

ほのりん With

Vol. 48

Contents

- 秋の大感謝祭開催と秋のガス展中止のお知らせ
- 第12回大垣ガス 絵画コンクール 結果発表
- ガス炊飯器特集
- 【予告】暖房セール開催!
- 大垣ガス公式 Instagram



大垣ガスHP



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

11月 クリスマスリースを作ろう

造花を使って、自分だけのオリジナルのクリスマスリースをお家に飾りませんか?

- 日時 11月30日(火) 10:00~12:00
- 参加費 お一人様 1,500円(税込)
- 定員 6名
※定員になり次第受付終了
- 講師 ショールームスタッフ
- 持ち物 作品を持ち帰る袋
- 締切 11月19日(金) ▶直径約20cm



12月 年末の大掃除! コロのお手入れ講習会

頑固なコロの汚れをピカピカにする方法をご紹介します。

- 日時 12月23日(木) 10:00~11:30
- 参加費 無料
- 定員 6名
※定員になり次第受付終了
- 講師 ショールームスタッフ
- 締切 12月16日(木)



申込方法

11月4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。
- ※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

開催決定

予告案内

ガス展
代替企画

秋の 大感謝祭

すべてのお客様とのつながりを大切に...

期間 2021年
10月15日(金)~11月13日(土)

場所 本社ほのりんプラザ、
揖斐営業所、関ヶ原営業所
※詳細は、後日チラシにてご案内予定です。

《秋のガス展中止のお知らせ》

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、「第58回ガス展」を中止致します。

第12回

大垣ガス 絵画コンクール

結果発表

今年のテーマは、

「ぼくわたしのなつやすみ」

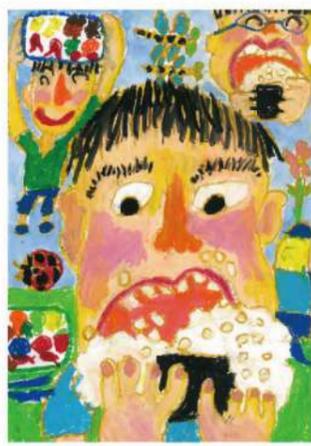
今年で第12回目を迎えました「大垣ガス絵画コンクール」。「ぼく・わたしのなつやすみ」をテーマに、200点のご応募をいただきました。多数のご応募ありがとうございました。厳正なる審査の結果、受賞作品が決定しましたのでご紹介します。



金賞

「プロ棋士」
松本 航希さん(4年生)

藤井聡太さんでしょうか? 史上、初の若き棋士は憧れです。彼を夢見た印象深い夏の思い出を絵にしました。遠近法を生かし、将棋盤や机がうまく描かれています。また、人物のシャツのしわの凹凸も立体感を感じさせる技法はリアル感があって素晴らしいと思います。



銀賞

「おそとでおべんとう
おいしいな」
齋藤 正晃さん(1年生)

大きなおにぎりをほおぼるあなたの表情はとても印象的です。ご飯の色、海苔巻き、大きな口に余るほどのおにぎりの表現は見事です。青を基調とした背景、テントウムシやトンボ、あるいは野外で食べるお弁当に歓喜する表情は夏のものです。



銀賞

「あさがおのたね
たくさんできるかな」
齋藤 史明さん(3年生)

手のひらのアサガオの種子を眺め、とてうれしそうです。育てたアサガオが実を結んだ喜びは、植物の生命力を感じさせます。アゲハチョウの色づけ、オイルペンで描いた正確なデッサン、右上のやや上から視線で描いた人物、見事な表現力です。



銅賞

「触ると硬かった力士」
小笠原 一樹さん(2年生)

お相撲さんと対峙した強烈な夏休みの思い出でしょうか。力士は太ってお腹は柔らかいという印象だったので、びっくりですね。思い切りぶつかる主人公と力士の真剣な表情がよく表現されています。



銅賞

「菜洗い」
中井 暖乃さん(6年生)

二人の人物を大きく横から描いた迫力は圧倒的です。割烹着の白一色の凹凸表現で腕の向きや動きを立体感や明暗の様子を上手に描いています。また、距離を置いて眺めると、野菜を洗う動きのある手がよく表現されています。



銅賞

「平和祈る鐘」
藤井 駿太郎さん(5年生)

平和を祈って鐘を鳴らすご老人、毎年のように終戦の夏の行事ですが、戦争経験のないあなたも深い感銘を受けたのでしょうか。鐘を打ち鳴らすご老人のまなざし、マスクをしていてもその表情が読み取れます。人物の両腕の動きや頭の大きさなどバランスよく描いています。鐘の音色が緑に生い茂る木々に響き渡って聞こえてきます。

社長賞

「応援するメッセージを書き込む」
桜川 明彦さん 3年生

銀賞

「かぞくでうみあそび」
菱田 梨花さん 1年生

「お兄ちゃんとたべたかきごおり」
内山 友梨さん 2年生

「美濃和紙」
佐野 まどかさん 4年生

「和傘の糸かがり体験」
長屋 ひよりさん 5年生

「隈取りを体験する(歌舞伎)」
中村 果さん 6年生

新米の季節が
やってきました!

直火で炊ける ガス炊飯器をご紹介します



おいしいごはんのある暮らし
ショールームにて展示中
お気軽にご来店ください

おいしく炊ける秘密は、
ガスならではの“炎”のチカラ

お米は直火で炊くとやっぱり美味しい!
今回は様々なガス炊飯器をご紹介します!

ガス炊飯器は釜下からの強い火力で釜全体を包み込みます。そのため、内部が高温になりグツグツと沸騰し、激しい対流が生まれお米が踊ります。これによりお米の1粒1粒がしっかりとムラなく加熱され、直火ならではの粘り、甘み、香りが際立ったごはんが出来上がります。



Paloma

高級感のあるスタイリッシュなデザイン
多彩な炊飯メニュー!
“業界初”ケーキ機能も搭載

おすすめ

炊きわざ

1~5合 PR-M09TR
プレミアムレッド×ブラック
タイマー・保温機能付
秋の大感謝祭価格
52,000円(税込)



本体上部が取り外せる
セパレート機能

1~5合 PR-09EF
ステンレスタイプ
炊飯機能のみ
秋の大感謝祭価格
16,000円(税込)



カラー合数、
各種取り揃えて
おります。

Rinnai

ごはん本来のおいしさを引き出す
かまどの本焚白米モード搭載

おすすめ

直火匠
じかびのたくみ

1~5.5合 RR-055MST2(DB)
ダークブラウン
タイマー・保温機能付
秋の大感謝祭価格
55,000円(税込)



種類豊富なこがまるシリーズ

こがまる

2~10合 RR-100FS(DB)
ステンレスタイプ
炊飯機能のみ
秋の大感謝祭価格
19,000円(税込)



※専用部材が別途必要な場合があります。キッチンにガス栓がないお客様はコック埋設お見積りをさせていただきます。お気軽にお問い合わせください。



手軽に直火で炊きたい

炊飯機能付きガスコンロで使用できる
炊飯鍋も好評中! 普段のお料理にも
お使いいただける便利なお鍋です。

3合炊き
RTR-300D1
販売価格
4,100円(税込)



5合炊きもあります!



3合炊き
PRN-32
販売価格
4,700円(税込)

おいしいご飯を炊くコツ ~ヒミツは保存と洗米にアリ~

その① 早めに食べましょう

お米は精米した時点から酸化がはじまります。梅雨時や夏は2週間以内、それ以外の時期なら3~4週間以内に食べるのがよいと言われています。

その② 涼しい場所で保管しましょう

お米は15℃以上になると酸化しやすく、風味が損なわれてしまいます。冷蔵庫の野菜室で保管するのがおすすめです。

その③ 手早く洗米しましょう

1.お米は乾燥しているので最初に触れる水をもっとも多く吸収します。ヌカや汚れを含んだ水を吸収させないようにするため、はじめのとき水はすぐに捨ててください。
2.[とぐ→洗い流す]を素早く数回繰り返してください。
3.お米の芯からふっくら炊き上げるには最低30分以上は吸水させましょう。

吸水時間 白米の場合:春~夏 30分以上/秋~冬 60分以上

お客様から
嬉しいお声を
いただきました

「お米ってこんなに美味しいんだ」と思いました。
家族にも好評でガス炊飯器にしてよかったです。

お店で食べるご飯は美味しいイメージがありますが、
ガスで炊いてるお店が多いのではないかと思います。
この美味しさを家でも毎日味わえるのは嬉しいです。

お弁当の冷めたご飯でも
美味しいのには驚きました。



予告!

今年もあつたか!

暖房セール開催!

今年はガスファンヒーターで、あつたか~い冬を過ごしませんか?

開催期間

2021年10月1日(金)~2022年3月31日(木)

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!



くらべてみよう!
ガスファンヒーターのある暮らし。

	ガスファンヒーター	灯油ファンヒーター	エアコン
暖房の快適性	◎ 足元からの温風暖房	◎ 足元からの温風暖房	○ 頭から暖かくなる
給油の手間	◎ 不要	△ 定期的に必要な	◎ 不要
運転時のニオイ	○ ほとんどニオイ無し	△ 点火消火時に特有のニオイが発生	◎ ニオイは無し
換気の必要	△ 1時間に1回程度換気が必要	△ 1時間に1回程度換気が必要	◎ 換気不要
暖房開始までの時間	◎ スイッチを入れると即燃焼開始	△ 点火温度まで灯油を加熱する時間が必要	△ 冷媒の温度上昇を行う時間が必要

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
2021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いません。(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ませようをお願い致します。

※写真はイメージです

特別講座 ①

ほっかほか豚まん講座

10/4
月



申込開始 9/27(月)10:00～

締切 10/2(土)

時間 10:00～13:00 受講料 2,000円
定員 16名 講師 山川 潤子

特別講座 ②

こんにやく作り特別講座 ～手作りこんにやくのお持ち帰り～

11/2
火



申込開始 9/28(火)10:00～

締切 10/26(火)

時間 10:00～13:00 受講料 2,500円
定員 16名 講師 坂東 美恵子

特別講座 ③

プチおせち特別講座

12/1
水



申込開始 9/28(火)10:00～

締切 11/24(水)

時間 10:00～13:00 受講料 3,500円
定員 16名 講師 山川 潤子

定期コース(全3回コース)

10/12 11/9 12/14
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(月)10:00～

締切 10/5(火)

時間 10:00～12:00 受講料 6,300円
定員 8名 講師 山川 潤子

10/13 11/10 12/8
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 9/27(月)10:00～

締切 10/6(水)

時間 10:00～12:00 受講料 4,800円
定員 10名 講師 山川 潤子

10/14 11/11 12/9
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 9/27(月)10:00～

締切 10/7(木)

時間 10:00～12:00 受講料 4,800円
定員 10名 講師 山川 潤子

10/8 11/5 12/3
金 金 金



ちょっとおしゃれな 伝統料理 第1金曜日

※一部変則的な日程がございます。

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(月)10:00～

締切 10/4(月)

時間 10:00～12:00 受講料 4,800円
定員 16名 講師 山川 潤子

10/19 11/16 12/21
火 火 火



はじめてさんの 簡単おやつ① 第3火曜日

かわいいお菓子を楽しく作りましょう。お菓子は持ち帰りできます。

申込開始 9/28(火)10:00～

締切 10/12(火)

時間 10:00～12:00 受講料 4,800円
定員 16名 講師 大橋 裕子

10/15 11/19 12/17
金 金 金



はじめてさんの 簡単おやつ② 第3金曜日

かわいいお菓子を楽しく作りましょう。お菓子は持ち帰りできます。

申込開始 9/28(火)10:00～

締切 10/8(金)

時間 10:00～12:00 受講料 4,800円
定員 16名 講師 大橋 裕子

10/9 11/13 12/11
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(月)10:00～

締切 10/4(月)

時間 10:00～12:00 受講料 4,800円
定員 16名 講師 山川 潤子

10/27 11/24 12/22
水 水 水



今日からわが家は パン屋さん① 第4水曜日

パン屋さんのおいしいパンをご家庭で作ってませんか?

申込開始 9/28(火)10:00～

締切 10/20(水)

時間 10:00～12:30 受講料 4,800円
定員 16名 講師 安田 千夏

10/28 11/25 12/23
木 木 木



今日からわが家は パン屋さん② 第4木曜日

パン屋さんのおいしいパンをご家庭で作ってませんか?

申込開始 9/28(火)10:00～

締切 10/21(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12月30日(木)～2022年1月4日(火)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

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、必ず全額を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

営業時間 9:00～17:00
ショールーム休館日 日曜日・年末年始・ゴールデンウィーク・お盆

<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でお問い合わせください。
FAX:0584-78-9135

担当:ほのりんWith 編集部

