



News

ガスでオドロキ発見!
「やまぐち食品」さま

Cooking

みえこ先生の
ガスで美味しくクッキング
すいかのゼリー
グラニテ添え



NEWS

天然ガスニュース

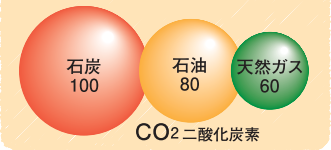
北見市の天然ガス転換が、8月中に終了します。

2009年3月9日よりスタートした「天然ガス転換作業」。皆さまのご協力により現在約55万件のお客さまに天然ガスをお使いいただいております。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、ご協力をよろしくお願いいたします。

天然ガスはCO₂の発生が少ないクリーンなエネルギーです。

石炭を燃やしたときの二酸化炭素の発生量を100とすると、天然ガスは60ですみます。人体に有害な一酸化炭素も含まれていないことから、人に、環境にやさしいエネルギーとして高く評価されています。

■天然ガスのクリーン性(石炭=100)



※天然ガスはSOxを発生しません。

出典：IEAおよび日本エネルギー経済研究所



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)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。



▲発売2年目のイチオン商品「和み」

え、地産地消に
へのニーズに
へるの安全
舌触りが楽
ます。食の
で、出来立
しつとり滑
まれている
れ、ガーゼ
丁寧に手作
す。ひとつ
ニークな豆
を切るとい
ゆつくりと
一般的なの
「和み」は、
好むのは、
ささまざまな

また、お客さまの顔を見ながら商品を直接販売したいという思いから、自社直売店「豆てっぽう」を、札幌市内に2カ所（東急ストア自衛隊駅前店、豊平店）、苫小牧市内に1カ所（イオン苫小牧ショッピングセンター）展開しています。ここでは、春の「さくら豆腐」や、大豆の収穫後一番に製造される「おとうふヌーボー」といった季節商品も限定販売しています。

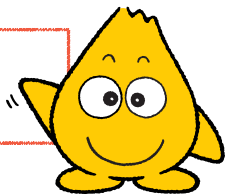


▲恵庭テクノパークにある本社工場

株式会社やまぐち食品

〒061-1405 恵庭市戸磯 201-18

TEL (0123)33-5015



安心のおいしさと 地産地消への取り組み

「一般的な豆腐は、製造過程で水分を切りますが、これは底上げされた容器に詰め、ゆつくりと水分を切るといふ二つの豆腐です。ひとつずつ丁寧に手作りされ、ガーゼに包まれているため、しつとり滑らかなで、出来立ての舌触りが楽しめます。食の安全へのニーズに配慮、地産地消に

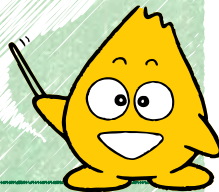
直営店の限定商品や 工場でのおトクな販売も

製造された商品は、早朝から道内各地に配送され、店頭に並びます。

貢献できる食品として、さらに販売に力を入れていくそです。

さらに、工場でも直接小売りをしている、少し形が崩れた規格外品を手頃な価格で販売。持参した容器に入れてくれるエコな買い物もできますので、足を運んでみてはいかがでしょうか。

ガスで オドロキ発見!



株式会社やまぐち食品 様

健康食品として注目される豆腐づくりに 天然ガスがお役に立っています。

創業からもうすぐ60年目を迎える(株)やまぐち食品では、豆腐、油揚げ、こんにゃく、ところてんなどを製造しています。おいしさで評判の製品づくりを見せていただくために、恵庭テクノパーク内にある本社工場におじゃましました。

環境に配慮しながら 丹誠込めて作ります

豆腐はタンパク質が豊富で低カロリーな食品として、注目を集めています。

その製造工程は、大変時間がかかるものです。まず大豆を半日以上水に浸し、細かく砕きます。この大豆汁を煮沸し、豆乳とおからに分けます。豆乳に凝固剤を加えて固めると豆腐の出来上がり。この過程で、煮沸する際の蒸気ボイラー用燃料に、天然ガスが使われています。

天然ガスは環境に優しいこと、そしてパイプラインで供給しているため、冬の悪天候時でも燃料の配送がストップしない安定性が採用のポイントでした。

ほかにも、環境への配慮はいろ

いろ。たとえば、製造工程で出るおからは、食品に加工するほか、牛の飼料やペットフードにリサイクルし、ムダを出しません。さらに、工場周辺の清掃活動も積極的にを行っています。



▲清潔な環境でいねいに製造されます

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

材料 ● 6 個分 (1 個分 143kcal)

すいか(正味).....650g
A「さとう.....50g
白ワイン.....大さじ1
粉ゼラチン.....10g
水.....50ml
ホワイトチョコレート.....40g
茹であずき.....大さじ2
ミント.....6枚

すいかのグラニテ用

すいか(正味).....150g
白ワイン.....大さじ1/2

作り方

- 1 50mlの水に粉ゼラチンを振り入れ、15分くらい置いてふやかします。
- 2 すいかは種を取り、ミキサーにかけてこし、鍋に入れます。Aを加えて火にかけ、沸騰する直前に火を止めます。
- 3 ①のゼラチンを湯せんにかけて溶かし、②に加えします。
- 4 鍋底を氷水に当て、静かに混ぜながら冷やします。とろみがついたらグラスに流し、冷蔵庫で冷やし固めます。
- 5 ホワイトチョコレートは湯せんにかけて溶かします。
- 6 ④のゼリーが固まったらグラニテをのせ、茹であずきを散らして⑤のチョコレートをかけ、ミントを飾ります。

★すいかのグラニテの作り方

- 1 すいかは種を取り、ミキサーにかけてこし、白ワインを加えます。
- 2 ①をバットに流して冷凍庫に入れ、凍りはじめたらフォークでかき混ぜます。これを3~4回繰り返します。

※お子さまが食べる場合は白ワインを加えずに作ってください。
※ホワイトチョコレートは市販のペンタイプを使ってもらいましょう。

エコ&ヘルシーポイント

★すいかを1個買ってもなかなか全部食べきことは難しいものです。ゼリーにすると違う食感を味わうことができます。こうしてグラニテにしておくことで保存がきき、残さず全部使い切ることができます。旬のすいかを無駄なく、美味しく、さまざまな味を楽しみましょう。

★すいかは英語で「ウォーターメロン」というように、成分の90%が水分で、残り10%近くが糖分です。果汁には利尿作用のあるカリウムなどが含まれ、高血圧の方などにおススメです。

cooking
recipe



みえこ先生の ガスで美味しく クッキング

すいかのゼリーグラニテ添え



さわやかな甘さのすいかをプルンプルンのゼリーにし、同じくすいかで作ったグラニテを添えました。グラニテはフランスでは口直しや食後にいただく氷菓で、”ザラザラした”という意味があります。異なる食感をお楽しみください。



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

北ガスホームページが リニューアル!

見やすく使いやすく、生まれ変わりました。

お客さまがよくご利用されるページを充実させ、より分かりやすく、より使いやすく整理しました。このほか、暮らしに役立つ情報も満載しておりますので、ぜひご覧ください。

TOPページの右側には、よくご利用されるページや困ったときに役立つページのメニューを分かりやすく配置。



ガスのある安心・快適な暮らしをサポート

【北ガス企業ホームページ】 <http://www.hokkaido-gas.co.jp>



人気のお料理レシピ
「美恵子's クッキング」も
大好評公開中!

省エネ型ガス機器や天然ガスに関する情報はこちら!

エコのたね天然ガスWebサイト
もさらに充実しました。

クリーンエネルギー天然ガスのほか、省エネ型給湯暖房機「エコジョーズ」やガス・マイホーム発電システム「エコウィル」をはじめとするガス機器・システムに関する情報が満載。このほかにも、気になる光熱費やCO₂削減について、エコな暮らしを送るためのヒントが盛りだくさんです。



クリーンエネルギー天然ガスと
省エネ型ガス機器・システムの情報満載

【エコのたね天然ガス Webサイト】
<http://eco.hokkaido-gas.co.jp>
【北ガス企業ホームページ】からも当サイトへ入れます。

これからも、お客さまにご満足いただけるよう、暮らしに役立つ情報を提供してまいりますので、よろしくお願い申し上げます。

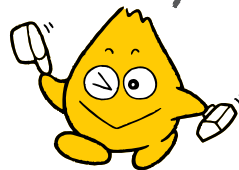


ガス設備安全点検に ご協力お願いいたします!

ガス設備安全点検とは

ガス事業法に基づいて、3年に1度、**ガス漏れ検査**と**ガス機器の調査**をさせていただくものです。安心してガスをお使いいただくための大切な点検です(点検費用をいただくことはありません)。よろしくご協力をお願いいたします。

こんにちは。
ガス設備安全点検に
お伺いしました!



調査の対象は?

北海道ガスのガスをお使いの全てのお客さまを対象としています。

作業の流れは?

1 事前のご案内

- 対象のお客さまへ検査・調査ご協力のお願いと訪問予定などを事前にチラシでご案内いたします。
- ご案内の日時に都合が悪い場合は、記載されている電話番号にご連絡をお願いいたします。

2 作業当日

- 予定日に係員が訪問し、ガス漏れ検査とガス機器調査を行います。
- 調査にかかる時間は5~15分程度です。
- ※お客さまのガス設備により異なります。
- 作業員よりお客さまへ作業の結果をご説明させていただきます。
- ご不明な点、ならびにガス機器やガス漏れ警報器などについてご質問がございましたら、お気軽に作業員へお問い合わせください。

3 お客さまに作業完了確認のサインをいただきます。

ご確認ください

- 点検員は必ず身分証明書を携帯しております。
- 点検の際、ガスメーター・ガス栓のある場所、及び台所・お風呂場・ユーティリティ等ガス機器の設置してある場所に入室させていただきます。

安心だね!



スポット料理教室のご案内



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)

A 7/21(火) 10:30~13:30
イタリアンでアンチエイジング
参加費[3,000円]

B 9/15(火) 10:30~13:30
秋の和菓子教室
参加費[3,000円]

※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



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。

※詳細は下記ま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

レパートリーを増やしたい方に◎

スタンダードコース(月2回)

【月謝:4,200円】

入会金/3,000円 ※振替制度有
第2・4金曜日/10:30~13:00

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

◎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。



●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/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

ケータイ電話で
情報をGET!



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



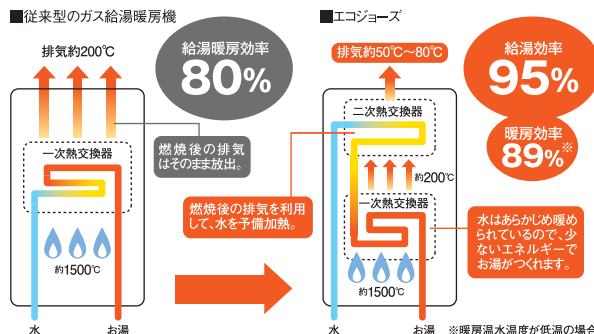
「エコジョーズ」は天然ガスを使った潜熱回収型ガス給湯暖房熱源機。リビング、バスルーム、キッチンの給湯・暖房を、これ1台でまかなうことができます。熱効率もこれまでのボイラーに比べ大幅にアップ。省エネルギー性と省スペース性を兼ね備えた、家庭用ボイラーです。



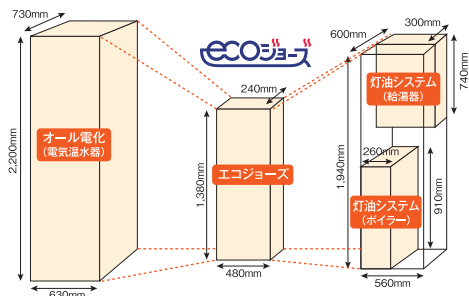
エコジョーズなら排熱をムダなく使い、省エネ!

今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!



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。



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。

ガス料金のお支払い方法

どうしていますか？

口座振替、クレジット決済が便利です!!

おすすめ その1 口座振替

お客さまがお持ちの口座より自動的にお支払いいただく方法です。
振替日とご請求予定額を、あらかじめ検針票等でお知らせします。

- 振替可能な金融機関については北ガスホームページまたは申込書をご覧ください。
- 振替日はお客さまのご住所により北ガスが設定しています。
- 万一残高不足で振替ができない場合は、約10日後に再振替いたします。
※再振替の場合はあらかじめハガキで振替日をご案内いたします。
- 当社が定める範囲内で振替日をお選びいただける「選択振替サービス」もご用意しています。
※申込書のご提出が必要です。振替日はご希望に添えない場合がございますので、お近くの北ガス窓口にお問い合わせください。
※選択振替サービスの場合、再振替はありません。
- 移転先でも北ガスをご利用の場合、継続手続きにより、そのまま口座振替をご利用いただけます。お近くの北ガスまでお申し込みください。



手間がかからず **ラクラク** です!

毎月のお支払い、口座振替、クレジット決済がおすすめです! 毎月自動的に支払いが済むので、手間がかからず、忘れることもありません。まだお手続きされていないお客さまは、この機会にぜひご検討ください。

おすすめ その2 クレジット決済

クレジットカード会社がお客さまに代わり北ガスへ支払い、クレジットカード会社からお客さまにご請求する方法です。

カード会社へのご請求予定額を、あらかじめ検針票等でお知らせします。引き落とし日はご利用になるカード会社によって異なります。

- 北ガスの窓口でのクレジットカードによるお支払いはできません。
- 北ガスからは請求書・領収証を発行いたしません。カード会社からのご利用明細等でお確かめください。
- 移転された場合は、再度お申し込みが必要になります。

● 下記のマークのあるクレジットカードでお申し込みいただけます。



「申込書」のお取り寄せは、**ホームページ**が便利です!
ホームページなら時間を気にせず手軽にお取り寄せいただけます。

口座振替・クレジット決済のお申し込み方法

ホームページ
またはお電話で
「申込書」を
お取り寄せ
ください

「申込書」に
ご記入
ください



北ガスに
ご返送ください



開始月は
ハガキでご案内
いたします

(1~2ヶ月程度)
要します

北海道ガス

検索

お客さま番号がわかるもの(検針票
または請求書)をご用意のうえ、入力
してください。

北ガスのホームページが新しくなりました!
ぜひご覧ください!! ※詳しくは6ページ

函館 ひとりでも楽しめる居酒屋!!

近海でとれた鮮度抜群の魚介が「本日のオススメ」。気取らない店主の笑顔と素材を生かした料理は一日の疲れを癒してくれます。オススメ料理で一杯、隠れメニューでまた一杯。『気軽に食事をするもよし』『隣席と地酒を酌み交わすもよし』。ご予算に応じて宴会も承っておりますので、是非ご利用ください。カウンター席8名・和室5室・宴会30名様までOKです。



和酒屋(WAZAKAYA)みやび



- 函館市本町18番18号 YKビル1階
- ☎0138-54-0066
- 定休日/日曜 ● 回/なし
- 営業時間/18:00~23:00



札幌 気軽に手軽な立ち呑み酒場が誕生!

4月6日、札幌駅南口の駅前通り沿いに憩いの立ち呑み酒場がオープンしました。お料理は全品100円~350円とリーズナブル。なかでもカレー味が珍しい牛スジ煮やモツ煮が人気。札幌では珍しいホットピーも置いてあります。地下鉄さっぽろ駅5番出口直結で、雨の日も気軽に立ち寄れる「あびす家」で仕事帰りにふらっと1杯、明日への活力をつけに行ってみませんか?



さっぽろ大衆酒場 あびす家



- 札幌市中央区北4条西3丁目 成友ビル地下1階(5番出口直結)
- ☎011-223-8488
- 定休日/日曜・祝日 ● 回/なし
- 営業時間/15:00~24:00 (ラストオーダー23:30)



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、①~⑤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] 陶板鍋(土鍋と大皿の2役で使えます) ……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 北ガスのホームページをリニューアルしましたが、省エネ型ガス機器や天然ガスに関する情報についてのWebサイトは?

「○○のたね」 ヒントは6ページ➡

アンケート

① お客さまが見てみたいと思うサイトをお教えてください。上位3つを下からお選びください。

- ア ガス料金について(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 ガス機器情報(エコジョーズ・ガスストップガスコンロ等)
- エ ガスの安全対策(ガス漏れ時の対応等)
- オ 新築マンション紹介
- カ その他()

回答例

- ① 1番(イ)
- ② 2番(ア)
- ③ 3番(ウ)

② 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 北海道ガス株「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8月14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。

小樽 小樽で大人気! 行列のできるドーナツ屋さん

開店は6年前で、今年2月に移転オープンしました。こだわりの厳選素材を使い、毎日お店で手作りしています。14種類あるドーナツのなかでもイチオシは「塩ドーナツ」(130円)。一度食べたら忘れられない味で、リピーターのお客さまも増えています。タルトやアップルパイもオススメです。札幌の円山にも直売店があり、人気を集めています。



小樽のドーナツ屋さん



- 小樽市緑1丁目4-26
- ☎0134-31-1007
- 定休日/毎週水曜日、第1・3・5日曜日
- 回/5台
- 営業時間/10:00~19:00



● 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。

小樽のドーナツ屋さん

本券ご持参で、**ドーナツ10個お買い上げの方**に塩ドーナツ1個プレゼント!

※期間中何回でもお使いいただけます。

有効期限:平成21年8月末日