

北見市の天然ガス転換作業が終了 ご協力ありがとうございました。

1996年の札幌市厚別区を皮切りに、天然ガス転換作業を進めてまいりましたが、2009年8月7日をもって、北見地区全供給エリアの天然ガス転換が完了いたしました。ご協力ありがとうございました。
現在は、札幌・小樽・函館・千歳・北見地区を合わせて約56万件のお客さまに天然ガスをお使いいただいております。北ガスでは引き続き、クリーンで環境に優しいエネルギー＜天然ガス＞の普及を進めてまいりますので、皆さまのご理解とご協力をよろしくお願いいたします。



北ガスマスコットキャラクター
“てんたくん”



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 サッポロファクトリー1条館3F
 ☎(011)207-4040
 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

中央サービス店 ☎(011)511-5825
 南サービス店 ☎(011)511-5996
 宮の森サービス店 ☎(011)613-2255
 北東サービス店 ☎(011)731-8983
 西サービス店 ☎(011)641-2811
 真駒内サービス店 ☎(011)581-0935
 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

小樽地区

小樽サービス店 ☎(0134)21-7777

函館地区

中央サービス店 ☎(0138)34-2010
 東部サービス店 ☎(0138)52-2077
 西部サービス店 ☎(0138)23-1911



⚠️ 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。

※本冊子に記載されている内容は、一部該当しない地区があります。 平成21年第35巻3号(通巻90号)

ぽっ

Autumn 2009
北ガスだより

News

ガスでオドロキ発見!

「川西製餡所」さま

Cooking

みえこ先生の

ガスで美味しくクッキング

大根と魚介の
中国風煮込み



ガスで オドロキ発見!



株式会社川西製館所 様

おいしさと安全・衛生にこだわった館を
世界にお届けしています。

(株)川西製館所は、創業60年の館(あん)メーカーです。
札幌市厚別区の工場では、館のほか、
水ようかん、甘納豆、ジャムなども製造しています。
甘いもの好きにはたまらない工場におじゃましました。



▲業務用としては小ぶりの釜で丁寧に小豆を炊きます

地産地消を基本に おいしさを追求

川西製館所の館はさまざま
な方面へ出荷されています。
大きなパックは業務用
で、製菓会社や製パン会社
であんぱん、まんじゅう、ど
ら焼き、たい焼きなどに加工
されます。小さなパックの家
庭用はスパーなどの棚に並
び家庭で利用されています。
また、国内だけでなくハ
ワイヤシンガポールに輸出。
海外でも日本を代表する和
菓子に加工されています。
そうした館の原料となる
のは小豆。やさしい甘みを
つけるのは砂糖。川西製館
所ではそのどちらも北海道

産にこだわっています。十
勝の契約農家で栽培された
小豆を100%使用した高
級商品もあります。道産の
原料にこだわっているのは、
味が良いことはもちろん、
安全に対する思いやりや地
産地消のお役に立ちたいと
考えているからです。

天然ガスを使い 工場のCO₂を削減

小豆は釜でじっくり炊き
ます。その釜は一般的には
大人の背丈ほど大きいもの
ですが、こちらでは小ぶり
なものが多数並んでいます。
それもこだわりのひと
つで、小さい方がむらなく

なめらかに仕上がるため。
釜の数が多い分、手間はか
かりますが、自動制御で対
応しながら熟練の技術者に
よるチェックのもとに製造し
ています。
工場では小豆を炊くだけ
でなく、パック詰めした後
に殺菌を行うため、たくさん
のエネルギーが必要ですが、
ここに天然ガスを使用して
います。より環境に優しい
工場にという強い想いから天
然ガスを採用いただきまし
た。それにより、なんと
年間400トンものCO₂削減
になりました。これは一般
家庭75軒分に当たります。
工場では衛生面でも格別
の配慮をしています。工場

内に害虫が侵入するのを防
ぐためにあらゆる場所にす
だれのように防虫スクリーン
を設置。また製造中も工場
の中はすっきり片付けられ
ており、床もピカピカ。おい
しい製品は、誠実な姿勢か
ら生まれていることを実感
しました。

おすすめ商品は やさしい甘さの おしるい

いま川西製館所イチオシ
の商品は、缶入りおしるこ
「十勝田舎しるこ」。十勝
産の高級小豆だけを使って
つくられており、小豆のほ
くほくとした食感と小豆そ

ものの甘さを楽しめま
す。1人分ずつ缶に入っ
ているので、いつでも気軽に
食べることができ、温かく
ても冷たくてもおいしい。
これからの季節は、温めて
栗や餅を入れ、ホットとひ
と息ついてはいかがでしょうか。



▲おすすめ商品の「十勝田舎しるこ」

株式会社
川西製館所

■札幌市厚別区厚別東
5条2丁目4-35

■TEL.(011) 898-1121

■<http://www.gracesweet.co.jp/>



▲工場の入口は指紋照合式入
場管理システムを採用し、安全衛
生面での配慮をしています

材料 分量の目安
1カップ=200ml 大きじ1=15ml
小さじ1=5ml

材料 ●4人分(1人分67kcal)

大根(大)……………1/2本
米のとぎ汁……………適量
小柱……………20個
(またはホタテ貝柱……………4個)
甘エビ……………12尾
ぎんなん……………12個
しょうが(薄切り)……………5~6枚
A 鶏ガラスープ……………3カップ
酒……………大きじ1
塩・こしょう……………少々
★水溶き片栗粉
片栗粉……………大きじ1と1/2
水……………大きじ1と1/2
細ねぎ……………2~3本

作り方

- 1 大根は2cm幅の輪切りにし、皮をむいて半分に切り、面取りをします。
- 2 米のとぎ汁に①の大根を入れて火にかけ、15~20分茹でて取り出して水洗いします。
- 3 ぎんなんは殻をむき、ひたひたの湯に塩少々を入れてさっと茹でて、薄皮をむきます。
- 4 甘エビは尾を残して殻をむき、背わたを取ります。
- 5 しょうがはせん切りにします。
- 6 鍋にAと⑤のしょうが、②の大根を入れて火にかけ、クッキングシートで落としぶたをして15分ほど柔らかくなるまで煮ます。
- 7 大根を取り出して器に盛ります。
- 8 ⑦の鍋に③のぎんなん、④のエビ、小柱を入れて塩・こしょうで味を調え、水溶き片栗粉でとろみをつけます。
- 9 細ねぎを小口切りにします。
- 10 大根を盛った器に⑧のあんをかけ、細ねぎを散らし仕上げます。



坂井美恵子先生
北ガスクッキングスクール
統括主任講師・管理栄養士・
日本抗加齢医学会指導士
NHK総合「ほっからんど北海道」
月~金曜/午前11:30~午後0:00
第1・3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



クッキングポイント

★ぎんなんは、硬い殻を割って取り出し、薄皮がついたまま茹でます。茹でるとき穴じゃくしの底でぎんなんを転がしながら茹でると薄皮がきれいにむけます。また、茹でたものは冷凍保存もできます。

★あんにとろみをつけるには、汁をへらでかき混ぜながら水溶き片栗粉を少しずつ加えていきます。とろみがついたら2~3分煮込みます。よく煮込むと、とろみが戻って水っぽくなることはありません。

大根と魚介の中国風煮込み

大根をスープでじっくり煮込み、甘さを引き出しました。

ぎんなんを散らして秋のイメージに。

あっさり味で、ヘルシーなメニューです。

魚介のうま味が出たあんを

からめていただきます。

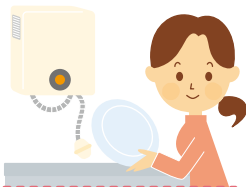
cooking
recipe



さあ、はじめよう!
笑顔が広がる安心ガスライフ

笑顔その①
新しいガス機器に交換して!
安心ガスライフ

ガス機器も古くなると思わぬ誤作動をおこす場合があります。長年ご使用いただいた機器は早めの交換をお願いします。



笑顔その②
セーフティガス機器に交換して!
安心ガスライフ

全バーナーに安全装置を搭載したSiセンサーコンロ、不完全燃焼防止装置付小型湯沸器、密閉式のガス風呂がまなどのセーフティガス機器をご利用ください。



笑顔その③
複合型のガス警報器を設置して!
安心ガスライフ

“複合型”のガス警報器はガス漏れや不完全燃焼で発生する一酸化炭素、さらに火災もいち早くキャッチ。安心を24時間守ります。



笑顔その④
ガス機器の使用中は換気して!
安心ガスライフ

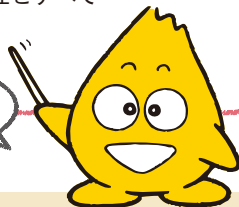
ガスが燃えるためには新鮮な空気が必要です。室内でガスを使用しているときは換気扇を回すとともに、窓を開けるなどして新鮮な空気を取り入れましょう。



ガスを安全に 使うための 5 つのアドバイス

- 換気を十分に、不完全燃焼をおこさないようにしましょう。
- 小型湯沸器は、風呂、洗濯機、シャワーに使わないでください。
- 料理中はガスコンロから離れないでください。
- ガス臭いと感じたら、窓や戸を大きく開けて換気しましょう。換気扇など電気を使うもののスイッチは着火源となる恐れがあるので、絶対に入れないでください。すぐにガス会社へ連絡を!
- 地震が発生したらまず落ち着いて、揺れがおさまってから使用中のガス機器を止め、ガスの元栓をすべて閉めましょう。

気をつけて
使ってね!



「安心ガスライフ21運動」 クイズに答えてプレゼント!



すてきなプレゼントが当たるよ!!
日本ガス協会のホームページにアクセスしてね

(社)日本ガス協会ホームページ <http://www.gas.or.jp/>

日本ガス協会

検索

※北ガスのホームページからも
アクセスできます

ご存知ですか? ホームページで ご使用量・料金照会サービス

**登録
無料**

お客さまのガス使用量、ガス料金、CO₂発生量を、
最大24ヵ月分照会できます。



**ひと目でわかる使用量、料金、CO₂発生量。
省エネとエコライフのお手伝いをします!**

「ご使用量・料金照会サービス」をご利用になるには、
ホームページでの登録が必要です。
ご登録の方法やご利用案内等は、サイト内の「よくある質問」を
ご覧ください。

登録対象 北ガスでガス使用の手続きをされているお客さま
※請求の形態により、ご使用できない場合があります。

ホームページへの
アクセスは
こちらから!



北海道ガス

検索

今月のガス 使用量は何m³?

検針票を見て、応募しよう!
**うれしい
プレゼントが
当たるかも!?**

お客さまにお届けしている検針票、
じっくりご覧になっていますか?

10月分の検針票をご確認ください!

記載されている「当月ご使用量」の末尾1桁とお客さま番号をチェッ
して応募すると、抽選でプレゼントが当たります!!

**応募されたお客さまの中から抽選で20名様に
全国共通お米券(5kg分)をプレゼント!**



お客さま番号

2009年10月分
の検針票が
対象となります

**「当月ご使用量」の
末尾1桁を記入(この場合は6)**

- **応募方法**
ハガキに10月分ご使用量の末尾1桁の数字、お客さま番号、郵便番号、住所、氏名、年齢、職業、電話番号をご記入の上、下記までお送りください。北ガス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)「今月の使用量は何m³?」係
 - **応募締切**
平成21年11月13日(金)※当日消印有効
 - **当選発表**
賞品の発送をもって代えさせていただきます。
※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きます場合がありますが、お客さまの同意なく第三者へ提供することはありません。
- ※検針票が2枚以上(メーターが複数)の場合は、どれか1枚の検針票を見てご応募ください。

**プレゼントの応募は
ホームページからでも
できます!**

北ガスクッキングスクール 受講生募集中

体験レッスン実施中 予約制

下記コースを体験受講できます。
お気軽にご参加ください。(有料)
※詳細はお電話でお問い合わせください。

仕事帰りの楽しみにも◎

スタンダードコース(月4回)

[月謝:8,400円]

入会金/3,000円※振替制度有

毎週水曜日/18:15~20:45

お料理の基礎から応用までひとと
お学べるコースです。魅力ある献立
で「美味しいコツ」を学べるから、自
然と腕にも自信がつかますよ。仕事
帰りの楽しみにも◎。



料理を始めてみませんか?

ビギナーコース

[受講料:24,000円]

(全10回分、分割2回払い可)

入会金/3,000円 ※振替制度有

第1・3・4木曜日(月3回) /
18:15~20:45

休日にお料理を学びましょう!

創作和食コース(月1回)

[月謝:3,000円] 入会金/3,000円

第1土曜日/10:30~13:00

もっと料理を楽しみたいあなたは

クッキング ア・ラ・カルト(月1回)

[月謝:3,000円] 入会金/3,000円

第2火曜日/10:30~13:00

◎体験参加した上で、ご入会いただくと入会金が半額に。

(お二人以上でご入会の場合は、入会金0円に。)

◎さらに今ご入会の方には、オリジナルレシピBOOK、専用バイン
ダー、エコバッグ、簡易まな板をプレゼント。

北ガスショールーム SAGATIK

最新ガス機器 2009-2010年モデルを展示開始!

サガティックはガス機器を体感しながらご検討いただけるショールー
ム。最新モデルの展示を10月22日から開始し
ます。ガスコンロは全口にセンサーがついて、
より安心してお使いいただけるようになりました。
給湯・暖房のランニングコストの安さで注
目の「エコジョーズ」もご覧いただけます。ガス
機器ご検討の際には、ぜひサガティック
までお越しください。

(直接販売はしておりません。ご了承ください。)

エコで選ぶ人、
増えます。



北ガスショールーム SAGATIK

☎(011)207-4040 (休館日/第1・第3水曜日、年末年始)

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〉

スポット料理教室の ご案内



※ご希望の方はお電話でお申し込みください。先着順とさせていただきます。

季節のおいしさを作ってみませんか。

坂井美恵子スペシャル料理教室

NHK出演でおなじみ、当スクール統括主任講師の
坂井美恵子が講師をつとめます。(各回定員24名)



10/20(火)10:30~13:30

秋の洋菓子

参加費[3,000円]



11/24(火)10:30~13:30

おせち料理

参加費[3,000円]



手づくりお菓子のおいしさは格別です。

山口照代お菓子教室

西洋のお菓子作りや朗読に取り組む山口先生と
一緒にお菓子を楽しみましょう!(各回定員24名)

10/28(水)10:30~13:00

ハロウィーンのお菓子と朗読

- パンキンバイ・
- パンクインディング
- (デモンストレーション)
- 紅茶・コーヒー
- 朗読 ●おみやげ付き

参加費[4,000円]

11/25(水)10:30~13:00

クリスマスに向けて

- フルーツケーキ・シュトレン
- (デモンストレーション)
- 紅茶 ●朗読
- おみやげ付き

参加費[4,000円]



●資料請求、お問い合わせ、見学希望、体験希望は、
お気軽に下記までお電話ください。

北ガスクッキングスクール

☎(011)207-4100 (受付時間/平日10:00~17:00)

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〉

http://www.hokkaido-gas.co.jp 駐車場4時間無料

ケータイ電話で
情報をGET!



北ガスジェネックス

お試しキャンペーン



戸建住宅にお住まいのお客さまへ

灯油セントラルから簡単チェンジ 省エネ型給湯暖房機



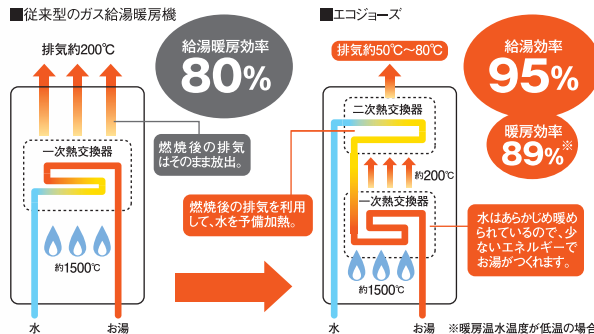
「エコジョーズ」は天然ガスを使った潜熱回収型ガス給湯暖房熱源機。リビング、バスルーム、キッチンの給湯・暖房を、これ1台でまかなうことができます。熱効率もこれまでのボイラーに比べ大幅にアップ。省エネルギー性と省スペース性を兼ね備えた、家庭用ボイラーです。



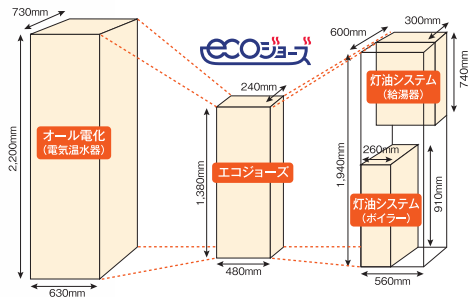
エコジョーズなら排熱をムダなく使い、省エネ!

以前の給湯暖房機は、給湯暖房効率80%が限界でした。

でも、エコジョーズなら給湯効率95%、暖房効率89%を実現できます!



エコジョーズならとってもコンパクト! 見た目もすっきり。



また、本体重量が運転時で56kgなので、電気温水器設置の際に必要な床の補強工事也不要りません。



ECOJOYS

灯油セントラルをお使いのお宅なら、パネルヒーターなどの暖房端末機器はすべてそのままお使いいただけます。新たな購入は必要ありません。

最寄りの北ガスまでお気軽にお電話ください。



北海道ガスをご利用のお客さまへ

お試しキャンペーン

キッチンを“まるごと”クリーニング

受付期間 11月15日(日)まで



A type

【レンジフード分解清掃】
+【キッチン】

19,800円 税込

それぞれお申し込みいただくと
通常合計価格27,300円(税込)のところ

27%OFF!!

B type

【レンジフード分解清掃】

11,000円 税込

通常合計価格12,600円(税込)のところ

10%OFF!!

※実施の1週間以上前に下見をさせていただきますので、ご了承ください。
※サービス提供地域は札幌市内及び近郊地域になります。お問い合わせください。

0120-535-130 北ガスジェネックス株式会社
受付時間 午前9時～午後5時(土・日・祝日を除く) リビング営業部

※お電話の際、北海道ガスをご利用している旨をお伝えください。

函館 移転リニューアルした中華の老舗

7月に松風町から函館駅交差点近くの若松町へ移転した中華の老舗「尤敏」。創業62年、先代が長年築いてきた味と信頼を大切にしながら「函館麺屋 ゆうみん」として生まれ変わりました。味噌ベースの辛いあんかけのラージャン麺(780円、辛さは調節可)、玉子の皮で巻いた春巻き(6個580円)など、三代目、四代目が作り出す伝承の味をご堪能ください。



函館麺屋 ゆうみん



- 函館市若松町19番1号
☎0138-22-6772
- 定休日/不定
- 回/あり
- 営業時間/11:00~23:00
(ラストオーダー22:30)



札幌 厳選されたお酒と新鮮素材

北海道産の季節の素材を満喫できる「掌」。新鮮な海の幸が豊富ですが、なかでも店内の生け簀から上げた「活イカ姿造り」(2,000円)がオススメ。毎日夜9時以降はドリンク全品半額。また最大40名が利用できる個室での宴会コース(4,000円~)には、地酒30種類が含まれ、おトクに美酒を堪能できます。ジャズが流れる店内でゆったりと、おいしい時間を。



酒肴酒菜 掌(てのひら)



- 札幌市中央区南4条西3丁目
ニュー北星ビル地下1階
☎011-241-5005
- 定休日/なし ● 回/なし
- 営業時間/月~木 17:30~1:00
金・土・祝前日 17:30~2:00
日・祝 16:00~23:00
- <http://www.apr-inc.net/>



ぽっ プレゼントクイズ

クイズの正解者の中から抽選で合計33名の方に、(A)~(E)のいずれかをプレゼントいたします。アンケートにもご協力ください。

- ①「たち吉」土鍋3名様
- ②「with GAS kitchen」レシピ本10名様
- ③ てん太くんコロコロクリーナー5名様
- ④ クッキングシェーカー(ドレッシング用)5名様
- ⑤ エコバッグ10名様



クイズ 北ガスホームページで、お客さまの省エネとエコライフをお手伝いするサービスは何?
「ご使用量・○○○○サービス」 ヒントは8ページ⇒

アンケート

- 「ご使用量・料金照会サービス」をご利用になった事がありますか?
ア 既に登録済み イ これから登録しようと思っている
ウ 登録できない(パソコンを持っていない、等) エ 登録しない
- お客さまが見たことのあるサイトをお教えてください。(複数回答可)
ア 料金に関するサイト(料金メニュー・料金計算シミュレーション等)
イ お料理レシピ(美恵子'sクッキング)・クッキングスクール
ウ 商品情報(ガラストップガスコンロ・ガス警報器等)
エ お客さまへのお知らせ(ガス臭いときは/ガスが出ないときは?)
オ 新築マンション紹介 カ その他()
- その他、北ガスのホームページに対するご意見などをお書きください。



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番号(①~⑤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㈱「北ガスだより」係
または <http://www.hokkaido-gas.co.jp>へアクセス!

応募締め切り/平成21年11月13日(金) ※当日消印有効
当選発表/賞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ございますが、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。

北見 創業32年の有名店が新装OPEN

「焼肉の街」といわれる北見市では、焼肉店も多数あります。「四条ホルモン」は長年親しまれている老舗で、7月に新装オープンしました。イチ押しはじっくり焼いて秘伝のたれで味わう「生ホルモン」(340円)。北見産のタマネギやジャガイモが入ったモツ鍋もオススメです。新しくなった店内で、七輪で焼いた熱々の焼肉を頬張ってみませんか。



四条ホルモン



- 北見市北4条西1丁目
鉄鉱泉ビル2階
☎0157-23-1927
- 定休日/第1・3月曜日
- 回/なし
- 営業時間/17:00~23:00



● 価格は全て税込。● 営業時間、定休日は変更になる場合もあります。

酒肴酒菜 掌(てのひら)

本券ご持参の方 **10%OFF**

※1グループにつき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21年11月末日