ほのりんWith

2014年 4〜6月号 Vol.18

Contents

特集 第7回全国親子クッキングコンテスト東海大会
炎の調理賞受賞 気になるレシピをご紹介します!

- 消費税率引上げに伴う「経過措置」のご案内
- ほのりんQ&A
- いいね!ガスの生活 〜衣類乾燥機編〜
- トピックス 地元銘菓とコラボ ほのりんのお菓子をご紹介します!
- ホットな情報満載! おトクなクーポンも まちかどNEWS
- 太陽光発電システムを設置!

大垣ガス(株) 発行:ほのりんWith編集部
☎ 0120-18-9131

第7回 ウィズガス 全国親子クッキングコンテスト
東海大会 炎の調理賞 受賞

今年度で7回目を迎える「第7回ウィズガス全国親子クッキングコンテスト」の東海大会が、12月8日(日)に東邦ガス 栄クッキングサロンにて開催されました。

昨年11月に大垣ガスで開催された大垣地区大会・優勝の中島里彩ちゃん(小3)・靖さん親子がご出場され、みごと「炎の調理賞」に入賞されました!

今回は気になるレシピをご紹介します! みなさんも親子でなかよくお料理してみませんか??

中島里彩ちゃん・靖さん親子

気になるレシピをご紹介します!

かぼちゃのリゾット

材料と分量（4人分）

米	1合半
かぼちゃ	1/8
生クリーム	150cc
にんにく	1片
オリーブオイル	適量
コンソメ	適量
ローズマリー	大さじ1
パルメザンチーズ	適量

作り方

1. かぼちゃを幅2〜3cm、厚さ1cm程度に切る。ローズマリーをみじん切りにして、大さじ1程度準備する。
2. にんにくを皮付きのまま軽く押しつぶしたものを、フライパンにオリーブオイルを入れた中に入れてから、火を入れ、香りをゆっくりオイルに移す。
3. ②にかぼちゃを入れ、軽く炒め、次にローズマリーを入れる。香りが立ってきたら、洗っていない米を入れ、軽く炒める。
4. 2ℓ程度の湯に固形コンソメを入れ、ブイヨンを作り、③に少しずつ入れて(ヒタヒタ程度)米を煮る(15〜20分程度)。
5. 米がアルデンテになったら、生クリームとパルメザンチーズを入れて、混ぜ合わせたら出来上がり。

鶏モモの自家製味噌グリル
（岐阜県産大豆&加賀野自噴水仕込み）

材料と分量（4人分）

鶏モモ	2枚
自家製味噌 （どんな味噌でも代用可能）	30g
白ワイン	30g
ローズマリー	大さじ1
にんにく	1/2片
はちみつ	大さじ2

作り方

1. 鶏モモを2枚を半分ずつにし、細かく刻んだローズマリーとにんにくを全体にまぶす。
2. 味噌、白ワイン、はちみつを混ぜたタレを、①の全体にぬり、30分程休ませる。
3. オーブン(または魚焼きグリル)で焦げに注意しながら20分程度焼き上げれば出来上がり。

レンズ豆のサラダ

材料と分量（4人分）

レンズ豆	50g
にんじん	50g
ベーコン	50g
サニーレタス	1/2
プチトマト	8個
ディジョンマスタード	大さじ1
シェリービネガー	適量（無くてもよい）
はちみつ	小さじ1
エルブ・ド・プロバンス（乾燥ハーブ）	適量（無くてもよい）
コンソメ	適量
ヒマワリ油	適量（サラダ油でもよい）
ベイリーフ	1枚

作り方

1. にんじん、ベーコンは5mm角程度のサイコロ切りにする。
2. レンズ豆を洗い、①とベイリーフをコンソメで10〜15分くらい煮る。
3. 洗ったサニーレタスを適宜ちぎり、軽く塩とエルブ・ド・プロバンスを混ぜ合わせ、サラダボールに入れる。
4. ディジョンマスタード、シェリービネガー、はちみつ、油でドレッシングを作る。
5. ②がやわらかく煮えたら、冷ましてから④を混ぜ合わせ③に入れる。
6. ⑤にプチトマトを飾り入れたら出来上がり。

富有柿のデザート

材料と分量（4人分）

富有柿	2個
マスカルポーネ	大さじ4
はちみつ	大さじ2
アマレット	少量
レモン果汁	小さじ1
ミントの葉	4枚
チョコクッキー	1枚

作り方

1. 富有柿を乱切りにし、はちみつ、アマレット、レモン果汁でマリネする。
2. チョコクッキーを粗く砕く。
3. ①に②をふりかけ、マスカルポーネを添え、ミントの葉をのせて出来上がり。

ほのりんプラザ イベント案内

イベントカレンダー

4月

17日 —木— 加工花の アレンジメント体験教室①（ミニバラ）

17日 —木— 加工花の アレンジメント体験教室②（情熱のバラ）

25日 —金— ビューティレッスン体験教室（アロマハンドトリートメントレッスン）

5月

15日 —木— 加工花の アレンジメント体験教室③（藍染）

28日 —水— ビューティレッスン 体験教室（カラーレッスン）

6月

4日 —水— 加工花の アレンジメント体験教室④（苔玉）

4日 —水— 加工花の アレンジメント体験教室⑤（麦・ユリ）

※写真はイメージです

4月7日(月)10:00〜 お電話にて申込受付開始

全ての講座の参加費は前納制とさせていただきます。
各締切日までに大垣ガスの店頭までお支払いをお願いいたします。

お申込みはお電話にて!
☎ 0120-18-9131

「暮らしに花。」加工花のアレンジメント体験教室

講師 工房はなの 大家礼子先生
持ち物 はさみ、おしぼり（①〜⑤共通）

太陽の光や蛍光灯の光で抗菌・浄化を持続する光触媒加工のお花や、絹の染花など、それぞれの特性を生かしたアレンジで、花のある暮らしを楽しみませんか?

	①ミニバラのアレンジメント	②情熱のバラのアレンジメント	③藍染のアレンジメント	④光触媒の苔玉	⑤麦とユリのアレンジメント
	光触媒加工と染花のミニバラを三輪車の荷台に盛り込んだアレンジメントをつくります。	豪華なバラを中心にした、花器付きのアレンジメントです。	徳島県の本藍染の投入花で、凛とした存在感で仕上げます。	お部屋に光触媒の苔玉を置いて空気のリフレッシュをしませんか?	染花の麦・ユリを使った優しい雰囲気のアレンジメントを作ります。
日時	4/17(木) 10:00〜12:00	4/17(木) 13:30〜15:30	5/15(木) 10:00〜12:00	6/4(水) 10:00〜12:00	6/4(水) 13:30〜15:30
参加費	お一人様 2,000円（材料費込み）	お一人様 3,000円（材料費込み）	お一人様 4,500円（材料費込み）	お一人様 2,000円（材料費込み）	お一人様 3,000円（材料費込み）
定員	7名	7名	10名	12名	10名
締切	4月10日(木)	4月10日(木)	5月8日(木)	5月28日(水)	5月28日(水)

ビューティレッスン 体験教室

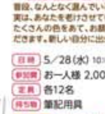
講師 美になるヒーリングサロン"ボヌール" 黒河智絵先生

家事・育児・お仕事…何かと忙しい毎日を送る女性のみなさまへ。ビューティレッスンで癒されて、もっとキレイになっちゃおう!

アロマハンドトリートメントレッスン

手軽にできるハンドトリートメントで、
日々がんばっているあなたに癒しを…
お好きな精油(香り)でトリートメントオイルを作成します。
作ったオイルはおみやげに♪
また、ペアになってハンドトリートメントの練習もします。

日時 4/25(金) 10:00〜12:00・13:30〜15:30
参加費 お一人様 3,000円（材料費込み）
定員 各12名
持ち物 フェイスタオル2枚、筆記用具
締切 4月19日(土)



もっと色を楽しもう♪カラーレッスン 〜体験!似合う色でこんなにステキに見える〜

普段、なんとなく選んでいるお洋服の色。
実は、あなたを老けさせているかもしれません!
たくさんの色をあて、お顔の見え方の違いを体験していただきます。新しい自分に出会えるかも!

日時 5/28(水) 10:00〜12:00・13:30〜15:30
参加費 お一人様 2,000円（材料費込み）
定員 各12名
持ち物 筆記用具
締切 5月21日(水)

先生のお店のご紹介

美になるヒーリングサロン
"ボヌール"

アロマトリートメントやカラーセラピー、体質改善ケア"ボール・シェリー"などを行っています。ココロとカラダにたまったストレスを取り除きインナー&アウタービューティーを目指すサロンです。

完全予約制 tel 090-6398-4661

大垣市熊野町4-3-36
ウィルコートセブンWEST
営業時間 10:00〜22:00
（最終受付 19:00）不定休
駐車場2台完備
http://bonheur-salon.jimdo.com/

料理教室のお知らせ Enjoy Cooking!

- 初心者歓迎
- おさいふにやさしい
- 最新機器が充実

受講料は全て税込価格です

ほのりんプラザ クッキングスタジオ
2014年4月〜6月期
受講生募集!

◆お申し込み・お問い合わせはお電話にて

お願い
○天候不良や講師の都合などにより、休講またはコース内容等を変更する場合があります。 ○定員になり次第、締め切らせていただきます。
○お申込みはお電話にて先着順で受付します。 ○グループでお申込みの場合でも、お1人ずつご本人様からのお申込みが必要です。

※写真はイメージです

特別企画1 4/14(月) お麩料理特別講座

MENU
- あぶら麩丼
- 車麩とチーズの肉巻き
- お麩と大豆のジュリアンスープ
- お麩のごまスナック
- 黒糖ふ菓子アイス

申込開始 3/27(木)15:00〜
締切 4月7日(月)
時間 10:00〜13:00
定員 16名
受講料 2,500円 お麩のおみやげ付
講師 敷島産業 馬場 美穂

特別企画2 5/12(月) パンダとミッキーの飾り巻き寿司特別講座

申込開始 4/2(水)10:00〜
締切 5月2日(金)
時間 10:00〜13:00
定員 16名
受講料 2,500円
講師 山川 潤子

特別企画3 6/16(月) 「桂林」の創作中華特別講座

MENU
- 麻婆豆腐
- 特製チャーハン
- 海老とカシューナッツの炒め物
- レタスと帆立のホットサラダ
- ごま団子

申込開始 4/2(水)10:00〜
締切 6月9日(月)
時間 10:00〜13:00
定員 24名
受講料 3,000円
講師 桂林 社長 宮嶋 三郎

定期コース（全3回コース）

ちょっとおしゃれな伝統料理

いつもの料理にちょっと差がつく、おもてなし料理を作ります。

4/4(金) 5/2(金) 6/6(金)
申込開始 3/27(木)15:00〜
締切 3/31(月)
時間 10:00〜12:00
受講料 4,500円
定員 20名
講師 山川潤子
第1金曜日

おうちで簡単居酒屋料理

簡単な居酒屋メニューで、今日からおうちが本格居酒屋に!

4/8(火) 5/13(火) 6/10(火)
申込開始 3/27(木)15:00〜
締切 4/1(火)
時間 10:00〜12:00
受講料 4,500円
定員 20名
講師 山川潤子
第2火曜日

うまいが1番男の料理

男性限定の料理講座で、料理の基礎をしっかりマスター!

4/10(木) 5/8(木) 6/12(木)
申込開始 3/27(木)15:00〜
締切 4/3(木)
時間 10:00〜12:00
受講料 4,500円
定員 16名
講師 山川潤子
第2木曜日

お料理上手を目指す

料理の基礎からしっかり学びたい方へ。初心者大歓迎!

4/12(土) 5/10(土) 6/14(土)
申込開始 3/27(木)15:00〜
締切 4/5(土)
時間 10:00〜12:00
受講料 4,500円
定員 20名
講師 山川潤子
第2土曜日

おいしい!かわいい!お菓子の教室①

かわいいお菓子を楽しく作りましょう。お菓子はお持ち帰り。 軽食付

4/15(火) 5/20(火) 6/17(火)
申込開始 4/2(水)10:00〜
締切 4/8(火)
時間 10:00〜12:30
受講料 4,500円
定員 16名
講師 坂康子
第3火曜日

おいしい!かわいい!お菓子の教室②

かわいいお菓子を楽しく作りましょう。お菓子はお持ち帰り。 軽食付

4/18(金) 5/16(金) 6/20(金)
申込開始 4/2(水)10:00〜
締切 4/11(金)
時間 10:00〜12:30
受講料 4,500円
定員 16名
講師 坂康子
第3金曜日

はじめてさんのパン教室①

はじめての方でも簡単にできるパンをいっしょに作りましょう。 軽食付

4/24(木) 5/22(木) 6/26(木)
申込開始 4/2(水)10:00〜
締切 4/17(木)
時間 10:00〜13:00
受講料 4,500円
定員 16名
講師 松崎江里子
第4木曜日

はじめてさんのパン教室②

はじめての方でも簡単にできるパンをいっしょに作りましょう。 軽食付

4/26(土) 5/24(土) 6/28(土)
申込開始 4/2(水)10:00〜
締切 4/19(土)
時間 10:00〜13:00
受講料 4,500円
定員 16名
講師 松崎江里子
第4土曜日

おためしクッキング講座①

要予約 ※お電話にてご予約下さい。

Siセンサーコンロを大活用

最新コンロで料理を体験しませんか?
便利な機能を使って、お料理をお教えします。

MENU
- 自動炊飯機能で炊きたてごはん
- 温度調節機能でカラッと天ぷら
- グリルで鮭の味噌ホイル焼き
- ガスオーブンで焼きたてパン

日時 ①5月18日(日) 10:00〜12:30
②5月19日(月) 10:00〜12:30
場所 ほのりんプラザクッキングスタジオ
参加費 特別体験価格 500円
締切 5/12(月)

※2013年6月〜12月に当社で高機能コンロをご購入されたお客様には特別でご案内しております。

おためしクッキング講座②

要予約 ※お電話にてご予約下さい。

伊賀の土鍋で絶品ごはん!

巷でファン増加中の伊賀の長谷園の土鍋を使って、おいしいご飯を炊きましょう!
ご飯以外にも、土鍋を使った簡単でおいしいお料理をご紹介します。

日時 4月23日(水) 10:00〜12:30
場所 ほのりんプラザクッキングスタジオ
定員 16名
講師 山川潤子
参加費 特別体験価格 1,000円
締切 4/16(水)

会場 ほのりんプラザ クッキングスタジオ 大垣市寺内町3-67 大垣ガス1F

お申し込み お問合せは お電話にて先着順に受付致します ※申込日当日の店頭受付は行っておりません。
☎ 0120-18-9131 料理教室担当…松崎・坂（電話受付 10:00〜17:00）

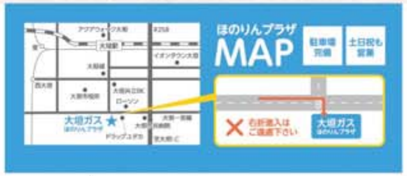
注意事項
○前納制について……受講料は前納制となっております。各講座の締切日までに、必ず全額の受講料をほのりんプラザまでご持参ください。ご入金の確認が取れない場合は、キャンセル扱いとさせて頂きます。
○キャンセルについて…一度ご入金いただいた受講料は返金できませんのであらかじめご了承ください。
○その他注意事項……※やむを得ず講座に遅刻される場合は、必ず事前にご連絡ください。
※お子様をお預かりする施設はございません。お子様同伴の参加はご遠慮ください。

大垣ガス 発行:ほのりんWith 編集部
〒503-0865 大垣市寺内町3-67
☎ 0120-18-9131 FAX 0584-78-9135
http://www.ogakigas.co.jp/honorin/

【個人情報の取り扱いについて】
お客様の個人情報(氏名・住所・電話番号など)は、業務先以外の第三者に開示・提供することはありません。詳細は大垣ガスホームページ(www.ogakigas.co.jp)の個人情報保護方針をご確認下さい。個人情報の訂正・削除・問い合わせ等はFAXでお願いします。
FAX 0584-78-9135

担当:ほのりんWith 編集部

ほのりんプラザ MAP

駐車場完備
土日祝も営業