

ほのりん With

Vol. 46

Contents

- 新築紹介&ガス機器ランキング
- 電気の代わりにガスコンロを使って効率よくエネルギーを使う工夫
- ほのりんプラザ戸松のらくらくレシピ紹介☆
- まちかどNEWS
- 大垣ガス 公式Twitter

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

4月 プードルアレンジメントを作ろう

生花のカーネーションを使って可愛いプードルの
フラワーアレンジメントを作ります♪
ご自宅用や少し早い母の日のプレゼントにいかがですか?

日時 4月27日(火) 10:00~11:30
参加費 お一人様 2,000円(税込)
定員 8名 ※定員になり次第受付終了
講師 安田先生
持ち物 はさみ・持ち帰り用の箱や袋
締切 4月23日(金)



5月 メディカルアロマクラフト体験教室

体に優しい“メディカルアロマ”を学びながら
自分自身に合ったオリジナルスプレーとクリームを作ります♪

日時 5月25日(火) ① 10:30~12:00
② 13:30~15:00
参加費 お一人様 1,000円(税込)
定員 各6名 ※定員になり次第受付終了
講師 la sinsarite
吉本 奈緒美先生
持ち物 筆記用具
締切 5月18日(火)



申込方法

4月6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。
※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、イベントを中止させていただく場合がございます。

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

新築 紹介

今回、新築に伴いレポートさせていただいたのは、大垣市在住のH様邸。
待ちに待った新築ライフ。最新のガス機器も充実しており、
使用するのが楽しみとH様。
そこで今回、H様に取りつけて良かった“ガス機器ランキング”を
お聞きしました。(コンロ・給湯器を除く)
便利で快適なガスライフを覗いてみましょう!



ガス機器ランキング

第1位

衣類 乾燥機

洗濯のストレスから解放!
主婦の味方「乾太くん」



時短

5kgの洗濯物を約52分でスピード乾燥

ふっくら

繊維が立ち上がり根元からふんわり仕上げ

清潔

花粉、黄砂、PM2.5などの付着の心配なし

消臭

生乾き臭をカット



衣類乾燥機は絶賛活躍中です! 本当に毎日助かってます!!



大垣ガスでは
ショールームにて
ガス衣類乾燥機を
体験していただく
ことができます!

第2位

床暖房

陽だまりのような温かさ



ぽかぽか

足元を中心に体の芯から温める

快適

空気が乾燥しにくいとお肌やノドにやさしい

清潔

風がでないためほこりやダニを舞い上げにくい

防ぐ

結露やカビを抑える



床暖は気持ちよすぎて家族全員で毎日ゴロゴロしてます。

第3位

浴室暖房 乾燥機

1台4役のスクレモの



暖房

浴室が15分で約35℃までアップ

乾燥

結露やカビを抑えるため浴室のお掃除もラクラク

換気

湿気と浴室独特のイヤなニオイをすっきり換気

涼風

さらさら涼風で夏の入浴もさわやか



冬場は入浴前に浴室、脱衣室がぽかぽかに。
おかげで冬場のお風呂時間が快適になりました!

こだわりポイントを
お聞きしました★

テーマは“大人でシック”なライフスタイル



キッチン上の間接照明



一番の
お気に入り♪

消臭機能のある壁“エコカラット”



この部屋よりも広い約10帖のベランダ

電気の代わりにガスコンロを使って

{ 効率よくエネルギーを使う工夫 }

Point1

コンロでご飯を炊く

自動炊飯機能

ガスコンロで炊飯すれば、停電時も安心。^{※1}
“炊飯ボタン”を押すだけで、火加減から消火まで自動で行い、約30分で炊き上げます。^{※2}
ガスの炎が鍋全体を包み込んで、米の一粒一粒にしっかり熱が伝わります。



※1.100V電源コンロを除く ※2.自動炊飯機能搭載機種の場合

必要な時に
必要な分だけ

Point2

コンロでお湯を沸かす

自動湯沸かし機能

電気ポットの“保温”は多くの電力を消費しています。お湯は必要な分だけその都度ガスコンロで沸かすと省エネです。ガスコンロの“湯沸かし機能”は、お湯が沸いたらお知らせし、自動で消火するため余分な加熱をしません。^{※3}



※3.湯沸かし機能搭載機種の場合

つけっぱなしに
ならず安心

Point3

コンロでトーストを焼く

直火と対流熱で焼く

トースターの代わりにグリルを使えば短時間でおいしいトーストのできあがり。付け合わせのウインナーや野菜も一緒に焼けば、さらにガスの節約につながります。グリル使用後は食材が熱い内に取り出せば臭い移りが気になりません。



忙しい朝の
時短にも

小さいことから
コツコツと

【 さらに効率よくガスを使うには 】



鍋にフタをして調理を
すると熱が逃げないため
効率がいい



炎が鍋底からはみ出さ
ないように火加減を
調整すると省エネ



鍋ややかんは底が
平らで広い方が鍋全体に
早く熱が回る



鍋底に水滴がついていると
無駄なエネルギーが必要に。
水を拭き取ると効率アップ



すぐに高温になり
余熱も長い圧力鍋は
時短で調理可能

参考：経済産業省資源エネルギー庁、朝日ガスエネルギー新聞

ほのりんプラザ戸松の

レシピ紹介

Q. 春の旬な食材を使ったレシピを
教えて下さい!

(大垣市 Yさん)

A. 春といえばたけのこ♪

たけのこと言えば、たけのご飯ですね!

炊飯鍋一つで、季節を味わえる簡単たけのご飯をご紹介します。

たけのこと桜えびのご飯

作り方

- ① 米は洗って30分ほど水に浸けておきます。
- ② たけのこは食べやすい大きさに切ります。
- ③ 炊飯鍋に、米とAを入れ、だし汁を目盛りまで加えて混ぜます。
- ④ 桜えびと②のたけのこをのせて炊きます。

材料(2人分)

※炊飯専用鍋使用

米……………2合
たけのこ……………120g
桜えび……………大さじ3
だし汁……………目盛りまで(350ml)

A

白しょうゆ……………大さじ2
塩……………少々



参考 <https://paloma.recipes/>

パロマ レシピ

検索



ガスで美味しいレシピ

コンロの機能と調理サポートグッズをフル活用

使用した炊飯鍋はこちら

NEW!!

ガラスふたで中身が
見やすくなりました

PRN-32(3合炊き) ¥4,700(税込)

◆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)
※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、料理教室を中止させていただく場合がございます。申込前にホームページをご確認ください。よろしくお願い致します。

※写真はイメージです

特別講座①

親子でパン職人になろう

軽食付 対象:小学生の親子

① 4/3 土
② 6/19 土

おいしくなるように
がんばろう♪



MENU
◆カレーパン
◆チョコパン
◆ぶどうゼリー



申込開始 3/26(金) 10:00～
締切 ①3/29(月) ②6/12(土)
時間 10:00～13:00
受講料 2,200円(親子ペア価格)
※お子様お一人追加につき600円
定員 各8組16名
講師 山川 潤子

特別講座②

朴葉寿司を作ろう

5/17 月



申込開始 3/30(火) 10:00～
締切 5/10(月)
時間 10:00～13:00 受講料 2,500円
定員 16名 講師 山川 潤子

定期コース(全3回コース)

4/13 5/11 6/8
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 3/26(金) 10:00～ 締切 4/6(火)
時間 10:00～12:00 受講料 6,300円
定員 8名 講師 山川 潤子



4/14 5/12 6/9
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 3/26(金) 10:00～ 締切 4/7(水)
時間 10:00～12:00 受講料 4,800円
定員 10名 講師 山川 潤子



4/8 5/13 6/10
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 3/26(金) 10:00～ 締切 4/1(木)
時間 10:00～12:00 受講料 4,800円
定員 10名 講師 山川 潤子



4/2 5/7 6/4
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 3/26(金) 10:00～ 締切 3/29(月)
時間 10:00～12:00 受講料 4,800円
定員 16名 講師 山川 潤子



4/20 5/18 6/15
火 火 火

はじめてさんの 簡単おやつ① 軽食付 第3火曜日

手軽にできるお菓子を作りましょう。初心者向け。

申込開始 3/30(火) 10:00～ 締切 4/13(火)
時間 10:00～12:00 受講料 4,800円
定員 16名 講師 大橋 裕子



4/16 5/21 6/18
金 金 金

はじめてさんの 簡単おやつ② 軽食付 第3金曜日

手軽にできるお菓子を作りましょう。初心者向け。

申込開始 3/30(火) 10:00～ 締切 4/9(金)
時間 10:00～12:00 受講料 4,800円
定員 16名 講師 大橋 裕子



4/10 5/8 6/12
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 3/26(金) 10:00～ 締切 4/3(土)
時間 10:00～12:00 受講料 4,800円
定員 16名 講師 山川 潤子



4/21 5/26 6/23
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

※一部変則的な日程がございます。

申込開始 3/30(火) 10:00～ 締切 4/14(水)
時間 10:00～12:30 受講料 4,800円
定員 16名 講師 安田 千夏



4/22 5/27 6/24
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(火) 10:00～ 締切 4/15(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、2021年4月29日(木)～5月5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

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。

お申込み
お問い合わせは 0120-18-9131

大垣ガス 〒503-0865 大垣市寺内町3-67
☎ 0120-18-9131 FAX 0584-78-9135

<https://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

