



News

ガスでオドロキ発見!  
「ワタキュークリーン」  
さま

Cooking

みえこ先生の  
ガスで美味しくクッキング  
さくら鱒のポワレ・  
春色ソース



NEWS

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北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いただくか、ホームページよりお申し込みくださいますようお願いいたします。



- トップ画面から  
各種お手続きを選んで
- 各種お手続きから  
引越しのお手続きを選んで
- 引越しのお手続きから  
インターネットでのガスご使用  
開始・中止のお申込みを選ぶ

ご転居が決まりましたら、お早めにお申し込みください。



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  
 北ガスタウンセンター ..... ☎(011)207-4040  
 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



- [札幌地区] 北ガスフレアスト東 ..... 札幌市白石区平和通14丁目北1番23号 ☎(011)865-2010
- 北ガスフレアスト西 ..... 札幌市西区二十四軒2条7丁目2番21号 ☎(011)618-2010
- 北ガスフレアスト南 ..... 札幌市中央区南15条西9丁目1番2号 ☎(011)533-2010
- 北ガスフレアスト北 ..... 札幌市東区北7条東6丁目18番21 ☎(011)733-2010
- [函館地区] 北ガスフレアスト函館南 函館市豊川町6番6号 ☎(0138)24-2010
- 北ガスフレアスト函館北 函館市桔梗町418番地488 ☎(0138)34-2010
- [小樽地区] 北ガスフレアスト小樽 ..... 小樽市入船4丁目33番1号 ☎(0134)23-2010



⚠️ 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22年第36巻1号(通巻92号)

# ガスで オドロキ発見!



株式会社ワタキュークリーン  
札幌支店 石狩工場 様

環境に優しい工場で確かな仕上げを。

北方スマスコット  
キャラクター  
“てん太くん”

株式会社ワタキュークリーンの札幌支店石狩工場では、病院寝具などのリネンサプライと一般向けのクリーニング事業を運営しています。環境に優しい工場との評判を聞き、取材させていただきました。

## しっかりと地元を根ざして

株式会社ワタキュークリーンは、創業138年の歴史を持つ老舗ワタキューセイモア株式会社の子会社です。平成18年7月に道内のワタキューグループ関連会社5社を統合して設立されました。

ワタキュークリーンとしての歴史はまだ4年ですが、札幌支店石狩工場は47年の歴史を持つ株式会社五光舎が前身で、豊富な経験と実績があります。ほかに伊達、名寄、北見に事業所があり、多数の店舗を展開しています。それぞれの事業所では、長年お客さまに支えられながら、しっかりと地元を根ざしたリネンサプライ及びクリーニング事業を行っています。

## 社会に貢献していくために

工場ではたくさんの方のエネルギーを使いますが、環境配慮、社会貢献という点から、平成19年に石狩工場を建設する際には、主要設備であるボイラーの熱源に環境に優しい天然ガスを採用。エネルギーを効率良く使えるようになり、さらに以前使用していた重油のように受入時の立会いや受入れ設備の点検が不要なため、



◀乾燥設備



▲直営店窓口

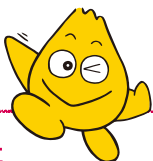
管理コスト低減にもつながりました。今後は水資源の再利用、産業廃棄物の軽減などに積極的に取り組んでいくそうです。

親会社のワタキューセイモアも、平成21年11月に天然ガスを導入し、グループを挙げてCO<sub>2</sub>削減に取り組んでいます。

## 春は衣替えのシーズン

ワタキュークリーンでは確かな技術で品質の高い仕上がりを基本としています。衣替えのシーズン、大切な衣類を安心して任せられます。また、布団丸洗いの技術でも定評があります。天日干しや掃除機吸引などでは完全に取り除くことができないダニアレルゲンを「掃」できます。

今回「ぼつ」読者限定で、札幌近郊に20店ある直営店（詳細はホームページをご覧ください）でクーポン券をご利用いただけます。冬のコート類が30%割引、布団丸洗いは通常3465（5775円（素材によって異なります）が2300円の特別価格で。ぜひこの機会にお試しになつてはいかがでしょうか。



株式会社  
ワタキュークリーン  
札幌支店 石狩工場

■石狩市新港西1丁目716番地  
■TEL.(0133)76-2525  
■<http://www.watakyu-clean.co.jp/>



▲札幌支店 石狩工場外観

### ワタキュークリーン

本券ご持参でクリーニング割引  
ダウンジャケット類/オーバー・コート類  
(超撥水加工付き) **30%OFF**

有効期限 平成22年5月末日

### ワタキュークリーン

本券ご持参で布団丸洗いの特別価格  
羽毛布団・羊毛布団・綿布団  
●シングル どれでも1点 **2,300円**  
(セミダブル・ダブルサイズは1000円増し)

有効期限:平成22年5月末日

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

材料 ● 4人分 (1人分177kcal)

さくら鱈(7×6cm)…………… 4切れ  
塩・こしょう…………… 少々  
白ワイン…………… 50ml  
オリーブ油…………… 大さじ1

#### ★ソース

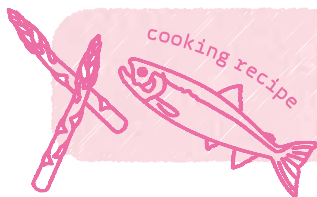
じゃがいも(インカのめざめ) …… 1個  
バター…………… 10g  
牛乳…………… 50ml  
塩・こしょう…………… 少々  
生クリーム…………… 30ml

#### ★付け合わせ

ホワイトアスパラ…………… 12本  
みつばの茎…………… 4本  
グリーンピース(さや付き)…………… 20g  
プチベール…………… 8個  
すずな(ミニかぶ)…………… 8個  
ミニトマト…………… 4個  
マイクロトマト…………… 適量  
レディ大根…………… 40g

#### 作り方

- 1 さくら鱈は皮に切り目を入れます。白ワイン大さじ1をふり、なじませてから塩をふって15分ほどおきます。
- 2 じゃがいもは皮をむき、3cm角に切ってゆでます。やわらかくなったら湯を捨て、もう一度火にかけて水分を飛ばします。
- 3 ②のじゃがいもを裏ごしして鍋に入れ、火にかけてバターと牛乳を加え、さっと混ぜます。塩・こしょうをし、仕上げに生クリームを入れて味を調えます。
- 4 ホワイトアスパラはゆでて5～6cmに切り、ゆでたみつばの茎で結びます。
- 5 グリーンピース、プチベール、すずなはそれぞれゆで、水気をきります。
- 6 ミニトマトは半分に切り、マイクロトマトは小房に分けます。レディ大根は薄い輪切りにし、水につけておきます。
- 7 フライパンにオリーブ油を熱し、①の鱈を皮の方を下にして焼き、塩・こしょうをふります。両面をこんがり焼き、残りの白ワインを加えて仕上げます。
- 8 皿に③のソースを敷き、⑦の鱈を盛り、④⑤⑥の野菜を飾ります。



みえこ先生の

# ガスで美味しく クッキング

## さくら鱈のポワレ・春色ソース

春の魚「さくら鱈」と色とりどりの野菜に、冬を越して甘味を増した「インカのめざめ」のソース。花畑のようなひと皿になりました。



### クッキングポイント

★ ホワイトアスパラをゆでるときは、沸騰した湯に塩と酢を少々入れてゆでます。酢を加えることで、色が白くきれいにゆで上がります。

★ さくら鱈という名前の由来は、桜の咲く頃に漁獲されることや、産卵期に体色が桜色になることから名がついたと言われていました。本鱈と呼ばれることもあります。

### 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



食材協力(ホワイトアスパラ) (有)粒里<sup>つぶり</sup> / 栗山町 TEL.0123-72-2400(担当 田村)  
tuburi@bz03.plala.or.jp

北ガスからのお願いです

## お客さまの敷地内にて工事を行う場合は事前にご連絡ください!

掘工事

増改築工事

車庫工事

解体工事

掘工事・車庫工事・増改築工事・解体工事など、お客さま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破損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さまの生命・財産にかか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おりますが、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  
〒060-0034 札幌市中央区北4条東5丁目373番地 ☎(011)261-7488  
(建物内) 北ガス設備サービスセンター設備改善グループ  
〒060-0905 札幌市東区北5条東5丁目1番地 ☎(011)741-7182

【小樽地区】 北ガス小樽支店 保安センター  
〒047-0021 小樽市入船4丁目33番1号 ☎(0134)24-1511

【函館支店】 北ガス函館支店 保安センター  
〒040-0075 函館市万代町8番1号 ☎(0138)42-3817

【千歳支店】 北ガス千歳支店 保安センター  
〒066-0041 千歳市清水町1丁目1番地1 ☎(0123)26-8866

【北見支店】 北ガス北見支店 保安センター  
〒090-0027 北見市北7条東1丁目1番地1 ☎(0157)25-3423

## ガス機器の安全使用のためのチェックポイント!!

ガス機器の安全使用の第一は換気です。換気を十分にしましょう。それに加えて下記のチェックを1年に1回程度実施しましょう!

ガスコンロ編



こんなことはありませんか? **炎がふぞろいになる**

チェック1 **バーナートップが浮いたり、傾いたりしていませんか?**



**正しく乗せましょう!**

(なべ底にすすが付いてしまいます)



チェック2 **バーナートップが目づまりしていませんか?**



**バーナートップの裏面にある溝部分を掃除してください!**

バーナーが目づまりのまま使うと不完全燃焼を起こし、CO中毒の原因となる場合があります。



### ゴム管の状態は?

チェック1 **ゴム管がひび割れたり、固くなったりしていませんか?**



**新しいゴム管に取替えてください。**

(ゴム管に穴があいたり外れたりしてガスが漏れてしまいます。)



チェック2 **ゴム管が折れ曲がったり、引っ張られたりしていませんか?**



**ゴム管の長さを調節してください。**

(ゴム管が折れてガスが出にくくなったり、点火しにくくなったりします。)



チェック3 **ゴム管が外れそうになっていませんか?**



**ゴム管をガス栓及びコンロの接続口の赤い線(根もと)まで差し込んでください!**

またゴム管止めで止めてください。

使わないガス栓にはガス栓キャップをかぶせてください。



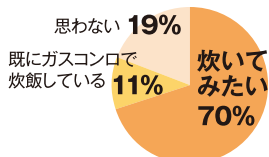
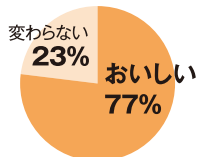
# 簡単!! ガスコンロでおいしいご飯!

北ガスショールームSAGATIKへご来場のお客さまに、「ガスコンロと専用炊飯鍋」で炊いたご飯を試食していただき、アンケートにご協力いただきました。その結果、「やっぱりガスのご飯はおいしい!」と大変好評で、多くの方々に「ガスコンロで炊いてみたい」という意見をいただきました。



- 参加人数 / 72名
- 使用米 / 道産米「ほしのゆめ」

Q ご自宅でいつも炊いているご飯と比べて、味はどうですか? Q ガスコンロと専用炊飯鍋で炊いてみたいですか?



## おいしさのヒミツは火力!

ガスならではの強火で一気に炊き上げ、おいしく仕上げます。冷めてもおいしいのもガス炊きご飯の特長です。



## ●自動炊飯機能でらくらく

いまどきのガスコンロの「自動炊飯機能」は、スイッチを押すだけで、火加減を自動調節し、炊き上がると自動消火してくれます。蒸らしが終わったら音でお知らせ。25~30分で出来上がります。

※一部搭載していない機種もございます。



## ●専用炊飯鍋で手軽においしく!

ガスコンロ専用炊飯鍋は炊きこぼれにくい構造になっているので、安心しておいしいご飯が楽しめます。水位目盛りが付いており、1合から手軽においしく炊けます。

ガスコンロ・自動炊飯機能・専用炊飯鍋に関するお問い合わせはお近くの「北ガスフレアスト」または「北ガス」まで

# 「北ガスフレアスト」スタート!

お客さまのお困りのことを迅速に対応します。

キッチン リビング バス 玄関・駐車場 リフォーム

## フレアストくんのお店巡りレポート

第1弾

### KITAGAS フレアスト 東

担当エリア / 白石区・厚別区・清田区、北広島市

ショールームでは新しいコンロを使ったお料理体験講座が大好評! たえば「カツカレー」は、コンロでご飯を炊きながらカツを揚げ、同時にグリルでカレーも作れるんだ。参加されたお客さまもびっくりしていたよ。予約制なので問い合わせみて! ほかにも床暖房や、ミストサウナも体験できるよ!



札幌市白石区平和通14丁目北1番23号  
 ☎(011) 865-2010  
 ●受付時間 / 平日 9:00~19:00 土・日・祝 9:00~17:00



### KITAGAS フレアスト 函館南

担当エリア / 函館市南部、北斗市



フレアスト函館南は十字街からすぐ近くの電車通り沿いにあったよ。窓口では受付のお姉さんがガス料金のお支払いからガス機器についての相談などについていろいろ相談にのってくれるみたい。ガスのことはもちろん、いろいろと気軽に相談してみてね!

函館市豊川町6番6号  
 ☎(0138) 24-2010  
 ●受付時間 / 平日 9:00~19:00 土・日・祝 9:00~17:00



<http://www.kitagas-fureasuto.jp>



クッキングスクール

## 北ガスクッキングスクール

新年度に入って「今年から習い事を始めるぞ!」「自分磨きに専念するぞ!」とお考えのあなた。パワーのあるガスを使って、楽しくお料理を学びませんか?北ガスクッキングスクールは、楽しさの世界と交流の輪を大きく広げる教室です。



### ●体験教室対象コース

料理を始めてみませんか?

#### ビギナーコース

第1・3・4木曜日/18:15~20:45 〈体験料金:2,400円/1回〉

仕事帰りの楽しみにも◎

#### スタンダードコース [水]

毎週水曜日/18:15~20:45  
〈体験料金:2,100円/1回〉

#### スタンダードコース [金]

第2・4金曜日/10:30~13:00  
〈体験料金:2,100円/1回〉

もっと料理を楽しみたいあなたは

#### クッキング ア・ラ・カルトコース

第2火曜日/10:30~13:00 〈体験料金:3,000円/1回〉

料理、デザート、お酒を楽しみながら学べるコースです。

#### mieko's caféコース

第2木曜日/18:15~20:45 〈体験料金:3,100円/1回〉

ひと工夫して「和食」をおしゃれなおもてなし料理に。

#### 創作和食コース

第1土曜日/10:30~13:00 〈体験料金:3,000円/1回〉

お惣菜からお菓子まで。初心者の方も、男性も大歓迎。

#### サンデークッキングコース

第1日曜日/10:30~13:00 〈体験料金:3,000円/1回〉

\*キッズチャレンジクッキング、シェフシリーズ、お菓子テクニカル、その他スポット教室は体験教室対象外ですので、ご了承ください。



●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。

## 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!



インフォメーション

## 料理教室の受講生を募集中!

プロの講師陣が楽しく、美味しく料理を伝授!

### 「坂井美恵子スペシャル料理教室」開催

当スクールの統括主任講師の坂井美恵子が講師をつとめるスペシャル料理教室です。素敵なレシピをご紹介しますので、是非お友達とお誘い合わせの上、ご参加ください。



5/18(火) 10:30~13:30

#### パン教室

メロンパン、パーティーブレッドの2品を作ります。  
(サラダ・スープ付)

参加費[3,000円]

※定員:24名(電話受付・先着順)



## 北ガスショールーム SAGATIK

### お手入れ簡単、充実の安心機能を搭載した最新ガス機器を展示中!

「ガスコンロはお手入れが大変…」と思っている方は、是非サガティックにお越し下さい。館内にはお手入れ簡単で、自動炊飯もできちゃう人気のガラストップコンロをはじめ、各メーカーの最新ガス機器を豊富に取り揃え、見て触れて体感しながらじっくりとご検討いただけるショールームです。IHヒーターとの比較体験もできますので、お気軽にご相談ください。



最新のガス機器で、ガスならではの快適さを、是非ご体感ください。



## 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〉

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

# 便利に身近にガス料金



## 口座振替・クレジット決済で

ラクラク

毎月自動的に支払い

毎月のガス料金のお支払いは、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。



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

郵送で届いた「申込書」にご記入ください



「返信用封筒」で北ガスにご返送ください



開始時期はハガキでご案内いたします  
(1~2ヶ月程度要します)

## ● 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。

## ● 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。

まずは北ガスホームページへ!  
知って得する情報もいっぱい!



北海道ガス

検索

## 払込みもコンビニエンスストアで

ラクラク

夜間、土・日でもOK

払込請求書があればお近くのコンビニエンスストアで夜間、休日でもお手軽にお支払いいただけます。

セイコーマート・サンクス・ローソン・セブンイレブンをご利用ください。



※この他「サークルK」「スーパー(北海道のみ)」「ハセガワストア(函館地区のみ)」でもお支払いいただけます。  
※金融機関の窓口でも今まで通りお支払いいただけます。

お客さまのガス使用量、CO<sub>2</sub>発生量を照会できるサービスのご登録はこちら

口座振替・クレジット決済の申込書お取り寄せなど暮らしに役立つガス料金の情報ははこちら



## 千歳 お気に入りの料理に出会える店

パスタやピザなどのイタリアンとバラエティ豊かな創作料理を、お酒とともにリーズナブルに楽しめるお店。その日のおすすめメニューを少量ずつ食べられる「6種類の前菜盛り合わせ」や、オーナーが好みに合わせてチョイスしてくれるワインなど、女性に人気のもうなずけます。4~6名の少人数パーティープラン(要予約)もあります。



### 創作料理 ありお



- 千歳市幸町3丁目19-1  
フジヤセブンビル4階  
☎0123-23-7988
- 定休日/水曜日 ● 回/なし
- 営業時間/18:00~1:00

※パーティープランは4~16名まで、2,000円より(料理・予算応相談)



## 札幌 九州の麦味噌を使ったスープが人気

昨年12月にオープンしたラーメン店。豚骨や鶏ガラの白湯スープをベースにし、基本の3味をはじめ味のバリエーションは豊富です。オススメは大本県から取り寄せている麦味噌を使った「麦味噌ラーメン」(700円)。豊かな香りとともに旨味を感じるスープが美味。ラーメンとともに味わう「ミニチャー玉丼」(200円)も好評です。



### 麺屋 疾風(はやて)



- 札幌市中央区大通東2丁目15-1  
☎011-210-8803
- 定休日/不定休
- 回/コインパーキング利用で  
100円キャッシュバック
- 営業時間/11:00~21:00



## 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35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。

- A 「たち吉」陶板鍋(土鍋と大皿の2役で使えます)・・・5名様
- B てん太くん貯金箱・・・5名様
- C エコバッグ・・・10名様
- D 「with GAS kitchen」レシピ本・・・10名様
- E てん太くんコロコロクリーナー・・・5名様



**クイズ** コンロに鍋をセットしてスイッチを押すだけで美味しいご飯が炊き上がる機能は?

「自動○○機能」

ヒントは8ページ⇒

### アンケート

- 今お使いのコンロに「自動炊飯機能」が付いていますか?  
ア、付いている イ、付いていない ウ、わからない
- 「自動炊飯機能」を使ってみたいと思いますか?  
ア、使ってみたい イ、使ってみたくない
- 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番号(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>へアクセス!

応募締め切り/平成22年5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。

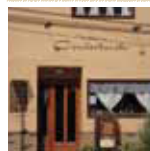
※プレゼントクイズにご応募いただく際のお客さまの個人情報につきましては、賞品の発送のほか、北ガスからの情報提供等に使用させていただく場合がございますが、お客さまの同意なしに第三者へ提供することはありません。

## 小樽 地獄坂にある居心地のいいレストラン

店名はイタリア語で「居心地のいいレストラン」という意味。その名の通り雰囲気のいい空間で、道産食材を使って手作りにこだわった味を楽しめます。オススメは1日20食限定の道産小麦を使った自家製手打ちパスタ。旬の食材を使った季節限定料理もあり、行くたびに楽しみがふくらみます。



### トラットリア コンフォルテーボレ



- 小樽市富岡1丁目20-1  
☎0134-22-1156
- 定休日/不定休 ● 回/あり(8台)
- 営業時間/11:30~15:00  
(ラストオーダー14:30)  
17:30~22:00  
(ラストオーダー21:00)



● 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。

### トラットリア コンフォルテーボレ

本券ご持参で  
1000円以上のお食事で **100円引**  
※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22年5月末日

### 麺屋 疾風(はやて)

本券ご持参で  
会計より **100円引**  
※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22年5月末日