

ぽる



夏 Summer 2007
北ガス だよ!

News

ガスでオドロキ発見!
「福山醸造株式会社」さま

Cooking

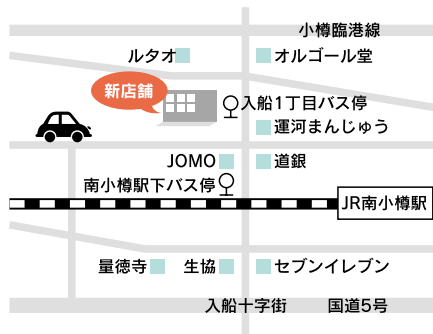
みえこ先生のガスで美味しくクッキング
いかと夏野菜の明太子炒め

Information

検針票の文字が
大きく見やすくなります!!

北ガス小樽サービス店が移転しました。

2007年3月12日、北ガス小樽サービス店が移転しました。今後は、これまで以上に皆さまの生活に密着したサービスをご提供いたします。ガス機器の修理依頼や購入に関するご相談など、お気軽にお問い合わせください。



株式会社小樽ガス住設 **新住所/〒047-0021 小樽市入船1丁目1番14号**
電話/0134-21-7777 FAX/0134-24-0852
※電話番号・FAX番号は移転前と変わりません。



あったかを、あなたに、街に、そして未来に。



北ガスマスコットキャラクター
“てん太くん”

北海道ガス株式会社

<http://www.hokkaido-gas.co.jp>

- 本社・お客さまセンター(札幌地区)・・・札幌市中央区大通西7丁目3番地1 ☎(011)231-9511
 保安センター(ガス漏れ通報・24時間受付)・・・ ☎(011)233-5533
 小樽支店・・・小樽市入船4丁目33番1号 ☎(0134)24-1511
 函館支店・・・函館市万代町8番1号 ☎(0138)41-3175
 千歳支店・・・千歳市清水町1丁目1番地1 ☎(0123)26-8600
 北見支店・・・北見市北7条東1丁目1番地1 ☎(0157)25-3660
 北ガスショールーム「SAGATIK」・・・札幌市中央区北1条東4丁目 ☎(011)207-4040
 サッポロファクトリー 1条館3F

北ガスタウンセンター

タウンセンター裏参道 ☎(011)614-0919 タウンセンター大谷地 ☎(011)892-0919

北ガスサービス店

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| 札幌地区 | 小樽地区 |
| 中央サービス店 ☎(011)511-5825 | 小樽サービス店 ☎(0134)21-7777 |
| 南サービス店 ☎(011)511-5996 | |
| 宮の森サービス店 ☎(011)613-2255 | 函館地区 |
| 北東サービス店 ☎(011)731-8983 | 中央サービス店 ☎(0138)43-2321 |
| 西サービス店 ☎(011)641-2811 | 東部サービス店 ☎(0138)52-2077 |
| 真駒内サービス店 ☎(011)581-0935 | 西部サービス店 ☎(0138)23-1911 |
| 北サービス店 ☎(011)764-3721 | |
| 白石サービス店 ☎(011)864-9030 | |
| 厚別サービス店 ☎(011)891-9030 | |
| 豊平サービス店 ☎(011)832-2121 | |
| ひつじが丘サービス店 ☎(011)856-8686 | |



古紙配合率100%再生紙を使用しています



安全に関するご注意

本紙に掲載の商品は、ご使用前に「取扱説明書」をよく読んで正しくお使いください。取扱を誤りますと、火災・やけどなどの原因になることがあります。



北海道遺産に認定された
赤レンガ造りの温醸蔵

トルのペットボトルで積み上げると、なんと4千3百メートル。日本一の富士山を上回る高さになります。さらに、生産量だけではなく、品質管理も非常にレベルが高いと評判。工場内の品質管理方法として、国際品質規格ISO 9001(2000年版)を認証取得し、徹底した品質管理を行っています。

北海道遺産にも認定された赤レンガ造りの温醸蔵
福山醸造は、日本古来の伝統食品である醤油づくりの老舗企業。道民からは“トモ工さん”と呼ばれ古くから親しまれています。明治24年に札幌駅前創業し、大正7年には苗穂地区へ移転。以来、90年の年月が流れましたが、赤レンガ造りの温醸蔵は今も現役で活躍中で、北海道遺産にも認定されました。
苗穂工場で1日に製造される醤油の量は、1リッ

発見！ 福山醸造株式会社様

風味豊かな醤油づくりにも天然ガスが役立っています。



釜ゆで製法で抽出した「トモエ日高昆布しょうゆ」

トモエブランドの醤油で知られる福山醸造。札幌市東区にある苗穂工場では、北海道遺産に認定された赤レンガ造りの温醸蔵が今も現役で活躍しています。

福山醸造株式会社 苗穂醤油工場

■札幌市東区苗穂町2丁目4番1号 ■☎(011)711-8181(代表)

もうひとつ大切なのは、醤油ができるまでの工程で「番神経を使う」「もろみ」の由来具合。醤油を醱酵・熟成させる温醸蔵は、良質な「もろみ」をつくるため昼夜を問わず温度管理されています。
福山醸造では、温醸蔵へ蒸気を供給するボイラーの熱源に天然ガスを採用。コストの安定化はもちろんのこと、クリーンな天然ガスを使用することで、地球環境への負荷を少しでも軽減したいという思いが込められています。



もろみ発酵

もろみ蔵内

醱酵や熟成の温度管理は天然ガスにおまかせ

トモ工醤油の多彩な商
品群でも特に人気が高く、
多くのお客さまに支持さ
れているのが「トモエ日高
昆布しょうゆ」です。

人気の秘密は、だしに
最適といわれる日高産の
昆布で仕上げた豊かな風
味。トモ工独自の「釜ゆで
製法」で昆布だしを抽出
し、一番しぼり醤油にブレ
ンドしています。まさに、
こだわりの良質素材から
生まれた味だといえるで
しょう。

材 料

分量の目安
1カップ=200ml 大きじ=15ml 小さじ=5ml
材料 ● 4人分 (1人分172kcal)

いか 2ハイ
酒 大きじ1

いんげん 150g
パプリカ(赤) 1/2個
パプリカ(黄) 1/2個
サラダ油 適量
にんにく 1片
赤唐辛子 1本

明太子 1/2腹
塩・こしょう 少々
しょうゆ 小さじ1/2



坂井 美恵子先生

北ガスクッキングスクール
総括主任講師
NHK総合「ほくほくテレビ」
月～金曜/17:10～19:00
毎週水曜日レギュラー出演



みえこ先生の
ガスで美味しくクッキング
cooking recipe

いかと夏野菜の 明太子炒め

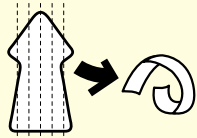
明太子のピリッとした辛さとにんにくの香りが食欲を誘います。
夏バテの季節にぴったり。手早くくれるお手軽な一品です。



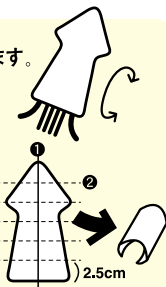
ココが point! 01

★ いかは、加熱すると縦方向に丸まります。

★ 縦方向に切ると、カールするように丸まります。



★ 今回は、明太子をからめやすくするため、まず縦半分①に切ったあと、横方向②に2.5cm幅で切って、イラストの通り丸まるようにしました。



ココが point! 02

★ 赤唐辛子はいきなり熱い油に入れられないこと。温度が低いうちに入れて、じわじわと熱することで香りを油に移します。

作り方

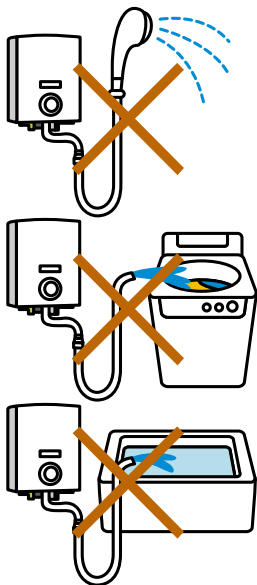
- 1 いかは内臓をとって皮をむき、きれいに洗って開き、縦半分に切ります。開いた内側に格子の切り目を入れ、横に2.5センチ幅くらいに切り、酒をふりかけておきます。
- 2 いんげんはスジをとり、乱切りにします。
- 3 パプリカは横半分に切ってから、縦に薄く切ります。
- 4 赤唐辛子は水に浸し、タネをとって小口切りにします。
- 5 にんにくは薄く切り、サラダ油を入れたフライパンできつね色になるまで焼き、にんにくチップを作ります。
- 6 5の残りの油に4を入れ、香りが出たら2・3を炒め、1を加えて強火でさつと炒めます。
- 7 明太子の皮を切り6にほぐし入れて炒め、塩・こしょう・しょうゆで味を調整します。
- 8 皿に盛り、にんにくチップを飾って仕上げます。

料理中の“うっかり”にご用心。 正しい換気で キッチンライフを快適に。

キッチンでは換気をお忘れなく

ガス機器使用時は新鮮な空気が必要です。

ガス小型湯沸器やガスコンロをお使いになるときは、換気扇を回すか窓を開けて必ず換気してください。またガス小型湯沸器で出湯管にホースを接続してのご使用や洗髪等の長時間のご使用は室内が酸素不足になり、不完全燃焼を起こす恐れがありますので、絶対にしないでください。

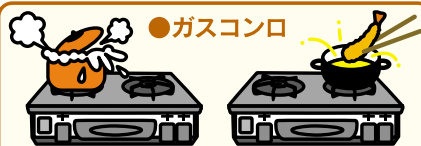


- ガス機器をご使用になるときは、着火・消火を目で確かめる心がけを。
- お休み前・お出かけ前はガス栓を閉めましょう。
- 未使用ガス栓には、ガス栓キャップ、プラグ止め等の措置をしてください。

風呂釜使用中は換気扇の使用は厳禁!!

排気筒(煙突)式風呂釜をご使用になるときは、浴室内・台所などの換気扇は使用しないでください。風呂釜の排気が浴室内に逆流し、不完全燃焼を起こす恐れがあります。

もしもの場合を
考えた安全設計

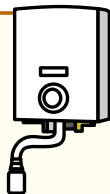


立ち消え安全装置付き

煮こぼれやふきこぼれなどで炎が消えた場合でも、センサーの働きで自動的にガスが止まります。

天ぷら油過熱防止機能付き

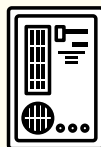
鍋底が約250℃になると安全装置が作動し自動消火します。天ぷらなどの油料理も安心して作れます。



不完全燃焼防止装置付き

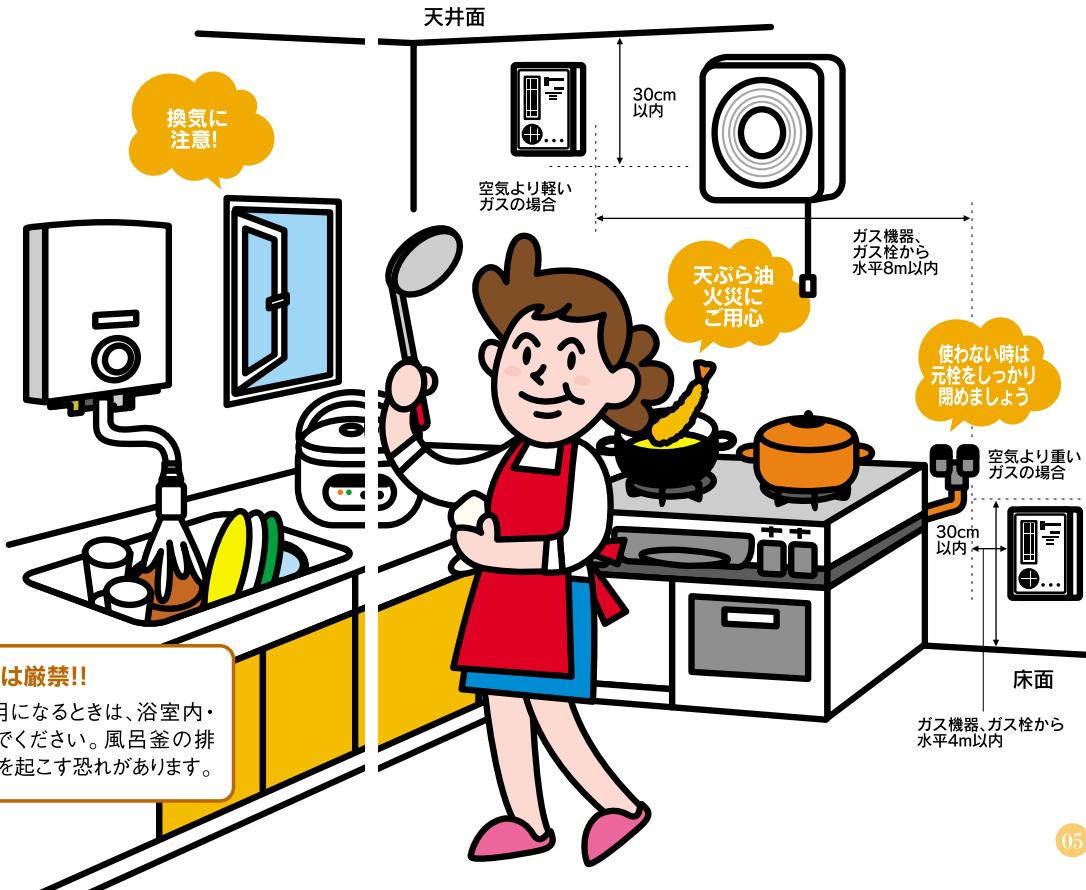
●ガス小型湯沸器

換気をつい忘れてたり、ほこりによる熱交換部の目詰まり等があったとき、炎の異常を感知して自動的にガスを止めます。

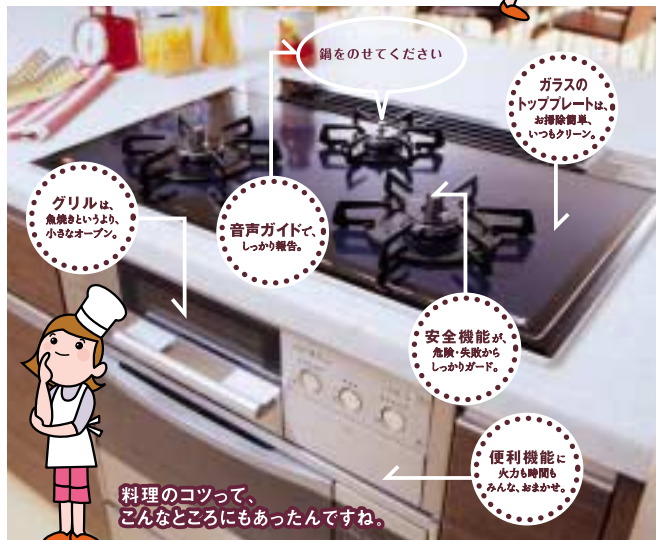


●ガス警報器

万が一ガス漏れが発生した場合、ランプと警報音でお知らせします。24時間ガス漏れを監視する、暮らしの見張り番です。有効期限(5年)がきたらお取り替えが必要です。



ガラストップで もっと料理じょうず!



鍋をのせてください

ガラスの
トッププレートは、
お掃除簡単、
いつもクリーン。

グリルは、
魚焼きといりより、
小さなオープン。

音声ガイドで、
しっかり報告。

安全機能が、
危険・失火から
しっかりガード。

便利機能に
火力も時間も
みんな、おまかせ。

料理のコツって、
こんなところにもあったんですね。

スイッチひとつで、プロ級のおいしさ!

自動温度調節機能

【自動炊飯機能】

スイッチひとつで、ふっくらおいしい
ごはん。火加減も消火も自動。



強火で一気に
炊き上げ



弱火でおいしく
仕上げる



自動
消化
炊きあがると

【揚げもの温度調節機能】

設定温度まで加熱したら、自動で
強火・弱火を繰り返し、適温をキープ。

【コンロ調理タイマー】

設定時間になると自動消火。
煮込みや温め直しに重宝します。



※機種によって機能が異なります。詳しくは営業担当にお問い合わせください。

うっかりをストップしてくれる!

安全機能という用心棒

【天ぷら油過熱防止機能】

油が発火温度になる前の250℃で
自動消火。火災を未然に防ぎます。



温度センサー

立ち消え安全装置

【立ち消え安全装置】

煮こぼれや風で炎が消えても、センサー
が感知して自動的にガスをストップ。

【消し忘れタイマー】

万一消し忘れても自動消火します。

【焦げつき消火】

鍋の料理が焦げつきはじめると
センサーが感知して、自動消火します。

北ガスショールーム

SAGATIK

サガティック

札幌市中央区北1条東4丁目
サッポロファクトリー<1条館3F>
営業時間/10:00~18:00
休館日/第1・3水曜日
※休館日は変更となる場合もございます。
TEL(011)207-4040
HP/http://www.hokkaido-gas.co.jp

※下記の日程や内容等は変更になる場合もございますので、事前にお問い合わせください。

SAGATIK7月、8月のイベント情報

カルチャーナイト2007

札幌の夏の夜を彩るカルチャーナイト2007に
参加し、「クイズラリー」や「ぬり絵」、「簡単調
理体験&試食」、北ガスGパワーズの「サイエン
スショー」を実施します。お気軽にお越しください。



日時 平成19年7月20日(金) 17:00~20:00

メニュー 【冷熱実験】①18:00~、②19:00~【その他】常時開催

※冷熱実験は開演30分前から受付いたします。

参加無料。事前受付はいたしませんので、当日会場にお越しください。

夏休み子供料理教室

小学生向けに夏休み料理教室を開催します。友達と一緒に楽しく料理を
作って野菜を上手に食べましょう!



小学生コース【小学3年生~小学6年生対象】

日時 平成19年8月2日(木)

10:30~13:30

メニュー・野菜たっぷりハンバーグ(付け合せ野菜もたっぷり)

・のみもの・ライス

申し込み 7月30日(月)までに電話でお申し込みください。(TEL(011)207-4100)

定員:24名(先着順)、参加費:1,000円、持ち物:エプロン・筆記用具

親子で作る羊毛うさぎ

羊毛フェルトでかわいい動物を作りましょう。



日時 平成19年8月11日(土)

①10:30~11:30、②14:00~15:00、

③15:30~16:30

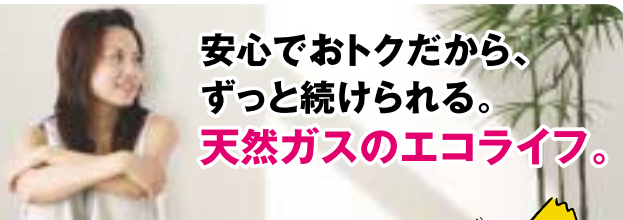
講師 プリコロール(サッポロファクトリーレングス2階)、店長 保坂 大丈夫氏

作る物 「うさぎ」(おひとり様1個)

申し込み 7月30日(月)までに電話でお申し込みください。(TEL(011)207-4646)

定員:各回親子15組 ※申込多数の場合は抽選とさせていただきます。

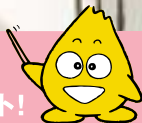
参加費:親子で200円(一人追加ごとに100円)



安心でおトクだから、
ずっと続けられる。
天然ガスのエコライフ。

賃貸物件のお部屋探しは、

ガスの種類も重要なポイント!



✓天然ガス(都市ガス)は、プロパンガスと比べて、

年間 約**36,000円**もおトク!

台所+給湯がガスの物件の場合

台所 天然+給湯 天然 = **5,108円**

月のガス料金で比べると

台所 プロパン+給湯 プロパン = **8,101円**

月々の差額 **3,000円**

年間の差額 約**36,000円**

※平均的な使用量としてプロパンガス換算で10.0mi/月で試算しています。

※プロパンガス料金は、札幌市消費者センター「石油製品小売価格調査2007年4月10日」より。

※プロパンガス料金には、ガス配管やガス機器などの設備代などが含まれていることがあります。

※都市ガス料金は、北海道ガス供給約款料金(一般料金)平成18年5月~の単位料金。

※上記はあくまでも目安です。間取り・生活様式・家族構成により異なります。

✓賃貸情報誌で都市ガス物件選び

人気の賃貸情報誌

アパートマフショ
マガジフ

Living Style

にて、おすすめ都市ガス
物件をご紹介します。



カラーで
わかりやすい!



つぎの
住まいも
都市ガス!

灯油暖房を、
お使いの方必見!!



① 年間の光熱費が約**44,000円**もおトク

ゆめ24ネオ

給湯・暖房・厨房のガスがすべておトクに
ご利用いただける料金メニューを適用できます。

●年間の光熱費比較(ランニングコスト) ●保守料金 ●灯油料金 ●電気料金 ●ガス料金



■試算条件/灯油単価:89.49円/分税込(札幌市平成18年度灯油多量配達平均価格(札幌市消費者センター2007年3月9日調べ))
電気単価:平成18年7月北海道電力標準単価 ガス単価:平成18年5月当社単価料金
■戸建住宅標準エネルギー量(居住標準モデル) 照明・動力:3,800kWh/年間、給湯:3,700kWh/年間、
暖房:12,900kWh/年間、厨房:150 kWh/年間
■上記は、設置後5年間の1年あたりのランニングコストモデル

② 無償保証期間が**5年間**だから安心

保証期間中の故障修理は無償です。保証期間終了後も保守契約制度(有料)
により、安心して長くお使いいただけます。

※灯油ボイラーは一般的に5年間で約3万円の保守料金がかかります。(当社調べ)

③ 1台で給湯も暖房も使える**省スペース型**

Before



天然ガス
給湯暖房熱源機
Ecoジョーズ

After

給湯、床暖房、パネル
ヒーター、浴室暖房、
オートバスと、エコ
ジョーズ1台で家中
の快適をまかなうこ
とができます。

④ いまお使いの暖房機器を**ムダなく**活用

給湯と暖房をエコジョーズ1台にまとめても、パネルヒーターや床暖房な
ど灯油ボイラーに接続の暖房機器は継続してご使用になれます。

※別途お見積もりが必要です。

料金試算
見積無料!!

最寄りのお店まで
お気軽にお電話ください。



北ガスからのお知らせ(検針票)

お客様番号 1203-456-7890 暖房メーター

中央区北X条東X丁目
北ガス てん太

ガス検針票
2007年7月分

当月ご使用量 **36m³**

検針	当分検針日	7月 13日	検針	436
	前分検針日	6月 14日	検針	400
備考	当月ご使用量			40
	前々月分ご使用量			38

振替予定日 7月 26日

ご請求予定額 **6,594円**

(うち消費税等 313円)

料金メニュー ゆ〜ぬっくネオ

基本料金(税込)	税抜 3,510円	単位料金(税込)	税抜 71.71円
	3685.50円)		75.2955円)
早収料金(うち消費税等)			6,395円
			304円)
リースガス警報器(うち消費税等)			199円
			9円)

※リース・保守料金、遅収料金加算額がある場合は、合計したご請求予定額を記載します。

次回検針予定日 8月 16日

2007年6月分(振替日6月26日)

領収金額 **6,895円**

(うち消費税等 327円)

内	ガス料金(うち消費税等)	6,696円
		318円)
別	リース・保守料金(うち消費税等)	199円
		9円)

キタガス テンタ 様

上記ガス料金等をご契約の口座より領収いたしました。

●ガス料金の計算方法及び区画は裏面をご覧ください。

北海道ガス株式会社

お客様センター 011-231-9511

ほととメイト

●この冊紙でガス料金を集金することはありません。

お客さま番号

お問い合わせの際は、この番号をお知らせください。

POINT!!
当月ご使用量

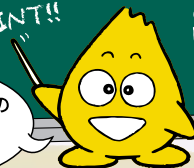
POINT!!
ご請求予定額

POINT!!
口座振替金額

2007年7月より新しい検針票をお届けします。

検針票の文字が大きく見やすくなります!!

もっと見やすく!のお客さまの声を反映しました。



振替予定日

口座振替でお支払いのお客さまに「口座振替予定日」を記載します。

<ガス料金の計算式>

$$\text{ガス料金(早収料金)} = \text{基本料金} + \text{従量料金(単位料金} \times \text{使用量)} + \text{消費税等相当額}$$

(円未満切捨て) (円未満切捨て)

当月のガスご使用量から算出した、基本料金と単位料金を記載しています。この金額を元に、ご請求予定額を計算しています。

口座振替領収証

口座振替でお支払いのお客さまの振替済領収証となります。

お知らせ

北ガスからの大切なお知らせです。ぜひご覧ください。

CHITOSE

千歳で本格いも焼酎を 飲みくらべ

やきとりと一緒に本格いも焼酎を味わえるお店。店名は、薩摩地方でも焼酎の爛に使われるきゅうすが由来。人気銘柄「さつま一本儀」の雫とり(500円)、辛口、やや甘口(各400円)をシリーズで飲むことができるほか、プレミアム焼酎として有名な森伊蔵(1,400円)も堪能できます。鹿児島から直送の地鶏のさしみ(500円)をつまみながら、あれこれ飲みくらべも楽しいですよ。



やきとり「くろぢよか」

- 千歳市清水町2丁目1-3
- ☎(090) 5079-5413
- 定休日/月・火
- 回なし
- 営業時間/18:30~23:00

ぽっプレゼントクイズ

正解者の中から抽選で合計37名の方に、A~Dのいずれかをプレゼントいたします。クイズとアンケートにお答えの上、ご応募ください。

- A:炊飯用土鍋…2名様
- B:[with GAS kitchen]レシピ本…20名様
- C:てん太くんまな板シート…10名様
- D:大観警車(ノーマル)ご搭乗チケット…5名様

札幌市中央区南3西5丁目 NORBESA 7階



〈クイズ〉自動炊飯機能・揚げもの温度調節機能・コンロ調理タイマー等の便利な機能は何と云うでしょうか?

スイッチひとつで、プロ級のおいしさ!「自動○○○○機能」

※ヒトは8ページ

アンケート

① 今お使いのコンロに自動温度調節機能は付いていますか?

- 付いている
- 付いていない
- わからない

② コンロに欲しい機能がありましたらお書きください。



応募方法/クイズの答えおよびアンケートとご希望のプレゼント(A~Dのいずれか)、郵便番号・住所・氏名・年齢・職業・電話番号をハガキにご記入の上、下記までお送りください。ホームページからの応募も可能です。

宛 先/〒060-8530 札幌市中央区大通西7丁目3番地1 北海道ガス(株)「北ガスだより」係
または <http://www.hokkaido-gas.co.jp> にアクセス!

応募締切/平成19年8月15日(水)(当日消印有効)

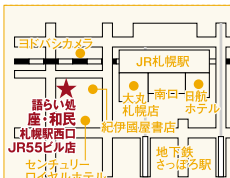
当選発表/商品の発送をもって代えさせていただきます。

※プレゼントクイズにご応募いただく際のお客さまの個人情報につきましては、賞品の発送のほか、北ガスからの情報提供等に使用させていただく場合がありますが、お客さまの同意なしに第三者へ提供することはありません。

SAPPORO

自社農場で素材から 育てたこだわりメニュー

北海道せたな町など全国7カ所にある自社農場から直送の有機野菜をはじめ、旬の産直新鮮魚介など、素材の持ち味を生かしたメニューをリーズナブルに提供。2か月に1回変わる季節ごとのおすすめメニューのほか、オリジナルの焼酎や日本酒、果肉たっぷりのカクテルなど、ドリンクも逸品揃い。木を基調としたぬくもりある店内には、半個室や宴会用の席もあり、ゆったりと語れます。



語らい処「坐・和民」札幌駅西口JR55ビル店

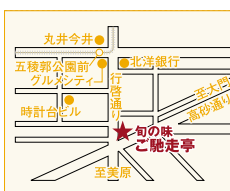
- 札幌市中央区北5条西5丁目1-1 JR55SAPPOROビル6F
- ☎(011) 218-8101
- 定休日/なし ●回無
- 営業時間/17:00~翌3:00 (金・土・祝前日は~翌5:00)

ワタミグループのお店を、ぜひご利用ください。●「坐・和民」札幌北24条スライビル店(011)708-4123/札幌北2条西3丁目店(011)271-4166 ●「席の家」札幌駅西口JR55ビル店(011)218-8115 ●「わたみん家」北24条店(011)708-4808/函館五稜郭店(0138)33-7611 他店内に15店舗展開中。

HAKODATE

函館ならではの ご馳走がいっぱい!

平成18年にオープンした「旬の味ご馳走亭」は、五稜郭公園に近い本町の繁華街にあります。朝に仕入れたばかりの海の幸をはじめ、こだわりのくじら料理、会席料理などメニューも充実。居酒屋タイムはもちろん、ランチタイムには品数豊富な日替わりも人気です。座席はすべて個室に仕切られたしつらえて、ゆったりと落ち着ける雰囲気。地元客はもちろん、観光客にも評判のお店です。



旬の味 ご馳走亭

- 函館市本町11-8 ●☎(0138) 56-6888
- 定休日/日曜日(※月曜日が祝日の場合は月曜日定休とし日曜日は通常営業)
- 回契約駐車場有り
- 営業時間/昼11:30~14:00(ラストオーダー13:30) 夜17:00~23:00(ラストオーダー22:30)

●価格は全て税込。●営業時間、定休日等は変更となる場合もあります。



本券ご持参の方、

「語らい処「坐・和民」」

本券ご持参の方、

「旬の味 ご馳走亭」

- 以下のいずれかをサービス
- (1)宴会コース 2,000円引き
- (2)宴会以外のご利用1,000円引き(3名以上)
- (3)宴会以外のご利用500円引き(2名以下)
- ※店内のワタミグループ「外食店舗」坐・和民「席の家」「わたみん家」で有効です。
- ※1グループにつき1日1枚限り有効です。
- ※他のサービス券との併用はできません。
- 有効期限:平成19年8月末日

生ビール1杯サービス

※お一人様1枚につき1回限り有効です。
※他のサービス券との併用はできません。

有効期限:平成19年8月末日