと野菜も食べるようになりました。エコくらぶに掲載のレシピは、子どもと一緒に作れそうなものが多いのでとてもうれしいです。平松 梅林様

お子さまが料理教室に参加したのをきっかけに料理に興味をもってくれたなんてとてもうれしいです。今後もガス展示会や夏休み・春休みにお子様料理教室を行いますので次回もぜひ参加してくださいね。



・ピュアステンレス
専用クリーナー
(リンナイ)
・価格1,260円

●五徳がステンレスタイプコンロを購入しました。毎日洗剤で洗っていますが、焦げつきが気になります。何かよいお掃除方法はないでしょうか？飯能 S様

ガラストップや五徳の頑固な汚れや焦げつきに便利な専用クリーニング洗剤があります。当社でもお取り扱いしています。ご希望があればお客さまのお宅にお伺いしお手入れ方法をご説明いたします。

●IHコンロは火がないから安全と聞きましたが本当ですか？教えてください。原市場 K様

天ぷらの油は油温が約370℃以上になると火だねがなくても自然発火します。つまり天ぷら油火災の原因は火ではなく油の温度なのです。IHコンロでも天ぷら火災は起こります。火が出ないため安全であると思われがちですが、IHコンロでも注意が必要です。

●先日コンロの左側下の赤いランプがずっとついて消えませんでした。どこをさわってもどうにもならず心配になり西武ガスの窓口に行きました。社員の方に電池交換サインといわれ交換方法を教えていただきました。早速、家に帰り電池交換をしたら赤いランプは消えました。ありがとうございました。入間市 M様

コンロ左下のランプは電池交換サインです。このランプがついたらアルカリ電池(単1×2本)を交換してみてください。参考までに電池の寿命は約2年です。



電池交換ランプがつく

●中学生の娘とまちがいさがしをしました。いつも部活で忙しくしている娘と久しぶりに楽しい時間を過ごす事ができました。※タイムは娘の勝ちです。(涙)横手 F様

親子でまちがいさがしタイムなんて・・・読みながらこちらまで幸せな気持ちになりました。娘さんもお母さんの事が大好きなんですね。ぜひ又、親子の時間を楽しんでください。

●ガスボンベの交換の人には、いつも感謝しています。段差のある庭をひとまわりしなければならずボンベを運ぶのに大変苦労をかけています。重いボンベも手際良く小走りで運んでいただきありがとうございます。笠縫 山川様

うれしいおたよりをありがとうございます。ボンベ配送、ガスの検針時にはお客様の敷地に入らせていただき作業を行っています。何か気になる点などございましたら遠慮なく当社までご連絡下さい。



安全豆知識

コンロ編

●160℃・180℃・200℃の自動温度調節が可能



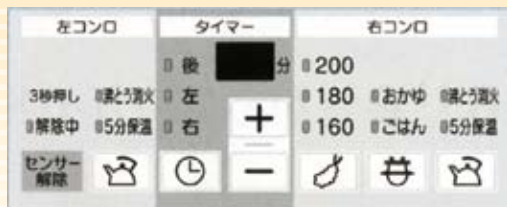
その1.《揚げものの温度調節機能》

揚げものの油の温度を一定に保てる機能です。

160℃ ドーナツ など

180℃ 天ぷら など

200℃ とんかつ など



揚げもの以外にも!!

160℃ クレープ

180℃ ハンバーグ・ホットケーキ

200℃ 餃子・お好み焼き

140℃ では厚焼き卵

などなどさらに便利

次回に続く



~Une Pause ユヌポーズ~

ジンジャーティー&ラテ



材料

生姜 1片
紅茶(ティーバッグ1袋) 150cc
砂糖orはちみつ 大さじ1~2
牛乳 50cc

作り方

- ① 生姜をすりおろし、カップに大さじ1程度お好みで入れる
- ② ①に砂糖を入れて、紅茶をそそぎかき混ぜる
ラテは牛乳を温めて、紅茶の上にそそぐ
(牛乳を、ホイップクリームや豆乳ホイップにアレンジしてもOKです)

タイトルの「ユヌ ポーズ」はフランス語で「休憩する」という意味です。



ウィズガス 料理教室

— 料理教室受講生の声 —

新コース好評です

薄味なのでハーブの香りが感じられ、とてもさわやかでした。ハーブのことをいろいろ教えていただきましたが、もっと知りたいです。

2010/5/12

ハーブと野菜をテーブルに
武藤生恵 先生

薬膳料理でさっぱりしていましたが、お肉や白きくらげのデザートもついて、ボリューム満点でした。美肌になりそうです!!

2010/6/30

家庭でできる薬膳〜美肌編〜
武藤生恵 先生



前菜の「アボカドと豆腐のムース」は、簡単なのにオシャレな味に仕上がりました。アンチョビなど、普段使わない食材が利用できて良かったです。前菜やメインの「ズッキーニポート」など、野菜とハーブだけの食材でしたが、とても満足感がありました。

2010/7/21

ハーブと野菜で夏を乗り切る
武藤生恵 先生



夏休みにお子様向けの教室を開催しました

キッズキッチン

・タンドリーチキン
・キャロットライスetc

・タンドリーチキンが
おいしかったです。
・せんせいがやさしかったです。
・たのしかったです。

※オレンジ色の「キャロットライス」
も子供たちに好評でした!!



・またチャレンジしたいです。
・家でもつくってみたいです。

子どもパン教室

・カルツォーネ
・ピールみたいなゼリーetc

・パンの中にビサのような具が
入ってて、おいしかったです。

・ピールみたいな
りんごゼリーのあわが
おいしかった。

・どうなるかな?と思ったけど、
楽しくできました。

※パン生地も粉からこねて作りました!
みんな楽しそうに作っていました!!



まちがいさがして 図書カードをもらおう

応募方法 官製はがきに住所、氏名、年齢、電話番号、ご意見、ご感想などをご記入下さい。

宛 先 〒357-0021 飯能市双柳373-15
西武ガス(株)クイズ係

締 切 平成22年 10月31日 消印有効 当選者には11月20日までに賞品をお送りいたします。

前回のクイズ 応募数100通、正解数85通。
当選者は発送をもって発表にかえさせていただきました。
たくさんのご応募ありがとうございました。

次回の発行は平成23年5月の予定です。皆様のご意見、おたより、写真、絵手紙、イラスト、料理など大募集中です。いただきましたご意見等は掲載させていただくことがあります。ハガキ等はお返してできませんのでご了承ください。

採用の場合は図書カード(1,000円分)を差し上げます。ご応募いただきました個人情報当社は適切に管理し、住所氏名は賞品当選時の配送用として利用させていただきます。

図書カード
1,000円分を20名様に



当たったよ!
うれしいな

今回の原画は
安藤淳子さん(稲荷町)の作品です。

楽しい原画を募集中です!

問題

②の絵には10カ所①と違うところがあります。②の絵に違っている部分を赤鉛筆で○印をつけ、キリトリ線で切り、官製はがきに貼って郵送してください。



キリトリ線