

エコくらぶ ウィズガス

豊かで潤いのある暮らし

Vol. 30

発行/平成27年9月1日 発行所/西武ガス(株)
 飯能市双柳373-15 ☎042-973-2768 発行責任者 平井孝男 発行数 13,500部

場所 双柳 373-15
 西武ガス
 ショールームにて

2015年 秋のガスまつり

10月17日(土)・18日(日) AM10:00~PM4:30 (両日共)

2016年カレンダープレゼント

パンジーの苗プレゼント

今回の
フワフワ

レトリバー

雨天中止

保護者の方も、安心して見守れるタイプのフワフワ。ぜひ、カメラご持参でのご来場をお待ちしております。

模擬店 大好評!

- ・お団子 ・おまんじゅう
- ・焼きそば ・淹れたてコーヒー



毎年恒例 展示会開催

浴室暖房機 特別価格

ファンヒーター・ストーブを活用して節電しながらあったかいガスの暖房いかがですか?

お子様木工教室

当日受付

お子様パン教室

予約制

※ガスまつりご招待状は後日お届けいたします。

飯能の人気のお店



だんごを作って親子四代、80有余年

米 伊勢屋

飯能銀座商店街にある「伊勢屋」はだんごはもとより餅菓子、お弁当、お惣菜など数多くの品を毎朝手づくりしています。国産の食材にこだわり、添加物は使っていないのでカラダにやさしく、より自然なおいしさが自慢。

いただいて見るとどこか懐かしい「家庭の味!おふくろの味!」です♡

店頭で販売しているものは店内でも食べられますよ!!喫茶メニューもたくさんあるので、食事をしながら甘味で締めると、嬉しい!



だんご各種

アンドーナツ ¥115-

ここからの季節におすすめ



ぜんざい ¥470-



白和え ひじき 蓮金平 かじままじろの煮付

煮しめ

茄子生姜醤油

季節により内容が変更することがあります。

五穀米セット ¥720-



ひもかわ雑煮 ¥630-

ましめんとおもち

心もあたたまりやさしい味です

ご飯は五穀米の他、山菜・栗おこし、赤飯もあります。
 ※お値段は各種 ¥800-

夕暮れサービス 実施中

夕方には「夕暮れサービス」を実施し、地域の方に喜ばれています。
 ※夕暮れサービスは16:00から一部の商品を除き30%引きです。

取材は7月の猛暑日!三重県産の氷で作る自慢のかき氷をいただき、ふんふんの食感と冷たさが心地よく、爽やかな気分! ♪♪♪
 シロップもすべて手づくりされています。



宇治金時 ¥470-

営業時間 8:30 ~ 19:30
 定休日 月曜日
 住所 飯能市仲町8-14
 TEL 042-972-2962
 駐車場 コインパーキング利用 無料駐車券をサービス

行事等のお弁当の予約、配達もしています。



NEWS

全国危険物安全協会より 保安功労者表彰を受賞しました

弊社社長の加藤正幸は長年にわたり危険物関係に携わり、安全管理の推進に努めたとして、全国危険物安全協会から理事長表彰を受賞し、大久保飯能市長の元へ受賞報告を行いました。

また、加藤社長は昨年度より飯能地方防火安全協会会長に就任し、火災予防キャンペーンや屋内消火栓操法大会なども開催し、危険物に関する保安の確保、安全思想の普及事業に積極的に取り組んでいます。今後も地域の安心・安全に尽力していただきたいと思います。



大久保飯能市長と弊社社長加藤正幸

コンロご購入をお考えの方 体験教室

お客様の声にお応えします！

当社ではコンロご購入後たくさんの機能を上手に利用していただくために使い方の教室を開催しています。その教室のなかで『**購入する前にもっと機能を知っておきたかった**』という声をお聞きし、今回秋のガスまつり前にコンロ体験教室を企画しました。ガスまつりでご購入をお考えの方はもちろん数年後にお考えの方でも大歓迎です。

- ★コンロに触れて料理を作って召し上ってください。
- ★ご自分にピッタリなコンロが見つかるはずです。



ノーリツ(プログレ)プレートパン



リンナイ(デリシア)ココット

コンロ購入をお考えの方 体験教室

参加費無料
予約制
各コース4名様限定
開催日程
①10/14(水) 10時～12時
②10/14(水) 14時～16時
③10/15(木) 10時～12時
④10/15(木) 14時～16時
場所：西武ガス料理教室
お申込み受付期間
10月1日(木)～10月9日(金)
受付時間
9時～17時(土・日を除く)
各コース先着順になります。
お問合せ・お申込み
(西武ガスお料理教室)
TEL 042-973-6600

お料理内容

リンナイコンロ・ノーリツコンロ
同じ料理を作り召し上がっていただきます
メニューを変更する場合があります。



グリルで肉じゃが

炊飯機能でご飯

グリル(ノンフライ機能)とんかつ、から揚げ、ポテトなど

お料理教室に参加された方に うれしいお知らせ

秋のガスまつりでビルトインコンロをご契約された方には特典があります。

どちらのコンロの
焼き加減が
み好きですか??



グリル(切り身機能)



グリル(トースト機能)

リンナイ

デリシア勉強会へ行ってきました

七月初め、リンナイ(株)北関東支店に最新型ビルトインコンロの体験、勉強会にエコくらぶ担当者が参加してきました。グリルを使った便利なココット(ダッチオープン)で色々な料理を教えてくださいました。機能を工夫した使い方・お手入れの仕方・お魚を焼くバリエーションなど様々、この体験をお客様のアドバイスに繋がるように情報発信して行きます。

★最新ビルトインコンログリル勉強会



★鶏もも肉とカボチャの焼き料理をグリルプレート・ココットとの比較料理



★プレート使って食パンを焼いてみると周りはバリバリ中はしっとりとなります。



★揚げ物の温めもグリルを使うとなんと、177グラムの揚げ物が152グラムになりました。温め直しだけでも、余計な油が落ちてヘルシーさが実感できます。



177グラム

152グラム

★吹きこぼれしない、ゆでめんモードならお鍋の中で麺が対流しながら満遍なくゆであがります。花のように麺が踊っています。



★ダッチオープンで八宝菜も作れます。



祝!大河原工業団地企業誘致100%達成!!

協和電機化学株式会社様をご訪問♪

開発が進んでいた飯能大河原工業団地の企業誘致も100%となり、立地企業さんは29社となりました。飯能市に大きな活力を与えてくれそうですね。

そこで今回はその中の一つ、東京から本社社屋を移転してこられた協和電機化学株式会社様にお邪魔してまいりました♪



初めて見る機械にくぎ付けな車大好き西武ガス社員2名♪

飯能の山林に囲まれた広大な工業団地の一角にたたずむ美しい新社屋です。空調にGHP(ガスヒートポンプ)をご採用いただき、当社の天然ガスをご使用いただいております♪こちらで約140人の従業員の方々が交代で日夜製品づくりに励んでいます♪

完璧に整理整頓された工場内、音も予想とは違い、普通に会話できる程の静かさです。協和電機化学様はプラスチックから自動車部品を作る会社です。製品の成形から塗装・組立まで一貫した生産体制で行い、より良い製品づくりを追究されています。



集荷の風景。まるで駅のプラットフォーム。計算しつくされた設計で作業時間も約1/6まで短縮したそうです。安全面も徹底され工場全体が「歩車分離」、トラックの通路と人が歩く通路が交わらない設計となっています。フラット設計の為、事故の多いフォークリフトも不要で人力のハンドリフターですすい積み込んでいました。



クリーンな環境で塗装された製品の数々。もはや芸術品!?

この塗装にも当社のガスがちょっとお手伝いさせていただきます♪

福利厚生にも力を入れています



協和電機化学様は福利厚生にも力を入れていて、なんと社員は食事が無料!メニューも日替わり定食、カレー、麺類など豊富です。

飲み物も無料!ファミレス並の品揃え。うらやましい…。



今回はちゃっかり我々も食事を頂いちゃいました。この日は豚キムチ炒め定食♪社食とは思えない程美味しかったです!!

ご馳走様でした~♪

広々とした社員食堂です。明るく景色がよく、富士山も見えます♪熊を見た、という方もいました(笑)



業務部主査 角田 和法 様

この日社内をご案内下さった角田様からメッセージをいただきました。

当社は今年で創業61周年を迎える自動車部品のプラスチック成形加工メーカーです。48年操業していた東京都八王子市を離れ、今年のゴールデンウィークより大河原工業団地での全面稼働を始めました。現在、トヨタ自動車・日野自動車のプラスチック内外装部品を生産しており、主な取扱車種はランドクルーザープラド、FJクルーザー、ダイナ(トヨタ) / デュトロ(日野)です。当社の社は「和」です。単に従業員同士の和でなく、家庭の「和」、地域との「和」を大切に考えています。既に一部の従業員は八王子より引越してこの地域での生活を始めています。今後より一層地域の方々との共存共栄を目指して参りますので宜しくお願い致します。

☆角田様をはじめ協和電機化学の皆様、お忙しい中本当にありがとうございました!

お便り待っているよー お客様の声

してもらってうれしかったこと、やってあげて喜ばれたこと、困っていること、環境を守るために心掛けていること、など…なんでもOK。みんなで分かち合いませんか?
採用の場合は図書カード1,000円分を差し上げます。

エコクラブはとても楽しみです。色々な料理が紹介されており食べたことのないものも作ることができました。この年齢で若い奥様方の料理を作って食べるのもひとつの楽しみです。
72歳K様

今回のEASY COOKINGコーナーは、今が旬の野菜(ナス、ズッキーニ)を使ったお料理です。とても簡単ですのでお試しください。



今回のエコクラブで良かったコーナーは「ガスの上手な使い方」コンロ編です。火の強さ、料金、調理時間の関係がわかりやすく、中火と弱火の使い分けができそうです。

青木 T様

これからもエコな食事作りを心掛けたいですね。

毎回エコクラブを楽しみにしています。4月から息子が幼稚園に通うようになりました。帰宅してからいつもおやつを楽しみにしています。手作りのパンを作ったり、ピザを焼いたり…ガスを使って焼き上げたものは本当においしいです。休みの日には息子と一緒におやつ作りを楽しんでいます。これからもガスを活用して楽しみたいです。

稲荷町 A様



休日にお子様と一緒に料理を作るなんて素敵な子育てをされていますね。

エコクラブですがどの記事も興味深いくいつも隅々まで読んでいます。「飯能の人気のお店」など地元のことがよくわかってとてもありがたいです。大好きな四里餅。季節で味の調整をされるとは驚きました。ガスまつりで娘達が木工教室に参加しました。椅子になったりミニテーブルになったりお気に入りです。ありがとうございました。

双柳 K様

K様、いつもお客様の声にたくさんのメッセージをいただきありがとうございます。エコクラブを隅々まで読んでくださっていることが私達担当者に伝わってきます。またガスまつりにも遊びに来てくださいね。

～親子ワンプレートランチ (講師 吉田 恵里先生)にご参加の方より～
あまり料理には興味がないのですが、今日の体験で「やってみよう!」という気持ちになりました。簡単トースト、じゃが芋のソテー、パンナコッタとてもおいしかったです。また料理を教えてください。

小学6年生お子様

参加されたお友達はみんな「すごくおいしかった」「自分で作ってうれしかった」「スパゲッティ、ケーキを教えてください」とアンケートに書いてくれました。10月のガスまつりでもお子様クッキング体験コーナーが2日間ありますのでまた遊びに来てくださいね。

月額リース料金をお支払いいただくだけ

ガスビルトインコンロリース



参考例 リンナイ DERICIA 両面焼きグリルタイプ (月額リース料3,000円)

毎日使うガスコンロ、年数経過とともに火が着きにくかったり…最新のを使いたいけど買い替えるには…いろいろ心配。月々のリース料金をお支払いいただくだけで、設置できます。ご契約には条件等ありますのでご希望の方は当社までご連絡下さい。

ガス屋さんの豆知識

～ガスの上手な使い方～ コンロ編



・鍋には落とし蓋を

煮物などの料理の際に落とし蓋(木蓋、アルミホイル、パラフィン紙等)を使うと放熱する量が減るため、調理時間が半分以下になります。



落とし蓋を使おう♪

	料金	調理時間
蓋有り	5.9円	17.9分
蓋無し	15.2円	36.0分

※ 24cm の鍋で大根の煮物をした場合水温 18℃

年間の省エネ効果

ガス代 3390円
 使用量 21.7m³
 CO₂排出量 48.0kg-CO₂
 (スギの木)約3.4本分

※ 1日3回×365日として算出。中火と弱火の比較

・鍋底は拭いてから

やかんや鍋を洗った後、鍋底についた水滴をふき取ってから火にかけると使用するガス量が2%減になります。鍋の水滴を蒸発させるのにガスの熱量が必要だからです。



水気をとってから火にかけよう!!

※やかんに水滴が付着していない場合と5ml付着している場合の比較



年間の省エネ効果

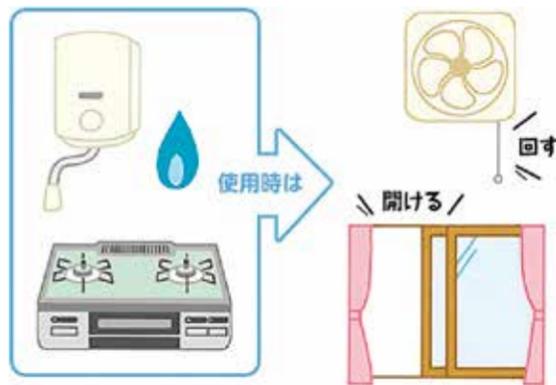
ガス代 51円
 使用量 0.3m³
 CO₂排出量 0.7kg-CO₂
 (スギの木)約0.05本分

※ 1日3回×365日として算出。

ご家庭の皆様へ 安全使用のお願い

室内でガス機器をお使いの時は 換気扇を回すか窓を開けて換気をしてください

キッチンでコンロや小型湯沸器の使用中は、必ず換気扇を回すか、窓を開けて換気をしましょう。※ただし、煙突のある開放式の湯沸器・風呂がまでお風呂を沸かしているときやシャワーを使っているときに、台所の換気扇などを使用すると、風呂がまの排気が浴室内などに逆流し、一酸化炭素中毒をおこす場合があります。同時使用は避けてください。お部屋でガストーブの使用中は、30分に1回程度、新鮮な空気を入れ替えましょう。



Let's check!
 ガスのある暮らしを快適に楽しむ、4つのポイント!

- ① 必ず換気(給気と排気)!
- ② 数年内の古い換気ガス管は、早めに交換!
- ③ 安心を守る。警報器の設置を!
- ④ 古くなったガス機器は、安全型に交換!

「ガス暮らしの安心」運動
 9月1日～11月30日

西武ガス株式会社
 042-973-2768 (内)

EASY COOKING

グリル de ナスとズッキーニのモッツアレラバジル



お皿の上に軽く煮詰めたバルサミコ酢で模様を描いてもおしゃれです。

材料 (2人分)

- ナス.....1/2本
- ズッキーニ.....1/4本
- バジル.....2枚
- モッツアレチーズ.....30g(15g×2人分)
- バルサミコ酢.....適量(軽く煮詰める)
- 塩・こしょう.....各少々
- EVオリーブ油.....適量
- アルミカップ.....2枚

付け合わせに最適メニューです。

Point

調理時間 10分
 ・アルミカップに余分な油がたまらないように注意しましょう。

《作り方》

- ① ナス、ズッキーニはとこざとこ皮をむき、1cmの輪切りにする。
- ② ボウルに①をいれて、塩、こしょう、EVオリーブ油をからめる。
- ③ アルミカップにEVオリーブ油を薄くぬっておく。
- ④ ③に②を入れる。
- 【両面焼きグリル【上下強火約4分】】
- ⑤ ナス、ズッキーニがある程度やわらかくなったなら、ちぎったバジル、スライスしたモッツアレチーズをのせて
- 【両面焼きグリル【上下強火 約4分】】
- ⑥ チーズがとろけたら、器に盛り黒こしょう、軽く煮詰めたバルサミコ酢、EVオリーブ油をかけます。

10個のまちがいをさがそう!

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



図書カード 1,000円分を20名様に

応募方法 はがきに住所、氏名、年齢、電話番号、良かったコーナー、良くなかったコーナー、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27年 10月13日 消印有効

当選者には、図書カードの発送をもってかえさせていただきます。

前回のクイズ答え
 応募総数103通、正解99通、正解率96%でした。当選は発送をもって、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28年4月頃の予定です。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。はがき等はお返し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は当社が適切に管理し、住所氏名は賞品当選時の発送用として利用させていただきます。