

ぽっ

春 Spring 2009
北ガスだより



News

ガスでオドロキ発見!
「千歳アウトレットモール・レラ」さま

Cooking

みえこ先生のガスで美味しくクッキング
春のいどりお弁当

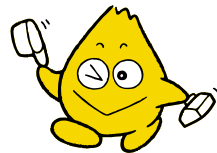


NEWS 01

春の引越しシーズン

お引越しの際は、お早めに北ガスへご連絡ください!

現在お住まいのところからお引越しされる場合、もしくは新しいお引越し先で都市ガスをお使いいただく場合には、北ガスの担当者がお伺いさせていただきます。ご転居が決まりましたら、お早めに下記の北ガス各窓口までご連絡くださいますようお願いいたします。



北ガスマスコットキャラクター
“てん太くん”

NEWS 02

天然ガスニュース

ただいま、北見市を天然ガスに転換中です。

2009年3月9日から、北見市での「天然ガス転換作業」をスタートしました。今後も引き続き8月まで転換作業を行ってまいります。北見市のお客さまには大変ご迷惑をおかけしますが、ご協力をよろしく願いたします。



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

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)43-2321
 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1号(通巻88号)



空調設備を各様に分散して、街並みを演出

ショッピングモールのような大規模な施設では、通常、空調や給湯などを1カ所のセンターにまとめる場合がほとんどです。

ところが、レラではそれぞれの建物ごとに設備を分散。各棟の独立性を高めています。それというのも、アウトレットモールをすべて画一的にしてしまうのではなく、個性的なブランドショップの集合体として演出したいと考えているから。各棟では主に天然ガスによる空調用のガスヒートポンプと、冬で

も快適なロードヒーティングを導入。そのほか飲食店には厨房設備機器も採用されています。

今回「ぼつ」の読者に限り、下記の切り取りクーポンをレラメンバーズカードカウナーに持参の上、新規ご入会いただくと、仮カード発行時に「レラお買物&ご飲食券」500円分をプレゼント。レラメンバーズカードは「入会当日」や「会員ご優待デー」にレラでのお買物が5%OFFになるお得なカードです。まだ訪れたことのない方は、この機会に一度、足を運んでみませんか。

coupon

千歳
アウトレットモール・レラ

**「レラ お買物&ご飲食券」
500円分プレゼント**

※レラメンバーズカード
新規ご入会の方に限ります

KITAGAS

有効期限：平成21年5月末日



入会当日
&
ご優待デー

**5%
OFF!**

※レラメンバーズカード
新規ご入会の方に限ります

千歳アウトレットモール・レラ

- 千歳市柏台南1丁目2-1
- 0123-42-3000
- <http://www.outlet-rera.com>

ガスでオドロキ発見!

千歳アウトレットモール・レラ 様
道内初の屋外オープン型アウトレットモール。
皆さまに愛されて5度目の春を迎えました。

新千歳空港からほど近く、JR南千歳駅そばの千歳アウトレットモール・レラ。一日飽きずに過ごせる観光型ショッピングモールとして人気が定着。道内だけでなく、海外からのお客さまも増加中です。

400を超える
人気ブランドが、
南千歳に集結

レラとはアイヌ語で「風」。その名の通り、風を感じながらショッピングができる、道内初の屋外オープン型アウトレットモールです。施設内には、国内外の145ショップ、400を超えるブランドが集結。道内はもとより、日本初のショップも多数出店しています。ジャンルも、ファッションアイテムから、スポーツやアウトドア、インテリアまで多彩なラインナップ。365日いつでも、アウトレットプライスでお買物を楽

しめます。

そもそもアウトレットモールは、1980年代にアメリカで生まれた流通形態。レラもアメリカのオールダウンのような街並みを再現しています。無料駐車場も四千台以上のスペースがありスケールもビッグサイズ。長時間過ごす方が多いことからレストランも充実しています。620席の「フードフォレスト」、人気ラーメン店が味を競う「千歳ラーメン博覧会」、話題のケーキとコーヒーが楽しめる「レラスウィーツハウス」など、味覚も堪能できます。

**4月中旬～ゴールデンウィーク
周年祭セール開催!!**



みえこ先生の
ガスで美味しくクッキング
cooking recipe



春のいろどりお弁当

リーズナブルな鶏肉をメインにした、行楽向きのお弁当です。
手羽元、ささみ、ひき肉を使った、バラエティ豊かなおかずが3種類。
すべてグリルでつくれるので、油で揚げるとより低カロリーでヘルシーです。

お弁当
づくりの
point!

★バターなど動物性油は冷めると脂分が白く固まるので、サラダ油など植物性油を使います。

★おかずは赤・黄・緑の3色を組み合わせると、いろどりがよく食欲もアップします。

★グリルで焼くと、余分な脂が落ちるのでヘルシー。仕上がりがパリッとジューシーです。

★お弁当には汁気のないものはなるべく入れないようにしましょう。



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
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

材 料

分量の目安 1カップ=200ml 大さじ1=15ml 小さじ1=5ml

① おつまみチキン

材料 ● 4人分 (1人分156kcal)

鶏肉(手羽元)…………… 8本
しょうゆ…………… 大さじ1と1/2
しょうが(おろし)…………… 小さじ1
A にんにく(おろし)…………… 小さじ1/2
塩…………… 小さじ2/3
こしょう…………… 少々
サラダ油…………… 適量

作り方

- 1 鶏肉は骨にそって切り込みを入れます。
- 2 1の肉にAの材料を入れて混ぜ、塩・こしょうをして30分ほど置きます。
- 3 2の鶏肉をグリルで焼きます。(水なし両面焼きグリルで予熱3分→上火・下火とも強火で8～10分)

② 肉だんご

材料 ● 4人分 (1人分190kcal)

鶏ひき肉…………… 150g
長ねぎ…………… 10センチ
しょうが汁…………… 大さじ1/2
A 卵…………… 1/3個分
酒…………… 大さじ1
しょうゆ…………… 大さじ1/3
片栗粉…………… 大さじ1
塩…………… 少々
B 酒…………… 大さじ3
みりん…………… 大さじ3
しょうゆ…………… 大さじ3
さとう…………… 大さじ2
けしの実(ポピーシード) 適量

作り方

- 1 ボウルに鶏ひき肉を入れ、手でこねて粘りを出します。
- 2 長ねぎはみじん切りにし1とAを加えてよく混ぜます。
- 3 Bの調味料を煮詰めてタレをつくりまします。
- 4 2の鶏肉を丸め、アルミホイルにのせてグリルで焼きます。(水なし両面焼きグリルで予熱3分→上火・下火とも強火で5分)
- 5 焼いた肉だんごに3のタレをつけ、串に刺します。けしの実をふり仕上げます。

③ ささみロール

材料 ● 4人分 (1人分28kcal)

ささみ…………… 2枚
グリーンアスパラガス…………… 2本
パプリカ(赤)…………… 1/4個
塩・こしょう…………… 少々
酒…………… 適量

作り方

- 1 ささみはすじを取り、肉の中心に切り込みを入れ開きます。
- 2 ラップにのせ、肉たたきや包丁でたたいて薄くのばし、塩・こしょうをふります。
- 3 ゆでたアスパラガスと、細く切ったパプリカを巻きます。
- 4 グリルで焼きます。(水なし両面焼きグリルで予熱3分→上火・下火とも強火で5分)
- 5 食べやすいサイズに切って仕上げます。

写真のお弁当には、ご紹介したレシピのほかに、卵焼き、えびのグリル焼き、スナップえんどう、ラディッシュを詰め合わせています。

北ガスからのお願いです

お客様の敷地内にて工事を行う場合は事前にご連絡ください!

塀工事

増改築工事

車庫工事

解体工事



塀工事・車庫工事・増改築工事・解体工事など、お客様の敷地内の工事をする場合に、地下に埋設されているガス管や、床、壁などの中に配管されているガス管を損傷してしまうケースがあります。ガス管の損傷は、場合によってはお客様の生命・財産にかかわる重大事故につながる恐れがあります。北ガスでは万一の事態に備えて緊急出動できるよう保安体制の確保に努めてまいりますが、皆さまのご協力をいただくことで、ガス事故を未然に防止していきたいと考えております。お手数ではございますが、上記の工事が決まりましたら、事前にご連絡の上、ガス管の事前調査・工事照会をしていただきますよう、よろしくお願いいたします。

ガス管調査・工事照会のご連絡先

- [札幌地区]
(埋設管) 北ガス保安指令センター供給グループ TEL (011) 261-7488
〒060-0034 札幌市中央区北4条東5丁目373番地
(建物内) 北ガス設備サービスセンター設備改善グループ TEL (011) 233-5534
〒060-0905 札幌市東区北5条東5丁目1番地
- [小樽地区] 北ガス小樽支店 保安センター TEL (0134) 24-1511
〒047-0021 小樽市入船4丁目33番1号
- [函館地区] 北ガス函館支店 保安センター TEL (0138) 42-3817
〒040-0075 函館市万代町8番地1号
- [千歳地区] 北ガス千歳支店 保安センター TEL (0123) 26-8631
〒066-0041 千歳市清水町1丁目1番1号
- [北見地区] 北ガス北見支店 保安センター TEL (0157) 25-3423
〒090-0027 北見市北7条東1丁目1番地1

事故を防ぎ、ガス機器を長く安全に使うために 「長期使用製品安全点検制度」が 平成21年4月1日からスタートします!

製品が古くなると部品等が劣化し、火災や死亡事故を起こす恐れがあります。「長期使用製品安全点検制度」では、メーカーに所有者を登録。適切な時期に点検通知をお届けしますので、定期的に点検を受けましょう。

下記の対象製品(特定保守製品)を購入した場合は、メーカーに所有者登録をお願いします。

※消費生活用製品安全法の改正に伴い創設された制度です。

賃貸住宅やアパートなどに家主が設置・所有している製品については、家主が所有者登録をしなければなりません。



メーカーに
所有者登録
しましょう

対象商品(特定保守製品)



屋内式ガス
瞬間沸湯器



屋内式ガス
ふろがま

ガス機器以外にも対象商品がございます。詳しくは経済産業省のホームページの製品安全ガイドのバナーをクリックしてご覧ください。

<http://www.meti.go.jp> → 製品安全ガイド → 消費者のみなさま → 長期使用製品安全点検・表示制度

「特定保守製品」を購入したら

① 販売者から「点検制度」についての説明を受けます。

※工務店、不動産販売業者等の場合もあります。

② 所有者票を返送します。(メーカーに所有者登録)

③ 点検時期が来たら通知が届きます。

④ メーカーに点検を依頼します。※点検には料金がかかります。

⑤ 点検を受けます。

現在お使いの製品(平成21年4月1日より前に製造・輸入された製品)も点検可能です。くわしくはメーカー、販売店などにおたずねください。

サガティック イン フォメーション



北ガスクッキングスクール

■スポット料理教室のご案内

①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)



- 4/21 (火) 10:30~13:30
春のお弁当 (お弁当のコツ教えます) / 3,000円
- 5/26 (火) 10:30~13:30
メタボリックシンドローム予防ヘルシークッキング (和食) / 3,000円
- 6/23 (火) 10:30~13:30 パンとピッツアを作ろう! / 3,000円

②山口照代お菓子教室

西洋のお菓子づくりや朗読に取りくむ山口先生と一緒にお菓子を楽しみましょう。(各回定員30名)



- 4/22 (水) 10:30~13:00 優雅にアフタヌーンティ / 4,000円
- 6/24 (水) 10:30~13:00 お菓子と紅茶と朗読と (おみやげ付) / 3,000円

※参加ご希望の方は、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。

■北ガスクッキングスクール受講生募集中



春の入会キャンペーン (～4/24)

入会金が半額の1500円に! (お2人で入会なら50円に)

料理を始めてみませんか? **ビギナーコース** / 2,400円

第1・3・4木曜日 18:15~20:45

レポートを増やしましょう! **スタンダードコース** / 2,100円

毎週水曜日 18:15~20:45、第2・4金曜日 10:30~13:00

休日にお料理を学びましょう! **創作和食コース** / 3,000円

第1土曜日 10:30~13:00

もっと料理を楽しみませんか? **クッキングア・ラ・カルト** / 3,000円

第2火曜日 10:30~13:00

体験レッスン実施中 (予約制)

上記コースを体験受講できます。お気軽にご参加ください。

- 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。

携帯電話で
情報をGET!

北ガスクッキングスクール
☎ (011)207-4100 (受付時間 / 10:00~18:00)

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



北ガスショールーム SAGATIK

天然ガスのある暮らし
体験ショールーム

サガティックへ、GO!

サガティックは、まるで洋服を試着するように、ガスのある暮らしを気軽に、リアルに体感できるショールームです。ぜひ一度お越し下さい。



Si センサーコンロ

安全で便利、そして先進的な
Siセンサーコンロ
展示数は全道最大級!



話題のダッチオーブン!

ガスコンロのグリルで
パンやケーキも作れる
鑄鉄製のお鍋です。
料理の幅がさらに広がる
「魔法の調理器具」を
ぜひご覧ください。

省エネ型
給湯暖房機

ecoJOYS

省エネルギーで、
環境にやさしいエコジョーズ。
ご使用いただいている
お宅が増加中です。



SAGATIK ☎ (011)207-4040 <休館日:第1・第3水曜日>
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>

コンロはここまで
進化した!

Si 全口センサー搭載
センサーコンロ

北ガスのコンロは、
全機種Siセンサー搭載で
安心・安全です。



新しい
コンロで
春を迎え
ませんか?

before



after



うっかりをストップ! Siセンサーの安全ポイント

その1 天ぷら油 過熱防止機能

油温が250℃になると火力を調整
して火災を未然に防ぎます。



その2 立ち消え安全装置

煮こぼれや風で炎が消えても安全装置が感知。自動的にガスを
ストップします。

その3 消し忘れ消火機能

万が一の消し忘れもカバー。つい
うっかりも安心です。コンロなら約
1~2時間で、グリル(両面焼き)なら約15分で自動消火します。
※コンロの種類によって消火までの時間は異なります。



その4 焦げつき消火

鍋の料理が焦げつき始めると、温度セン
サーが感知して自動消火します。



お問い合わせは、最寄りの北ガスまで

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

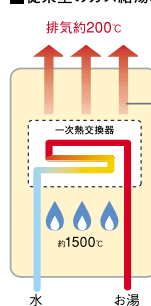
「エコジョーズ」は天然ガスを使った潜熱回収型ガス
給湯暖房熱源機。リビング、バスルーム、キッチンの給湯・
暖房を、これ1台でまかなうことができます。熱効率も、こ
れまでのボイラーに比べ大幅にアップ。省エネルギー性と
省スペース性を兼ね備えた、家庭用ボイラーです。



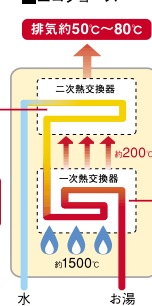
エコジョーズなら排熱をムダなく使い、省エネ!

いままでの給湯暖房機は、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!

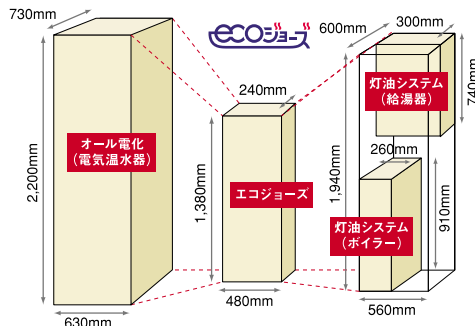
■従来型のガス給湯暖房機



■エコジョーズ



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
ので床の補強も
要りません。

灯油セントラルをお使いのお宅なら、パネルヒー
ターなど暖房端末機器はすべてそのままでお使
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。

エコジョーズ



なるほど! てん太

くん ~新スタートは天然ガスで!編~

4

北ガスのお部屋に決まったら…
ガスのご使用開始のお申し込みをお願いします。

入居 ガスのご使用開始

1 電話でガス開栓作業のお申し込み

※ご希望日の3日前を目安にお電話ください。



2 ご希望の日に訪問

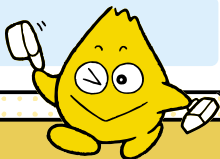
メーターガス栓の開栓、安全点検、メーター指針の確認をします。

※ガスをご使用になる方の立ち会いをお願いいたします。

3 料金メニューのご選択

※お客さまがお選びいただける料金メニューをご案内いたします。

4 ご契約の成立

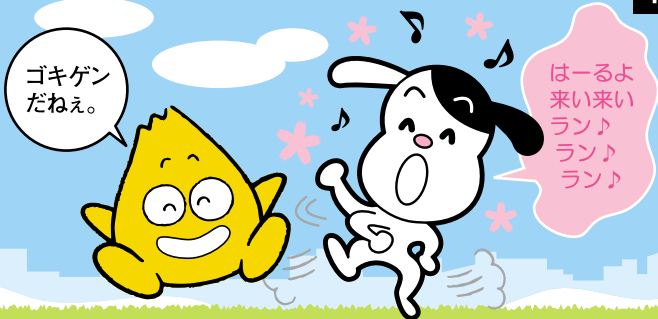


退居・長期不在 ガスのご使用中止

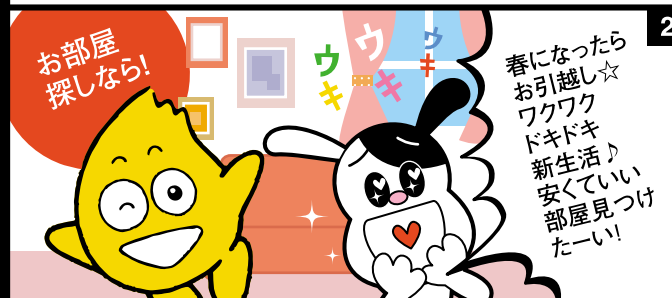
ガスを閉める(閉栓)お申し込みもお忘れなく!
 ガスの開栓中は、ご使用量がなくても基本料金がかかります*
 ※暖房用季節契約料金、融雪季節契約料金を除く

札幌地区(本社・お客さまセンター).....	TEL(011)231-9511
小樽支店.....	TEL(0134)24-1511
千歳支店.....	TEL(0123)26-8600
函館支店.....	TEL(0138)41-3175
北見支店.....	TEL(0157)25-3660

1



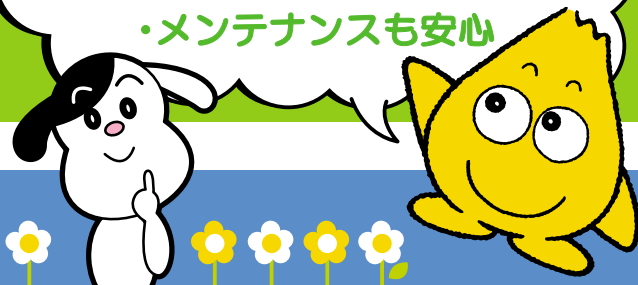
2



3

おトクでエコな天然ガスのお部屋がおススメ

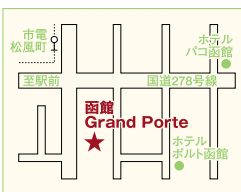
- ・おトクなガス料金
- ・クリーンエネルギー
- ・メンテナンスも安心



HA K O D A T E

歴史を紡ぐまちで味わう、函館キュージーヌ

函館近郊で水揚げされる魚、旬の道産野菜、グランポルトならではのソース…。そのすべてが調和した味は、フレンチやイタリアンなど従来のカテゴリーに収まりきれない新しい味覚です。ランチはワンプレートのみ、プリフィックス(1,000円)がお手軽。ディナーは本格的なコース料理も楽しめます。選び抜かれたワインと、美しい函館の夜景と、おいしいお料理とで、至福の時間を味わってください。



函館 Grand Porte

- 函館市松風町2-8 大門ビル7階
- ☎ (0138) 27-5075
- 年中無休 ● 回あり
- 営業時間/ランチ11:30~16:00
ディナー17:00~22:00
(ラストオーダー21:30)

ぽのプレゼントクイズ

正解者の中から抽選で合計50名の方に、A~E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: LEDタッチクロック…10名様
- B: [with GAS kitchen] レシピ本…10名様
- C: クッキングシェーカー(ドレッシング用)…10名様
- D: まな板シート…10名様
- E: エコパック…10名様



〈クイズ〉事故を防ぎ、ガス機器を長く安全に使うために4月1日からスタートする制度は为什么呢？

「長期使用製品○○○○制度」

※ヒントは5ページ

アンケート

- ① 「屋内式ガス瞬間湯沸器」・「屋内式ガスふろがま」を使用していますか？
 - 「屋内式ガス瞬間湯沸器」・「屋内式ガスふろがま」どちらも使用している
 - 「屋内式ガス瞬間湯沸器」を使用している
 - 「屋内式ガスふろがま」を使用している
 - どちらも使用していない
- ② その他、北ガス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(A~E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!

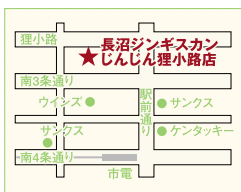
応募締切/平成21年5月15日(金)(当日消印有効)
当選発表/賞品の発送をもって代えさせていただきます。

※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。

S A P P O R O

味つけジンギスカンの元祖、長沼の味を札幌で

半世紀以上にわたりジンギスカンを製造販売している長沼町の老舗が、昨年12月に狸小路に店舗をオープンしました。醤油をベースに地元の野菜や果物を加えて味を調えた特製タレは、加熱をしない添加物無しの生タイプ。そのタレに肉を漬け込み、野菜やラーメンと一緒に食べるのが長沼流です。一番人気は脂身が少なく柔らかいラムロース(800円)。道産羊のラムユッケもオススメです。



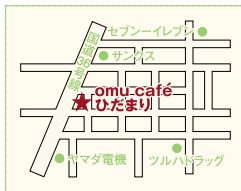
長沼ジンギスカン じんじん狸小路店

- 札幌市中央区南3条西4丁目(狸小路アーケード内)
- ☎ (011) 231-2997
- 年中無休 ● 回なし
- 営業時間/11:30~23:00
(ラストオーダー22:00)

C H I T O S E

明るい店内で味わう、とろとろ卵のオムライス

昨年10月、千歳にオープンしたオムライスの専門店。30種類以上あるメニューの中でもイチオシは、じっくり煮込んだビーフシチューのオムライス(Sサイズ1,180円〜)。平日の11~14時にはサラダとドリンクがついたお得なランチセットも味わえます。陽ざしがたっぷり入る店内は、店名通り「ひだまり」の気持ちよさ。飲み放題プランや、宴会コース2,500円(要予約)も用意しています。



omu café ひだまり

- 千歳市新富1丁目19-16
- ☎ (0123) 27-8886
- 年中無休 ● 回あり15台
- 営業時間/平日 11:00~16:00
17:00~22:00
土・日・祝 11:00~22:00

● 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。

coupon

本券ご持参の方、長沼ジンギスカン じんじん狸小路店

- ① 10%サービス または
- ② デザートサービス

※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5月末日