

SEIBU
GAS

西武ガス株式会社 広報誌

エコくらぶ ウィズガス

豊かで潤いのある暮らし

Vol. 22

発行/平成23年10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 13,000部

森林浴体験してきました～

8月某日天覧山から多峯主山まで歩きました。

多峯主山 271m

天覧山 195m



なぜか
温度計が
ありました。
山頂は涼し
かったです。



伝説の伝わる雨乞池



毒キノコ?



長く続く見返り坂コース



天覧山山頂からの一望

真夏だったので草花は咲いていませんでした。春は桜、初夏はツツジが楽しめます。秋の紅葉はかなり見ごたえがあるらしいのでまた歩いてみたいなあと思います。多峯主山山頂に柿の木がありました。秋には美味しそうな実がなるのでしょうか…。お散歩するのにいい感じのコースで楽しかったです。

おかげさまで50周年

50th Anniversary

西武ガス株式会社は2011年9月に創業50周年を迎えました。

50年という節目を迎えられたのもこれまで私たちを支えて下さった皆さまのご愛顧によるものと深く感謝いたします。

今後も創業時から変わらぬ理念のもと、地域の方々とのコミュニケーションを大切に、皆さまに愛され信頼される会社を目指していきます。



旧社屋右側にある金木屋は今も構内にあり、秋になると昔とかわらない香りを運んでくれます。



有水式ガスホルダー



当時のガス展の様子



'2011' 秋のガス展開催いたします

日時 10月22日(土)23日(日)
午前9時から午後4時30分

場所 西武ガスショールーム

今年のは、ガスで賢く節電しよう

ガストーブ・ガスファンヒーター・床暖房・浴室暖房・特別価格！
最新型ビルトインコンロ・テーブルコンロ・高効率給湯器・
省エネ器具を展示して、ご来店をお待ちしております。

50周年記念として数量限定特別価格商品をご用意。



展示会で好評の「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！



イメージです

※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。

天ぷらが自慢のお店「天松」

伝統のごま油と白絞油で揚げた天ぷらは外はカリッと中はしっとりに揚げられ納得のいく味。



たくさんある定食メニューの中でも特におすすめは、お店の名前がついた「天松定食」。

えび、野菜などの天ぷら・まぐろと旬な魚の刺身の小鉢・サラダ等がついて680円。天ぷら同様に人気を得ているお味噌汁はお代わりしたくなるほどの美味しさ。

他にうどん、そばがついたセットメニューや、季節の素材をつかった宴会メニューも2,000円からあります。おつまみセット1,000円は好きなものをチョイスできるのが嬉しい。

リーズナブルな値段にもかかわらず満足度の得られるとても一押しのお店です。ぜひ一度足を運んでみて下さい。



天松定食 680円



天重セット 800円



和風定食 1,400円



私たちも一押しです！

飯能市緑町17-4
営業時間：11:00～14:30
17:00～22:00
定休日：月曜日
TEL：042-974-2306
駐車場あり



駿河台大学生がインターンシップ

駿河台大学の学生2名が8月8日から2週間夏休みを活かして職業体験に励みました。



社員の方々は皆さんとても優しく何も分からない自分に丁寧に分かりやすく教えてくれました。なるべく自分に作業をさせようとしてくれたので、その気持ちに応えたい一心で取り組みました。私が実習中に心がけていたことは社員として働くことでした。いくら実習中であっても失敗したら会社の責任になってしまいます。分からないことは積極的に質問しつつ、社員であるという責任感を持って「働く」とはどういうことなのか実感させてもらいました。短い間でしたが、お世話になりました。 刈屋 満晴



西武ガスでお世話になった2週間は、とても貴重な時間でした。電話を受けたり、ガス機器取付け作業の補助など基本多岐な作業が多かったのですが、今の私には充分すぎる経験となりました。自分なりにですが、「働く」ことの意味が分かった気がします。お忙しい中指導して下さいました西武ガスの皆様、ありがとうございました。 小池 徹

今週の雑誌「暮らしの知恵」に掲載されています。

第7回 ガスで彩る楽しい料理 Cooking Contest

西武ガス料理教室にて

埼玉県地区予選 西武ガス大会 結果報告

今回のテーマ「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～
地産地消を推進し、食育に貢献する。

西武ガスの夏のビッグイベント「ガスで彩る楽しい料理クッキングコンテスト西武ガス大会」が8月20日(土)に開催されました。

今年は5チームの親子が参加。皆さん制限時間内にご自慢のメニューを作り上げました。

調理時間60分(盛りつけ時間を含みます)



第3位
おうちパーティー

木村一十三さん
結さん(小1)



準優勝
まごはやさしいよ

水澤美貴子さん
舞花さん(小4)



バスケットでナイス!
シュー

石崎容子さん
真桜さん(小5)

優勝なんてびっくりしました!とお母さんの容子さん。バスケットを作るのに苦労しましたが娘の大好きなバスケットが表現できてよかったです。と喜びを語ってくれました。



炎の料理賞
親子で楽しく手づくりピザ

佐藤清治さん
桃季さん(小3)



チームワーク賞
親子de楽しむ夏料理

岩沢隆史さん
文雄さん(小2)

埼玉県大会出場!!

11月3日(木祝)開催の埼玉県大会(西武ガス代表)に出場します。



参加者の皆さま

ご参加いただいた皆さま
全員でバチリ!

味・調理方法・チームワーク
などの視点から真剣な
審査が行われました。

佐野先生コメント
短時間の中でチーム
ワークよくお料理を
されていて感動しま
した。
これからもガスを使
ったお料理をご家
庭で作って下さい。



佐野先生 木村先生 加藤社長

審査委員長木村先生から総評
今回のコンテストは多くの
参加者の方がガスオープン
を使う料理でした。
火に慣れガス会社に相
応しいコンテストでよ
かったです。親子の絆・
愛情を感じました。

中央：審査委員長 ヨーロピアンレストラン駿河屋オーナーシェフ
当社料理教室講師 木村康司先生
左：審査員 「パンとケーキの教室キョップエ・サノ」主宰
当社料理教室講師 佐野悦子先生
当社代表取締役社長 加藤正幸



エコウィルご採用事例のご紹介

マイホーム発電でエネルギーを有効利用

今回は今年4月に新居を建てられ、マイホーム発電エコウィルをご採用頂いた、Y様宅にお邪魔いたしました。ガスで発電し、その際の排熱を利用して給湯や暖房もできる高効率で地球環境にも配慮したシステムを導入したお宅を少し覗かせていただきました♪



Y様ご家族

新居を建てると決まってから、色々なモデルルームをまわりました。その時のガス温水床暖房の体験の心地よさをぜひ我が家にも！というのがきっかけでした。

設計当初はオール電化も検討していましたが電磁波のことが少々気にかかっていたんです。生まれてくる娘の為にどうしたものかと迷っていたところ、床暖房を体験し、色々調べていく内に「エコウィル」に辿り着きました。

部屋の空気を汚さない床暖房と発電しながら排熱利用するというエコで何だかカッコいいシステム。家族の健康と家計、環境問題を総合的に考え、導入を決めました。

生活を始めてからも毎日ほぼ決まった時間で発電をしてくれてるみたいで、電気代もかなり節約してくれています！床暖房も早く体験したくて、冬が待ちきれません♪



Y様邸



設置状況



最新システムバスには梅雨時にも大活躍な浴室暖房乾燥機も完備。



ふうかちゃん

あたちも快適っ♡

家族団らんの場でもある広々としたリビング。快適な温水床暖房を導入。風が無く埃を舞い上げないのでお子様にも安心♪リビング以外にもご採用いただき、全部で5部屋であったかな生活をお送りいただいています。

キッチンのお湯もちろん発電で作られたもの。コンロも最新S1センサーコンロをご採用いただきました。



光熱費がうれしい経済性

発電しながら排熱を有効利用すれば、電気代が大幅ダウン！排熱は給湯はもちろん浴室暖房乾燥や、床暖房にも使えます。お得な料金プランも準備してますので、これなら燃費が気になる温水暖房システムも気軽に実現できますネ♪



学習機能でラクラク省エネ

エコウィルは電気、給湯、お湯はりなどの使用状況を学習し、ライフスタイルに合わせた効率の良い発電サイクルを自動で覚えてくれます。泊まりの来客でお湯の使用量が急に増えたりしても、バックアップ給湯器内蔵ですので湯切れなし！



ガスと太陽と電気のパストミックス

話題の尽きない太陽光発電。「太陽光発電=オール電化」と思ってる方も多いのでは？せっかく太陽光発電システムを導入しても、オール電化では家中全てのエネルギーを電気で消費してしまうので、売電量が小さくなってしまいますよね・・・(T_T) 太陽光発電とエコウィルなら、家の電気をエコウィルでサポートして、太陽光発電はなるべく売電するようにすればより多くの売電メリットが期待できるわけです(^o^)



秋の展示会では実機展示いたします。ぜひご覧ください!!



最新型のエコウィルV

Y様には申し訳ないのですが、さらにコンパクト、高機能に進化いたしました・・・。

●グリルで焼きなすを作りました。

魚焼き用のグリルに入ればとっても簡単です。

なすを洗って包丁で浅く縦にス〜と切れ目を何箇所かに入れます。なすがしなっとして

皮がこんがり焼けたらグリルから取り出します。切れ目のところから皮が面白いように剥けますよ。熱いので指先を水で冷やしながら剥いて下さい。生姜しょう油でいただきます。 原市場 A様



お便り 待っているよー

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、子育てママが喜ぶ気配り、おすすめのスポットなどなんでも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。

●子育て、仕事と忙しい日々ですが「エコくらぶ」は身近な情報や役立つ情報がたくさん載っているのでじっくり読んでいます。

我が家もグリルでパンを焼いています。天ぷらやからあげの温め直しのもグリルを使うとサクサクになってとてもおいしいです。♡ 双柳 小林様

●エコくらぶ毎号興味深く拝読しております。今回震災に伴い第一面にガスメーターの復帰方法がわかりやすく載っていたこと大変ありがたく思いました。又わからないことや不安に思うことがありましたらご相談ののってくださると助かります。 八幡町 津森様

駿河台大学の学生さんはインターンシップの期間中昼食作りにも挑戦。2人とも自炊しているので包丁の使い方も上手。こんな料理が完成しました。



駿河台大学生 刈屋さん

駿河台大学生 小池さん



原市場小学校 5年 師岡美樹さんのイラスト



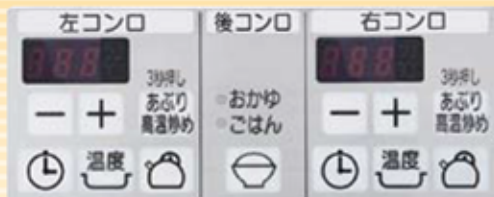
原市場小学校 6年 浅沼真優さんのイラスト



学生さんと当社スタッフで作った昼食

安全豆知識

コンロ編



調理タイマー機能ボタン

その2.《調理タイマー機能》

1～90分の間で時間をセット。設定時間になると“ピピッピー”とお知らせ音とともに**自動消火**します！

豆 トロ火でじっくり調理したい煮物や麺類などの「煮すぎ」「茹ですぎ」を防ぎます。レトルト食品などの「あたため」にも重宝します。



次回に続く

※100Vタイプのビルトインコンロには、全ロタイマー（1～120分）機能になっています。



ウィズガス 料理教室

和食や中華を主にイベントや季節に合ったお料理を学べる村上先生の教室をご紹介します。

村上先生の教室はいつも素材を大切に扱っています。その正しい調理法も教えていただけるので、大変勉強になります。

例えば、ごぼうの皮の下処理を「こそげ落とす」といいます。ごぼうの皮にはうま味や栄養が一番豊富な部分。皮をこそげ落としすぎると、うま味・栄養も一緒に捨てる事になってしまうので、泥を落とす程度で大丈夫ですよ。などと教えていただけます！



お正月のおもてなし料理



夏のスタミナ献立



スペアリブの和風グリル焼き



雛祭 - パラの飾り寿司



お花見弁当

村上先生より
メッセージ
「食材をさらにおいしく！
料理でさらに健康できに！！」
皆様の参加を楽しみにしています☆

~Une Pause~ ユヌポーズ ジンジャークッキー

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。

材料

薄力粉…………… 200g
(クッキーミックスでも代用できます)
無塩バター…………… 90g
卵…………… 1/2個
三温糖…………… 80g
おろししょうが …… 小さじ1~2
(チューブでもOK)
打ち粉(薄力粉)



お好みでハチミツやシナモンパウダー、ナツメグなど、少量(小さじ1)ずつ試してみてください

作り方

- ①無塩バターを常温にして、クリーム状に、すべての材料を加えヘラでよく混ぜます。
- ②ビニール袋やラップに包み、少し平らに伸ばして、冷蔵庫で30分位休ませます。(型抜きがしやすくなります。)
- ③冷蔵庫から出したら、3~5mmの厚さに麺棒で伸ばします。(ビニール袋やラップから出して伸ばす時は、充分打ち粉をして下さい)
- ④オーブンを170℃に予熱
- ⑤型で抜きます。(型にも打ち粉をすると抜きやすいです)天板にクッキングシートを敷き、間隔をあけて並べます。12分程度焼いたら出来上がり♡(焼き加減は様子を見ながら時間を変えて下さい)



前回のクイズの答え

問題1. ガスを使うとき換気をするのはなぜ?

答 C 新鮮な空気が必要だから

ポイント: ガス機器も人や人間と同じように新鮮な空気が必要です。悪くなるから、煙がでるからではなく、ガス機器をお使いの時も換気をしましょう。



問題2. マイコンメーターがガスを止めるのはどんなとき?

答 A 大きな地震のとき

ポイント: 停電や断水してもマイコンメーターによりガスを止めることはありません。マイコンメーターは大きな地震や多量のガス漏れが発生したときにガスを止めます。



問題3. ガス漏れに気づいたとき、まずすることは?

答 C 窓をあける

ポイント: まず最初に窓や戸を開けて、漏れたガスを外へ逃がしてください。電灯をつけたり、換気扇をまわすとスイッチの火花で、漏れたガスに着火する恐れがあり危険です。



前回のクイズ

応募数44通、正解数41通 正解率93%でした。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24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配送用として利用させていただきます。

この広報誌は再生紙と大豆油インキを使用しております。

まちがいさがして 図書カードをもらおう

図書カード
1,000円分を20名様に

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23年 11月30日 消印有効

当選者には12月20日までに賞品をお送りいたします。

まちがいさがしの原画を募集中です!

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