



ほのりん With

CONTENTS

- 【予告】第57回ガス展
- 第10回 大垣ガス 絵画コンクール結果発表
- 消費税率引上げに伴う「経過措置」のご案内
- ほのりんガス Hot News お客様の暮らしをサポートします!
- まちかどNEWS
- ほのりんQ&A



大垣ガス(株) 発行:ほのりんWith編集部
☎0120-18-9131

ほのりん プラザ イベント案内

イベントカレンダー

10月 グラスアート体験教室

鉛のリード線とカラーフィルムを貼ってバラのコースターを作りましょう。ペーパーウェイトとしても使えます!

日時 10月7日(月) 10:00~12:00

参加費 お一人様 1,400円(税込)
(お一人様1枚の作成です)

定員 10名 ※定員になり次第受付終了

講師 日本グラスアート協会 認定インストラクター 辻 みゆき先生

締切 9月30日(月)



12月 スワロフスキー☆キラキラボールペン作り

インクが替えられるボールペンにスワロフスキーを使って可愛くデコレーションしましょう!

日時 12月5日(木) 10:00~12:00
14:00~16:00

参加費 お一人様 1,000円(税込)

定員 各5名 ※定員になり次第受付終了

講師 デコレーションアートアカデミー 斉木 麻有先生

締切 11月28日(木)



申込方法
9月26日(木) 10:00~
お電話にて先着順で受付開始

※参加費は締切日までに店頭までお支払い願います。
※おつりのないようにご協力をお願いします。

お申込み・お問い合わせ先 平日9:00~17:00
先着順で受付! **0120-18-9131**



予告!

第57回

ガス展



来て、見て、触ってナットク!の3日間。遊びに来てね!

2019
10/25金▶27日

会場:大垣ガス ほのりんプラザ

今年は**3日間!**
大人気の大鍋!!



朝市が復活!

当日先着順に受付

Siセンサーコンロでマシュマロチョコサンドをつくらう!

最新のSiセンサーコンロのグリルを使って、とっても簡単・美味しいマシュマロチョコサンドを作ってみませんか?

開催期間 10/25(金)~10/27(日)

開催時間 10:00~15:00(予定)

※大変人気の企画につき、混雑が予想されます。混雑時は待ち時間が発生する場合がございます。また、受付を制限する場合がございます。予めご了承ください。(所要時間5分程度)



岐阜県立大垣商業高等学校吹奏楽部様による演奏会!

今年も暖房セール開催!

開催期間 2019年 10月1日(火)~3月31日(火)

セール期間中は、ショールームで各種メーカーのガスファンヒーターを展示いたします。実際に見て触れて、ガスの魅力を体感してください!



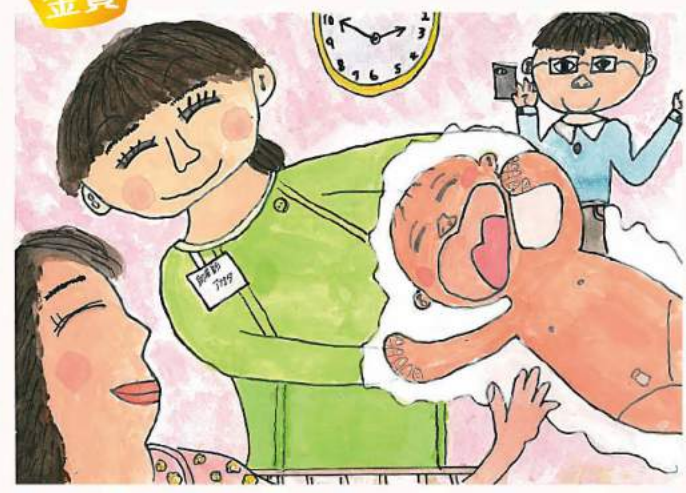
第10回大垣ガス絵画コンクール結果発表

ことしのテーマ

ぼく・わたしのゆめ

今年で第10回目を迎えました「大垣ガス絵画コンクール」。「ぼく・わたしのゆめ」をテーマに、151点のご応募をいただきました。多数のご応募ありがとうございました。厳正なる審査の結果、受賞作品が決定しましたのでご紹介いたします。

金賞



「私は未来の助産師さん」
縣 香穂さん(4年生)

「オギャー、オギャー!」「元気な男の子ですよ」赤ちゃんをみせる優しい笑顔がすてきです。お母さんの笑顔は赤ちゃんの誕生で満ち溢れています。一目で情況がわかる表情が豊かに表現されています。

銀賞



「パティシエになっていろいろなお菓子をつくりたい」
門脇 友梨さん(1年生)

パティシエのあなたはどんどんお菓子のアイデアで溢れています。一生懸命お菓子作りに励むあなたが生き生きと描かれています。背景の模様もお菓子の色とよく溶け合っています。

銀賞



「パラグライダーでひととび」
草野 隼人さん(5年生)

「わあー、すごい風景だ!」広い青空のなかを飛ぶのはすばらしい快感です。雲のぼかし方、下界の遠近感のある風景などを見事に表現しています。後を飛んでいるパラグライダーの動きもバランスよく配置しています。

銅賞

「マジシャンになりたい!」
齋藤 史明さん(1年生)

「ケーキ屋さんになりたい」
清水 ちとせさん(2年生)

「すてきな家をつくる大工さんになりたい」
山田 悠羽さん(3年生)

社長賞

「ロボットクリエイター」
吉田 実玖さん(6年生)

ほのりん賞

「はいしゃさんになってみんなの歯をなおす」
前羽 初佳さん(2年生)

「リニアの設計士になりたい」
近藤 為希さん(3年生)

「スマイルパティシエ」
吉田 にこさん(3年生)

「ゆめの保育士さん」
石原 美緒さん(4年生)

「私のゆめは飼育員さん」
石原 真衣さん(4年生)

「なでしこジャパンでプレーする」
岩田 幸花さん(5年生)

「空に向かう私の夢」
長澤 麻未さん(6年生)

※ご応募用紙をもとに掲載しております。タイトル・お名前・漢字・学年には十分注意しておりますが、誤字・脱字はご了承ください。

消費税率引上げに伴う「経過措置」のご案内

2019年10月1日より、消費税法の改正に伴い消費税率が8%から10%に引上げられます。

そのため、当社では新たな消費税率を料金に反映させていただくため料金を見直し、10月分より新料金(消費税10%)を適用いたします。

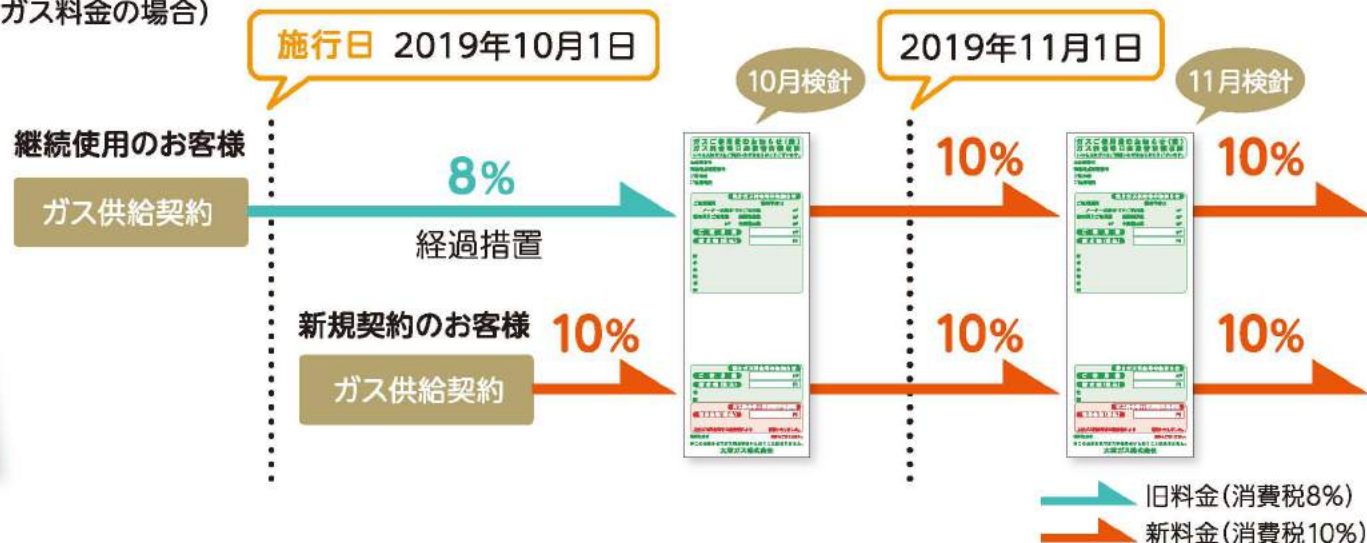
ただし、消費税率引上げ後も一定の要件を満たすことで「経過措置」として旧料金(消費税8%)が適用されます。

ガス料金または電力料金の「経過措置」とは

ガスまたは電力の供給契約に基づき、2019年9月30日以前から継続して供給しているガスまたは電力に係る料金で、2019年10月1日から10月31日までの間に料金の支払義務が発生するものに対して経過措置を適用し、10月分の料金は旧料金(消費税8%)を適用いたします。2019年10月1日以降にガスまたは電力の使用を開始されたお客様は、10月分の料金より新料金(消費税10%)を適用いたします。また、約款に基づく各種割引、割増も料金と同様の税率が適用されます。

経過措置の適用イメージ

(ガス料金の場合)



各月に適用する税率

(継続使用のお客様の場合)

請求項目	請求月	2019年 10月分	11月分	12月分	2020年 1月分
ガス料金(通常料金)		8%	10%	10%	10%
ガス料金(運収加算料金)※1		8%	8%	8%	10%
ガス漏れ警報器リース料金※2		10%	10%	10%	10%
電力料金		8%	10%	10%	10%

※1 一般ガスおよび簡易ガス料金について、料金を通常料金適用期間(検針日の翌日から20日以内)経過後にお支払いいただいた場合には、通常料金の3%分(消費税等相当額を含みます)を運収加算料金として翌々月のガス料金と同時にお支払いいただきます。その際の税率は、運収加算料金発生月の税率を適用いたします。

※2 ガス漏れ警報器リースは、10月分リース料金より10%が適用されます。

ご不明な点がございましたら、大垣ガス 料金グループまでお問い合わせください。

0120-18-9131

ほのりんガス
Hot News
ホットニュース

お客様の暮らしをサポートします!

リフォームは、家の機能・装備・見栄えを一新するだけでなく、住む人の気持ちに新鮮な喜びを運んでくれます。ほのりんガスは、そんなお客様の喜びをお手伝いする会社です。



H様邸

Q. 何がきっかけでほのりんガスのリフォームを知りましたか?

毎年ガス展に参加していて、そこで昨年、お風呂のリフォームのことを知りました。

Q. 何が決め手となってほのりんガスを選ばれましたか?

お風呂のリフォームについて説明して下さった方が、感じが良かったので連絡してみました。

Q. 工事が完成してみていかがですか?

担当者の方を始め、大工さん、関係者の皆さんがとても良い方ばかり。テキパキ作業して頂きました。新しいお風呂にも慣れてきて、とても快適です!

Before

お風呂のリフォーム

After

こんなリフォームもやっています!

洗面所・洗面台
リフォーム

Before

After

Before

After

【お申込み・お問い合わせは】

大垣ガスほのりん株式会社 大垣市寺内町3-67

TEL 0120-18-9131

※お見積りはいつでも無料です。お気軽にご相談ください。

まちかどNEWS

暮らしに役立つホットな情報を発信します!

皆さまの気になるお店を代行調査します!!
身近の気になるお店の情報をお寄せください!

新鮮ダイニング 鮮花
生ビール or
ハイボール or
ソフトドリンク
最初の1杯0円

クーポン有効期間
2019年12月31日(火)まで
※ご注文の際に本券をご提示ください。(コピー不可)
※本券1枚につき1グループまで有効。
※他のサービスとの併用はご遠慮ください。

大垣ガス

あじむどり 垂井店
商品ご購入の方
唐揚げ(もも)
1個サービス

クーポン有効期間
2019年11月30日(土)まで
※ご注文の際に本券をご提示ください。(コピー不可)
※本券1枚につき1名様まで有効。
※他のサービスとの併用はご遠慮ください。

大垣ガス

じゅくせん 熱鮮ダイニング せんか 鮮花

釣り好き店主による熟成魚が味わえる

2018年9月にオープンした、旬のお魚と朝引きの地鶏がいただける居酒屋「熱鮮ダイニング 鮮花」。一番のおすすめは、店主が独自の製法によって仕上げる熟成魚。鮮度抜群の状態に熟成させることで、魚本来の旨味・香りがより一層引き出されます。鮮魚とは全く異なる脂の風味と食感、ぜひ一度体感してほしい味わいです。お料理にぴったりなお酒も各種豊富な取り揃え。落ち着いた雰囲気の内店で、ここでしか味わえない店主こだわりの熟成魚をご賞味ください。

- 旬の魚、地鶏と手作り料理が揃っております。
- 団体のお客様も大歓迎です。(最大30名)コース料理あり。



- 大垣市中川町3-86-1
- 火曜～土曜 17:00～25:00(L.O. 24:00)
日曜 17:00～23:00(L.O. 22:00)
- 月曜、第1日曜
- 11台 H 40席
- 0584-51-4321
- <https://japanese-izakaya-restaurant-14268.business.site/>



あじむどり 垂井店

こだわりの唐揚げが楽しめる専門店

揚げたてアツアツの唐揚げがいただける専門店「あじむどり 垂井店」。こだわりの厳選素材「湯浅の熟成醤油」を使用した熟成タレにじっくり漬け込んだ唐揚げは、風味豊かで噛むほどに旨味が溢れ出す逸品です。ご家族にぴったりの「ファミリーボックス」は、数種類の唐揚げが楽しめるお得でボリュームのある人気メニュー。テイクアウトの際は、電話予約すると受取時間に合わせて揚げたてで提供していただけるのでおすすめです。

- 一番人気の「チキン南蛮定食」は、唐揚げの上にたっぷりかかった自家製のタルタルソースが絶品!
- イートインスペースを併設した店内でゆっくりご賞味ください。
- カリッとジューシーな唐揚げ(もも)。



- 垂井町鏡戸505-1
- 11:00～20:30(イートイン L.O. 20:00)
- 年末年始
- 6台
- 12席
- 0584-71-7280
- <https://japanese-delicatessen-183.business.site/>



ほのりん Q & A

Q 小腹が空いたときに食べられる簡単なおやつレシピを教えてください! (Yさん)

A 今回は、両面焼きグリルならでの火力を使った、とても簡単でもちもちのパンレシピをご紹介します!
『もちっこパン』

材料(60個分)

- 白玉粉…………… 130g
- 水…………… 130cc
- ホットケーキミックス…………… 200g
- 粉チーズ…………… 65g
- 牛乳…………… 130g

作り方

- 白玉粉と水を、ダマがなくなるまでよく混ぜ合わせる。
- ①にホットケーキミックスと粉チーズを加える。
牛乳を2～3回に分けて入れ、よく練る。
- スプーンで一口大に分けて丸め、クッキングプレートに並べる。
- 両面焼グリル(上火/下火・強)を3分予熱し、(上火/下火・弱)で6分焼く。

※焼き時間は機種により多少異なります。

出典:プロが教える素々お料理レシピ!リンナイのSmile Cookin' <http://smilecookin.com/Home>



ふっくらもちもち♪

…ちよこっとコラム…

こんにちは。ほのりんガスの桜井です。
私は今年の夏に、初めてSAPYOGA(サップヨガ)というスポーツを体験しました。海の上にボードを浮かべ、その上でヨガをする!というものです。
体験した日、お天気は曇り…。海の波が高く、ボードの上に立つことすら大変で、海の中に何度か落ちてしまいました…(笑)
通常のヨガは毎週通っているのですが、海の上でのヨガはいつもの様には全く出来ませんでした。でも、とても楽しかったです。何事も体験することは大切ですね。
スポーツの秋!皆さんも何かスポーツやっていますか?いい季節になります。どんどん身体を動かしていきたいですね。



ほのりんガス 桜井

クロスワードパズル

難易度 ★★★★★

頭の体操
しませんか?

【お知らせ】vol.1～vol.39のクロスワードパズルの答えをホームページに掲載中! <http://www.ogakigas.co.jp/honorin/>

正解者の中から抽選で10名様に
図書カード(2,000円分)プレゼント!

応募のきまり

- ハガキに下記を明記の上、お送りください。
- クロスワードパズルの答え
 - お名前
 - 郵便番号
 - ご住所
 - 電話番号
 - 年齢
 - 性別
 - ご意見・ご感想・気になるお店の情報等

送
り
先

〒503-0865
大垣市寺内町3-67
ほのりんWith編集部
プレゼント係

応募
メ
切

10月31日(木)消印有効
※当選者の発表は、賞品の発送をもってかえさせていただきます。

お客様から頂いた「ご意見・ご感想等」は、ほのりんWithに掲載させて頂く場合があります。お名前などの個人情報は必ずお断りなく掲載致しませんが、居住市町村・年齢・性別のみ、本文と共に掲載させて頂く場合がございます。予めご了承ください。

タテのキー

- 「お疲れ様」とねぎらいます
- デラウェアや巨峰などを収穫して楽しもう
- ボルトを締めるのに使うモンキー○○○
- 1度使ったら廃棄することを見込んで作られたグッズ
- 左投げのピッチャー
- 抱腹絶倒。おなかを抱えて○○○○○
- アルファベットの書体で斜めに傾いた文字
- 天然ガスの主成分
- 振りのひどい大雨
- 白でお餅をつくのに使います

ヨコのキー

- ノー○○○○○! 問題ないよ
- 讃岐、稲庭、水沢、氷見などが有名
- 傾斜がキツくて自転車で登るのはムリ!
- 結婚・出産などのお祝いのお返しに贈ります
- ギリシア文字の最後(第24番目)の文字
- 一棹(さお)、二棹…と数えます
- シギヤチドリなど定期的に長い距離を移動する鳥
- 大友皇子と大海人皇子が争った壬申の○○
- 漆を塗った食器
- 前は1919年

前回のキーワードの答え					キモダメシ				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
プ	ロ	ブ	レ	ム	ツ				
8									
オ									
11	12			13					
オ	メ	ガ		タ	ン	ス			
14				15					
ワ	タ	リ		ドリ					テ
16				17		18			
ラ	ン			シ	ツ	キ			
19				20					
イ				ヒ	ヤ	ク	ネ	ン	
今号の答え	A	B	C	D	E	F	G		
	レ	イ	ワ	ガ	ン	ネ	ン		

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

ほのりんプラザ クッキングスタジオ

2019年10月～12月期

受講生募集!

◆お申込み・お問い合わせはお電話にて

受講料は全て税込価格です

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。 ◎受付時間外の申込受付は行っておりません。(電話受付 10:00～17:00)

※写真はイメージです

特別講座 ①

そばまんじゅう講座

10/21
月



申込開始 9/27(金) 10:00～

締切 10/14(月・祝)

時間 10:00～13:00 定員 16名
受講料 1,600円 講師 山川 潤子

特別講座 ②

美味しい コーヒーの淹れ方

11/5
火



申込開始 9/27(金) 10:00～

締切 10/29(火)

時間 10:00～13:00 定員 16名
受講料 1,600円 講師 喫茶nayuta
オーナー 林 雄大

特別講座 ③

プチおせち特別講座

12/13
金



申込開始 9/30(月) 10:00～

締切 12/6(金)

時間 10:00～13:00 定員 16名
受講料 3,200円 講師 山川 潤子

定期コース(全3回コース)

10/8 11/12 12/10
火 火 火



ワンランク上の おもてなし料理

第2火曜日

いつもの食卓をおしゃれにグレードアップ!

申込開始 9/27(金) 10:00～ 締切 10/1(火)
時間 10:00～12:00 受講料 6,300円
定員 8名 講師 山川 潤子

10/9 11/13 12/11
水 水 水



うまいが1番 男の料理①

第2水曜日

男性限定の料理講座で、料理の基礎をしっかりマスター!

申込開始 9/27(金) 10:00～ 締切 10/2(水)
時間 10:00～12:00 受講料 4,800円
定員 10名 講師 山川 潤子

10/10 11/14 12/12
木 木 木



うまいが1番 男の料理②

第2木曜日

男性限定の料理講座で、料理の基礎をしっかりマスター!

申込開始 9/27(金) 10:00～ 締切 10/3(木)
時間 10:00～12:00 受講料 4,800円
定員 10名 講師 山川 潤子

10/4 11/1 12/6
金 金 金



ちょっとおしゃれな 伝統料理

第1金曜日

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。

申込開始 9/27(金) 10:00～ 締切 10/1(火)
時間 10:00～12:00 受講料 4,800円
定員 16名 講師 山川 潤子

10/15 11/19 12/17
火 火 火



おいしい かわいいお菓子の 教室①

第3火曜日

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できます。

申込開始 9/30(月) 10:00～ 締切 10/8(火)
時間 10:00～13:00 受講料 4,800円
定員 16名 講師 坂 康子

10/18 11/15 12/20
金 金 金



おいしい かわいいお菓子の 教室②

第3金曜日

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できます。

申込開始 9/30(月) 10:00～ 締切 10/11(金)
時間 10:00～13:00 受講料 4,800円
定員 16名 講師 坂 康子

10/12 11/9 12/14
土 土 土



お料理上手を 目指す

第2土曜日

料理の基礎からしっかり学びたい方へ。初心者大歓迎!

申込開始 9/27(金) 10:00～ 締切 10/5(土)
時間 10:00～12:00 受講料 4,800円
定員 16名 講師 山川 潤子

10/16 11/27 12/25
水 水 水



今日からわが家は パン屋さん①

第4水曜日

パン屋さんのようにおいしいパンをご家庭で作ってみませんか?

申込開始 9/30(月) 10:00～ 締切 10/9(水)
時間 10:00～12:30 受講料 4,800円
定員 16名 講師 安田 千夏

10/17 11/28 12/19
木 木 木



今日からわが家は パン屋さん②

第4木曜日

パン屋さんのようにおいしいパンをご家庭で作ってみませんか?

申込開始 9/30(月) 10:00～ 締切 10/10(木)
時間 10:00～12:30 受講料 4,800円
定員 16名 講師 安田 千夏

【お知らせ】 ほのりんプラザショールームは、2019年12月28日(土)～2020年1月5日(日)の期間、年末年始のため休館いたします。

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

お電話にて先着順に受付致します ※申込当日の店頭受付は行っていません。

お申し込み
お問合せは ☎0120-18-9131 料理教室担当…大橋・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。ご入金のご確認が取れない場合は、キャンセル扱いとさせていただきます。

◎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 〒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ください。個人情報の訂正・削除・問い合わせ等はFAXでお願います。
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 土日も営業
完備

