

# ほのりん With

2020年  
4~6  
月号

## CONTENTS

- 春のオススメ商品
- おとなりさんの快適Life
- 第13回全国親子フッキング  
コンテストレポート
- ガスの安全な使い方ガイド
- まちかどNEWS
- ほのりんプラザ庄田の  
らくらくレシピ紹介



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

#### 5月 本革で作る コインケース

プレミアム講座

牛革を使って上品なコインケースを作しましょう。

日時 5月20日(水) 9:30~12:30

参加費 お一人様 5,500円(税込)

(お一人様1個)

定員 6名

※定員になり次第受付終了

講師 Lean rose

渡邊 夕薫先生

持ち物 カッター ※申し込み時に色を

・グレージュ

・ピンク より1色お選び下さい

締切 5月7日(木)

※写真はイメージです

6月 ブッダナッツアレンジ体験教室

果皮の形よりブッダナッツと呼ばれる木の実をご存知ですか?

その名前から「幸せになれる実」と言われています。

中に花を入れてアレンジを楽しみましょう!

日時 6月12日(金) 10:00~11:00

参加費 お一人様 1,000円(税込)

(お一人様1個)

定員 6名

※定員になり次第受付終了

講師 ほのりんプラザスタッフ

持ち物 はさみ、持ち帰り用の袋

締切 6月5日(金)

#### 申込方法

4月7日(火) 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

春のオススメ商品

ガス衣類  
乾燥機

はやい

乾太くん

Rinnai

毎日の洗濯、大変ですよね。  
「洗濯機から取り出して」、「干して」、「取り込んで」、  
「たたんで」、「しまう」。  
家事の中で最も時間を費やすと言っても過言ではありません。  
その分、悩みも多いはず。  
ガス衣類乾燥機 乾太くんなら、  
洗濯のお悩み、カラッと解決いたします!

オススメポイント

1

### 時短効果バツゲン!

乾太くんのメリットは、なんといっても時短効果!  
家事に費やす時間を減らすことで、暮らしにゆとりが生まれます。

乾太くんと電気式の乾燥時間の比較 (5kgの洗濯物の場合)



※試験実施:リンナイ(株) 条件:実用  
衣類5kg(綿50%、化繊50%) / 脱水度  
70% RDT-54S-SV・標準コースで算  
出 ガス種:LPガスの場合で約52分

「洗濯機+乾太くん」と「全自動洗濯乾燥機」の乾燥時間の比較イメージ

※洗濯と乾燥を2回行った場合



乾太くんを使うと、  
3分の1の時短だから  
夜の洗濯もOK!  
共働き世帯にオススメです!

オススメポイント

2

### 大物シーツや大量洗いもラクラク!

「大きなものをまとめて洗うと干すスペースが確保できない」、  
「家族の洗濯物が多くて干す場所にいつも困る」、  
そんなお悩みも、乾太くんにおまかせください!  
洗濯が終わったらまとめて乾燥機へ入れていただくだけ。  
ひとつひとつ干さなくていいのでラクラクです!

オススメポイント

3

### 花粉や黄砂のお悩みも解決!

これからの時期、どうしても気になる花粉や黄砂。  
汚れはもちろん、アレルギーの方は症状も辛いですよね…。  
そんな時も乾太くんの出番です!  
外に干さなくていいので、天候にも左右されません。

### ガス衣類乾燥機 乾太くん ～ラインアップ～

✓ 洗濯物を一度に全部乾燥できる。  
たっぷり乾燥の8kgタイプ。

✓ フィルターのお手入れも簡単。  
充実の機能を備えた5kgタイプ。



スタンダードタイプ  
乾燥容量 8.0kg

RDT-80

販売価格  
139,000円(税込)  
※必要部材費・工事費別途



デラックスタイプ  
乾燥容量 5.0kg

RDT-52SA

販売価格  
139,000円(税込)  
※必要部材費・工事費別途

その他ラインアップもございます! 詳細はぜひショールームまでお問い合わせください。

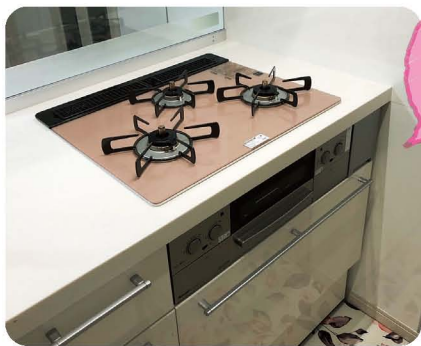
おじいさんの



# 快適Life

大垣市  
K様邸

今回は大垣市で新しくお家を建てられましたK様邸にお邪魔しました。  
お使いのガス器具の使い心地などを聞いてみました！



## ビルトイン コンロ

白でまとまった清潔感あふれる  
キッチンに、ピンクのコンロが  
とても映えていますね！

こちらのキッチン、選ぶときに  
大切にしたのはお手入れのしやすさとのこと！  
「お掃除が楽なものにしたかったので、ガラス  
トップは外せませんでした」



こちらのコンロはリンナイさんの“リッセ”という機種。  
ガラストップであると同時に点火ボタンが丸ボタンで、  
操作面に凹凸がありません！つまみ等にホコリや油  
がたまりにくく、見た目もすっきり！カラーパリエー  
ションは全4色。今、人気のコンロです♪



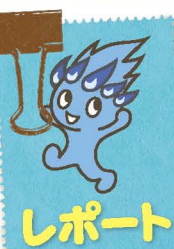
## 衣類乾燥機

「一番重宝しているのは乾  
燥機かもしれません(笑)  
毎日使っています！」と大  
満足のご様子なK様。

なんとガス衣類乾燥機はお客様満足度約  
95%！※格段に家事のストレスを軽減して  
くれます。

「子どもも小さく、育児と家事とで大忙しな  
毎日の中で、洗濯物がなかなか乾かない  
冬場は得にありがたかったです」

※リンナイガス衣類乾燥機総合カタログより



## 第13回 ウィズガス 全国親子クッキング コンテスト

炎の調理で五感を  
研ぎ澄ます



中嶋 まひろさん・学さん親子



## 東海大会「栄養バランス賞」受賞！

今年度で第13回を迎える「ウィズガス全国親子クッキングコンテスト」。  
昨年11月に行われた大垣地区大会で優勝された中嶋まひろさん(小6)・学さん親子は、  
同12月に名古屋にて開催された東海地区大会で  
「栄養バランス賞」に輝きました！

疲れがとれるほっこり献立  
・ひじきごはん  
・もも肉の甘酢あん  
・コールスロー  
・根菜スープ  
・桃のゼリー



受賞  
作品

## ガスの安全な 使い方ガイド

ガスが出ないとき

以下のような場合はガスメーターが危険を感知して自動的にガスを遮断します。

- ① ガス機器を連続して長時間使用したり、消し忘れをした場合
- ② メーターの大きさ(最大使用量)を超えてガスが流れた場合
- ③ ガスの使用中に地震(震度5以上)があった場合

など

その場合、お客様ご自身で簡単に復帰操作ができます。

### ▽プロパンガスのメーター復帰方法

プロパンガスの流量や圧力などに異常があると、マイコンメーターが自動的にガスを遮断し、表示部に遮断原因が表示されます。

①すべてのガス栓・器具栓等を閉めてください。

メーターの元せんは閉めないでください。

②左側の復帰ボタンを押してください。

「ガス止」の文字が消えます。

③液晶の文字と赤ランプが点滅します。

約30秒～1分間お待ちください。

④液晶の文字と赤ランプが消えます。

ランプの点滅が止まるとガスを使えます。

※1分以上点滅が続く時は、ガス栓の閉め忘れがないかを確認し、もう一度やり直してみてください。

※正常に復帰しない場合は、大垣ガスまでご連絡ください。



### ▽都市ガスのメーター復帰方法

都市ガスの流量や圧力などに異常があると、マイコンメーターが自動的にガスを遮断し、赤いランプが点滅します。

①すべてのガス栓・器具栓等を閉めてください。

メーターの元せんは閉めないでください。

②復帰ボタンのキャップを手で左に回して外してください。

③復帰ボタンをゆっくり押しこみ、ランプが点灯したらすぐに手を離してください。

押し続けしないでください。

④キャップをして約3分間待ちます。

この間にマイコンが、ガス設備の安全を確認します。

ランプの点滅が止まるとガスを使えます。

※3分以上点滅が続く時は、ガス栓の閉め忘れがないかを確認し、もう一度やり直してみてください。

※正常に復帰しない場合は、大垣ガスまでご連絡ください。



異常があるときは、ガスの使用を中止し、大垣ガスへご連絡ください。

365日24時間対応

0120-18-9131

## 万が一の時も、大垣ガスは安心。

### 保安指令室

緊急車両を4台保有。通報を受けた場合、保安指令員が緊急車両で休日・夜間問わず迅速な対応を行います。西大垣製造所・外洲製造所の状況も大型ディスプレイで常時監視を行っています。



大垣消防組合管内における  
火災出動時もすべて迅速に  
対応しています。

### 維持管理と地震対策

日常的な保安確保のため、道路に埋設されているガス管やその他各種ガス工作物の維持管理を行っています。古くなったガス管は計画的に地震に強いポリエチレン管への入れ替えを行い、災害時の被害が極力少なくなるよう対策しています。また、地震対策として市内各所に地震計を設置し、常に監視しています。



災害時には  
災害対策本部を設置し、  
迅速な復旧作業が行えるよう  
準備しています。

# まちかどNEWS

暮らしに役立つホットな情報を発信します!

募集!

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!

TAMARIBA 香家

18:00~19:00ご来店の方  
樽ハイ1杯  
無料サービス

クーポン有効期間  
2020年5月31日(日)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。  
※他のサービス券との併用はご遠慮ください。

大垣ガス

## ベーカリー ツキアカリ BAKERY TSUKIAKARI

### まちをやさしく照らすベーカリー

2019年12月にオープンした当店。オーナーの父親が営んでいた鉄工所をリノベーションした店舗は、白を基調とした外装とロゴマークを用いた意匠が目を引きまます。「焼きたて・揚げたて・作りたて」のおいしさを提供できるよう、日々工夫されているオーナーこだわりのパンはどれも逸品。中でも自家製カスタードクリームをたっぷり詰め込んだクリームパンはオススメです!お子様からご年配の方まで、どなたでも気軽にお越しいただけます。

- 1 製法や素材にこだわったパンを約30種類取り揃えています。
- 2 やわらかな光りと香ばしい香りに包まれた店内。三日月形のカウンターが印象的です。



● 大垣市築港3-89-1  
● 9:00~18:00  
● 休 日曜、月曜、祝日  
● P 4台  
● ☎ 0584-51-0698  
● URL <https://bakery-tsukiakari.jimdofree.com/>



## たまりば こうや TAMARIBA 香家

### 和やかな雰囲気味わう多彩な料理

2019年8月にオープンした、路地の中にひっそりと佇む居酒屋「TAMARIBA 香家」。一品料理を中心とした手作りの「おばんざい」や季節のメニューは、家庭料理のようなやさしい味わいです。「和気あいあいと、楽しい空間にしていきたい」と語るオーナー。カウンター越しに会話を楽しみながら、味わい深いお料理とお酒をご堪能ください。お会計の際はPayPayなどの各種電子マネーにも対応しています。

- 1 お酒にも合う心温まる逸品が数多く揃っています。
- 2 毎日丁寧に仕込むお店自慢の「どて煮」。
- 3 2階にはお座敷(最大12名)を設けており、女子会などにもお使いいただけます。



● 大垣市郭町東1-28  
● 18:00~24:00  
● 休 日曜、祝日  
● P 18席  
● ☎ 0584-51-5225  
● URL <https://g-nobiru.co.jp>



## ほのりんプラザ庄田のレシピ紹介

参考 コンロの便利機能を使って簡単おいしいレシピをご紹介します <https://www.mainichigrillbu.com/>

毎日の献立レシピもノーリツ毎日グリル部

ノーリツ レシピ 検索

### 夏野菜のキーマカレー

#### 作り方

- 1 米は30分ほど浸水させる。ターメリック、塩少々を加えて混ぜ合わせ、炊く。  
炊飯機能がついているコンロをお使いの場合、炊飯専用鍋を使い、ごはんモードで炊くと便利!
- 2 さやいんげんは3~4等分に切る。オクラはガクを切り、斜め半分に切る。さやいんげんとオクラは下茹でする。
- 3 フライパンにAの材料を入れ、水100ml、塩小さじ1/2、粗びき黒こしょう少々を加えて木べらで全体を混ぜ合わせる。ふたをして20分煮る。
- 4 2のさやいんげんとオクラを加えてサッと混ぜ、さらに10分煮る。全体を混ぜて塩、粗びき黒こしょうで味をととのえる。
- 5 器に1のターメリックライス盛り、4のカレーをかける。刻んだミックスナッツとレーズンを散らし、最後に粗びき黒こしょうを挽きかける。

濃縮した旨味とスパイスの香りが夏にぴったり♪奥深い本格的な味わいです。

#### 材料(4人分)

豚こま肉……………400g  
サラダ油……………大さじ1

**A**

水……………1/2カップ  
醤油……………大さじ2  
酒……………大さじ1  
砂糖……………大さじ1  
みりん……………大さじ1  
おろしにんにく 小さじ1/2  
酒……………大さじ1  
片栗粉……………大さじ1と1/2

#### ★サラダにする場合

豚こま甘辛そぼろ…160g  
ピーマン……………5個  
長ひじき……………20g  
塩……………少々  
コーン……………適宜  
レモン……………お好みで

### 豚こま甘辛そぼろ

#### 作り方

- 1 豚こま肉は5mm幅に刻み、ボウルに入れてAを揉みこむ。
- 2 フライパンにサラダ油を入れ、強めの中火で熱し、豚肉を炒める。

#### ★サラダにする場合

- 1 長ひじきは袋の表示通り戻し(約20分)、ザルにあげて水洗いする。ピーマンは縦に千切りにする。沸騰したお湯で、長ひじきとピーマンをサッと湯通しする。
- 2 ①、豚こま甘辛そぼろ、塩、コーンを和えて器に盛り、お好みでレモンを添える。

作り置きもできるのでオススメです!食べ応えのあるサラダにもアレンジできます♪

## 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.41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!

※内容は変更になる場合があります。

#### 応募のきまり

ハガキに下記を明記の上、お送りください。  
1.クロスワードパズルの答え 2.お名前  
3.郵便番号 4.ご住所 5.電話番号 6.年齢 7.性別  
8.ご意見・ご感想・気になるお店の情報等

応募  
×切

4月30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。

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

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。

<http://www.ogakigas.co.jp/honorin/>

| 前回のキーワードの答え |    |    | ユキダルマ |    |    |    |    |   |   |   |   |
|-------------|----|----|-------|----|----|----|----|---|---|---|---|
| 1           | エ  | 2  | ア     |    | 3  | ツ  | ウ  | 4 | フ | 5 | ウ |
| 6           | イ  | ト  | 7     | グ  | チ  |    | 8  | キ | タ |   |   |
| 9           | プ  | ラ  | ン     |    | 10 | ア  | カ  | ゲ |   |   |   |
| 11          | リ  | ス  |       | 12 | マ  | キ  | エ  |   |   |   |   |
| ル           |    | 13 | コ     | ン  | ヤ  |    | 14 | カ |   |   |   |
|             | 15 | オ  | ウ     | カ  |    | 16 | ム  | ジ |   |   |   |
| 17          | ペ  | ペ  | ロ     | ン  | チ  | ー  | ノ  |   |   |   |   |

今号の答え

A フ B キ C ノ D ト E ウ

#### タテの キー

- 1 嘘をついてもおとがめなし!?○○○○○フル
- 2 ギリシャの神にちなんで地図帳をこう呼びます
- 3 ミミズはこの中に住んでいます
- 4 洋画は字幕派?○○○○○派?
- 5 宴会・酒盛りを古風に言うとは?
- 7 不破○、損斐○、養老○、安ハ○
- 10 社会問題!誰も住んでいない家
- 12 清朝の贅を尽くした宴席「○○○○○全席」
- 13 船や航空機が安全に通行するために決められたルート
- 14 マカオやラスベガスが有名。いずれは日本にも!?
- 15 手術をカタカナ2文字で?
- 16 太平洋に沈んだと空想される○○大陸

#### ヨコの キー

- 1 ホウキを手に○○ギターでシャウト!
- 3 かつてのぜいたく病。尿酸値やプリン体に注意!
- 6 解決の○○○○が見えてきた
- 8 方位磁石の赤い針が指す方向
- 9 まちづくりの方針を定めた都市計画マスター○○○
- 10 プリンセスエドワード島が舞台「○○○○のアン」
- 11 マーモットやプレーリードッグ、ムササビは○○科の仲間
- 12 漆器に金粉や銀粉で絵模様をつける日本独自の工芸
- 13 今日の夜。トゥナイト
- 15 中央競馬馬3冠の第一関門○○○賞
- 16 全体が一色で絵や模様がいない布
- 17 イタリア語で唐辛子の意味。シンプルなオイルパスタ

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  
2020年4月～6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、お一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

## 美味しいコーヒーの淹れ方

軽食付

4/28  
火



申込開始 3/27(金) 10:00～

締切 4/21(火)

お店で人気の  
プリン付き♪

時間 10:00～13:00

定員 16名

受講料 2,000円

講師 喫茶nayuta オーナー  
林 雄大

特別講座  
2

## 朴葉寿司を作ろう

5/22  
金



申込開始 3/27(金) 10:00～

締切 5/15(金)

時間 10:00～13:00

定員 16名

受講料 2,200円

講師 山川 潤子

特別講座  
3

## 親子でパンを作ろう!

軽食付

6/20  
土



申込開始 3/27(金) 10:00～

締切 6/13(土)

時間 10:00～13:00

※対象:小学生の親子  
定員 8組16名

受講料 親子ペア価格2,200円  
お子様お一人追加につき600円

講師 山川 潤子

MENU  
◆カレーパン  
◆ポテトサラダ  
◆ぶどうゼリー

定期コース(全3回コース)

4/14 5/12 6/9  
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 3/27(金) 10:00～

締切 4/7(火)

時間 10:00～12:00

受講料 6,300円

定員 16名

講師 山川 潤子

4/8 5/13 6/10  
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とマスター!

申込開始 3/27(金) 10:00～

締切 4/1(水)

時間 10:00～12:00

受講料 4,800円

定員 10名

講師 山川 潤子

4/9 5/14 6/11  
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とマスター!

申込開始 3/27(金) 10:00～

締切 4/2(木)

時間 10:00～12:00

受講料 4,800円

定員 10名

講師 山川 潤子

4/3 5/1 6/5  
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 3/27(金) 10:00～

締切 3/31(火)

時間 10:00～12:00

受講料 4,800円

定員 16名

講師 山川 潤子

4/21 5/19 6/16  
火 火 火

## おいしい! かわいい! お菓子の 教室①

軽食付 第3火曜日



かわいいお菓子を楽しく作りましょう。お菓子は持ち帰りできます。

申込開始 3/30(月) 10:00～

締切 4/14(火)

時間 10:00～13:00

受講料 4,800円

定員 16名

講師 坂 康子

4/17 5/15 6/19  
金 金 金

## おいしい! かわいい! お菓子の 教室②

軽食付 第3金曜日



かわいいお菓子を楽しく作りましょう。お菓子は持ち帰りできます。

申込開始 3/30(月) 10:00～

締切 4/10(金)

時間 10:00～13:00

受講料 4,800円

定員 16名

講師 坂 康子

4/11 5/9 6/13  
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 3/27(金) 10:00～

締切 4/4(土)

時間 10:00～12:00

受講料 4,800円

定員 16名

講師 山川 潤子

4/22 5/27 6/24  
水 水 水

## 今日からわが家は パン屋さん①

軽食付 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 3/30(月) 10:00～

締切 4/15(水)

時間 10:00～12:30

受講料 4,800円

定員 16名

講師 安田 千夏

4/23 5/28 6/25  
木 木 木

## 今日からわが家は パン屋さん②

軽食付 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 3/30(月) 10:00～

締切 4/16(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、2020年5月2日(土)～6日(水)の期間、ゴールデンウィーク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おりません。

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。ご入金金の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  
お願いします。  
FAX:0584-78-9135  
担当:ほのりんWith 編集部

