



Winter 2010
北ガスだより

News

ガスでオドロキ発見!
「ニチロ畜産」さま

Cooking

みえこ先生の
ガスで美味しくクッキング
かにの押しずし
ひらめの押しずし



NEWS

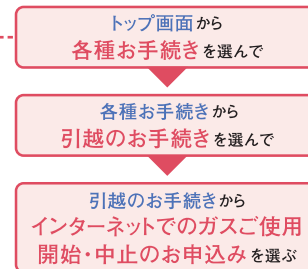
インターネット受付スタート!!

北ガスホームページから引越しの手続きが
できるようになりました。

今まで引越しのお申し込みは電話で
のお手続きだけでしたが、インター
ネットで24時間可能となりました。

- ① 新しく北ガスをお使いになる場合
- ② 北ガスの使用を中止する場合
- ③ 開始・中止を両方行う場合

ご転居が決まりましたら、お早めにお申し込みください。



●これまで同様、北ガス各窓口でもお申し込みいただけます。



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 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21年第35巻4号(通巻91号)



▲ガス式ボイラー



こうしたこだわりの商品は最新の設備で製造されています。製造過程での乾燥・加熱や殺菌には、天然ガス

こだわりの味を支える環境への配慮

スキャンで、特におすすめるは「昔ながらの味ジンギスカン」です。オーストラリア産の羊のモモ肉を食べやすい厚さにスライスし、独自に研究・開発して長年守り続けてきたこだわりのタレで漬けます。そのおいしさは、お子さまからお年寄りまで人気があるそうです。家族団らんの夕食や夏のバーベキューなどで味わってみてはいかがでしょうか。

おいしさづくりの陰には、北海道へのこだわりや環境への配慮がありました。

ボイラーから送られる蒸気が使われています。二酸化炭素排出量を抑制し、環境保全に貢献することは、北海道の豊かな自然や良質な食材を守り、それがまたおいしい食材を育んでいくことにつながると考えており、そのため天然ガスが選ばれました。

また、ギフト商品の外箱などの製品包装については、包装よりも中身を重視し、可能な限り包装資材を簡素化。限りある資源を次世代につなぐことも心がけています。

二チ口畜産株式会社

■札幌市西区西町北18丁目1番1号
 ■TEL.(011)663-1131
 ■http://www.nichiro-ham.co.jp



▲本社外観

ガスでオドロキ発見!

二チ口畜産株式会社 様

北海道へのこだわりと環境への配慮。

二チ口畜産は、昭和50年に設立され、まもなく創業35周年を迎える食品メーカーです。ハム・ソーセージ・ジンギスカンなど、道産子にとってはおなじみの味をつくる札幌工場を見学しました。



北海道のおいしさ 二チ口のおいしさ

私たちがおいしいものを口に入れたときに感じる「しあわせ」。これは安全・安心・新鮮な食材がベースにあつて得られます。二チ口畜産では、「北海道から発信する食文化」をスローガンに安全・安心な製品を全国各地へお届けしています。

また、今もとても大事にしていることは、「食肉の持ち味をいかにして多くのお客さまに楽しんでもらえるか」を日々考えながら仕事をするのだそうです。

守り続けてきた 味へのこだわり

生産拠点は札幌・十勝(芽室)・名寄の3カ所にあり、札幌工場ではハム・ソーセージ・味付けジンギスカン・ハンバーグなどの調理品、十勝工場では主に北海道産原料を使用した生ハンバーグ・豚井・味付けカルビなどのこだわり品を製造。名寄工場では北海道産牛肉の精肉加工を行っています。

さまざまな商品ラインナップの中でも好評なのは味付けジンギ



昔ながらの味ジンギスカン

分量の目安 / 1カップ=200ml
大さじ1=15ml 小さじ1=5ml

かにの押しずし

材料●1本分(1切れ101kcal)

ずわいがに……………100g

★甘酢

酢……………大さじ2
さとう……………大さじ1
塩……………少々
甘酢しょうが……………30g
ずし飯……………220g
大葉……………5枚

作り方

- ① かにには軟骨を取って甘酢につけ、包丁で軽く押します。
- ② 甘酢しょうがはせん切りにします。
- ③ 型に笹の葉を敷き、ずし飯の半量を詰めます。②を散らして大葉を敷き、残りのずし飯を詰めます。①を並べ、笹の葉をのせます。
- ④ 押しぶたをして上から押し、30分くらい置きます。型を外し、上の笹を取り除いて切り分けます。

ひらめの押しずし

材料●1本分(1切れ112kcal)

昆布……………15cmくらいを2枚
ひらめ……………100g
酒……………大さじ1
ずし飯……………240g
芽ねぎ……………1パック
穂じそ……………適量

作り方

- ① 昆布はぬれ布巾に包み、少しやわらかくします。
- ② ひらめは酒をふりかけて①にはさみ、ラップで包み1時間ほどおきます。
- ③ ②を薄いそぎ切りにします。
- ④ 型に笹の葉を敷き、ずし飯の半量を詰めます。芽ねぎの半量を散らして残りのずし飯を詰めます。残りの芽ねぎを散らして③を並べ、笹の葉をのせます。
- ⑤ 押しぶたをして上から押し、30分くらい置きます。型を外し、上の笹を取り除いて切り分け、穂じそをのせます。



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



かにの押しずし ひらめの押しずし

お祝いごとの食卓におすすめしたい紅白の押しずしです。
おいしくて、仕上がりがきれいで、食べごたえもあります。
意外と簡単に作れるので、ぜひチャレンジを!



クッキングポイント

- ★ 内寸8×16cmの押し型を使用し、1本を5等分に切り分けました。
- ★ 押し型がない場合は四角の容器にラップを敷いても作れます。
- ★ 笹の葉を1本につき2枚ずつ用意し、押し型の大きさに合わせて切っておきます。



基本はおいしいずし飯作りです
ずし飯

材料●出来上がり約740グラム

米……………2カップ
水……………440ml
昆布……………8cm角
酒……………大さじ1

★ 合わせ酢

さとう……………大さじ3
塩……………小さじ1
酢……………大さじ4

作り方

- ① 米はといでざるに上げて水気をきり、分量の水と昆布につけて30分くらいおきます。
- ② 酒を加えて炊きます。その間に合わせ酢の調味料を混ぜておきます。
- ③ 蒸らし時間をやや短めにし、飯台にあけます。合わせ酢を全体にかけて混ぜツヤが出るまでうちわであおぎます。

北ガスからのお願いです

雪が降ったら、 排気筒(煙突)を忘れず確認!

排気筒がふさがれると大変キケンです。
降雪の状況にあわせてご確認をお願いします。

1時間の排気量は予想以上!

風呂釜を1時間使用すると、排気は約16立方メートル。4.5畳の部屋の容積分に相当します。給湯器など湯沸器の排気はその3倍の50立方メートル。かなりの量が排気筒によって外へ排出されています。

雪に注意!!

雪で排気筒が埋まってしまうと、排気不良となり、酸欠や一酸化炭素中毒の原因となることがあります。大雪が降った後や強い風が吹いた時などは、外に出て排気筒の外れや壊れなど外観に異常がないかご確認をお願いします。

設備の不備に注意!!

屋根からの落雪で排気筒が折れたり曲がったり、除雪車や除雪機によって排気筒を破損してしまう場合もあります。漏れた排気が雪の下に滞留して思わぬ事故になる場合もありますので、すぐにご連絡ください。

! いやな臭いを感じたら...

ガス機器を使用中にいやな臭いがしたり、頭痛、吐き気、気分が悪いなど体調に異常を感じたら、直ちに機器の使用を中止し、北ガスまたは取り付けした販売店などにすみやかにご連絡ください。



除雪時 に注意!!

住宅やビルなど、建物の軒下には露出したガス管が雪に覆われて、外からは見えにくくなっている場合があります。除雪車や除雪機などの機械を使用して除雪を行う場合は、ガス管に十分ご注意くださいませうお願いします。

落雪 に注意!!

屋根などの雪おろしの際は、ガス管やガスメーターに雪や氷が当たらないように十分注意してください。また、自然の落雪にも十分注意してください。

排気口の 雪に注意!!

FFストーブや湯沸器の排気口が雪に埋まらないように、付近の雪を取り除いてください。雪に埋まったまま使用すると、不完全燃焼の原因となる恐れがあります。

ガス管の 傷に注意!!

万が一ガス管やガスメーターを傷つけたり、ガス漏れにお気づきの場合は、速やかに北ガスへご連絡ください。

ガス漏れなど緊急の場合のご連絡先

[札幌地区]北ガス保安センター…………… ☎(011)233-5533
[小樽地区]北ガス小樽支店…………… ☎(0134)24-1511
[千歳地区]北ガス千歳支店…………… ☎(0123)26-8866
[函館地区]北ガス函館支店…………… ☎(0138)41-3175
[北見地区]北ガス北見支店…………… ☎(0157)25-3660

あなたの身の回りにある “あったか”な瞬間を写真に撮ろう!!



第4回

ウィズガス住宅 あったかフォト コンテスト

募集部門は4部門!! 目指せ20万円!!

ほかほか
リビング
部門

ほくほく
キッチン
部門

ぬくぬく
バスタイム
部門

考えよう
住まいのエコ
部門

作品大募集!!

応募締切

平成22年4月15日(木)



毎月15日
抽選!!

毎月当たる!!
マンスリーブプレゼント!!

応募作品から毎月抽選。各月10名様に当たる!!
さらに!!
ひらめきケータイ応募賞
携帯電話にて応募の全作品から抽選で5名様に
応募期間終了後の抽選となります。

応募
方法

インターネット、携帯、郵送でご応募できます。

- インターネット(パソコン)からの応募
<http://www.gas.or.jp/withgasclub/photocon4/>
- 携帯電話からの応募(右のQRコードもしくは、下記アドレス)
<http://www.gas.or.jp/withgasclub/photocon4/m/>
- 郵送での応募
〒105-0001 東京都港区虎ノ門1-15-12(社)日本ガス協会内
「第4回ウィズガス住宅あったかフォトコンテスト」係



● 詳しくはこちらをご覧ください。

<http://www.gas.or.jp/withgasclub/photocon4/>

もっと、くらしのそばへ。

「北ガスフレアスト」スタート!

あなたの街の北ガスサービス店は、2010年1月「北ガスフレアスト」に生まれ変わりました。天然ガスを中心としたエネルギーとともに、ワンストップサービスを今後もご提供しつづけ、地域のみなさまにより快適な暮らしのお手伝いをしていきます。これからも、よろしくお願いたします。



北ガスフレアストの サービスメニュー

- 機器の修理・点検
- 機器の販売
取付・ガス工事
- お住まいの
メンテナンス
- エネルギー提案

- 機器の修理・点検
- ガスのご使用開始
中止の手続き
- お住まいの
リフォーム
- 警報器の販売・取付

札幌地区のお客さま

白石区・厚別区・清田区、北広島市

西区・手稲区・中央区北部/西部

KITAGAS 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

KITAGAS 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

豊平区・南区・中央区南部

北区・東区・中央区東部、石狩市

KITAGAS 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

KITAGAS フレアスト 北

札幌市東区北7条東6丁目18番21
☎ (011) 733-2010

函館地区のお客さま

函館市南部、北斗市

函館市北部、七飯町

KITAGAS フレアスト 函館南

函館市豊川町6番6号
☎ (0138) 24-2010

KITAGAS フレアスト 函館北

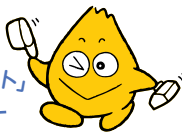
函館市桔梗町418番地488
☎ (0138) 34-2010

小樽地区のお客さま

KITAGAS フレアスト 小樽

小樽市入船4丁目33番1号
☎ (0134) 23-2010

あなたの街の
「北ガスフレアスト」
はどこかな?



北ガスクッキングスクール

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、楽しさと交流の輪を大きく
広げる教室です。

体験教室 割引キャンペーン 実施中

右記の体験教室に電話でご予約の上、
当日右下のクーポンをご持参いただくと、
各コースの受講料から500円引き
となる、とてもお得なキャンペーンを
実施中です。



※日程については、お問い合わせ
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

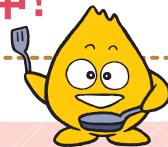
☎(011)207-4100 (受付時間/平日10:00~17:00)

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!



料理教室の受講生を募集中!



●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

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)

(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。

特別企画 バレンタインケーキ教室開催

2月14日のバレンタインデーに、独自のラッピングをした、
手作りチョコレートケーキを作ってみませんか。おいしい
お菓子を作る料理教室を特別に開催いたします。

●開催日/平成22年2月9日(火) 18:15~20:45

●定員/24名(※電話受付・先着順)

●参加費/2,000円



北ガスショールーム SAGATIK

最新ガス機器を展示中!

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。ガラス
トップコンロを中心とした最新型モデル
の展示を行っています。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。

(直接販売はしていません。ご了承ください。)



全ロセンサー搭載
Siセンサーコンロ

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



体験教室割引クーポン

本券
ご持参の方 **500円OFF**

※体験教室は予約制(有料)となります。

※お一人さま1回限り有効です。

※有効期限:平成22年3月末日

北ガスクッキングスクール ☎(011)207-4100

省エネとエコライフを サポート!

ホームページでわが家のガス料金・
使用量・CO₂発生量をチェック!

**いまがチャンス!
お米券(5kg)
10名様プレゼント**

ご使用量・料金照会サービス ありがとうキャンペーン

すでに登録の方
↓
ハガキでご応募ください

まだ登録していない方

↓
いますぐアクセス! 登録後ハガキでご応募ください

北海道ガス

検索

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



「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 北ガスのガスをご使用のお客さま
※請求の形態により、ご利用できない場合があります。

お米券プレゼント 応募方法

ハガキに必要な事項をご記入の
上お送りください。

- 応募対象
「ご使用量・料金照会サービス」
に登録済のお客さま
- 応募締切
2010年3月1日(月)
※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。

● お客さま番号
(例)1234-567-8900

● 郵便番号

● 住所

● 氏名

● 年齢

● 職業

● 電話番号

郵便はがき

50 060-8530

北海道ガス(株)
H.P.ありがとうキャンペーン係

札幌市中央区大通
西7丁目3番地1

※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。

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

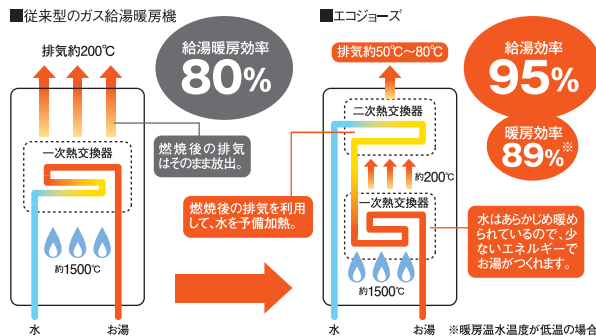


「エコジョーズ」は天然ガスを使った潜熱回収型ガス
給湯暖房熱源機。リビング、バスルーム、キッチン
の給湯・暖房を、これ1台でまかなうことができます。
熱効率もこれまでのボイラーに比べ大幅にアップ。
省エネルギー性と省スペース性を兼ね備えた、
家庭用ボイラーです。

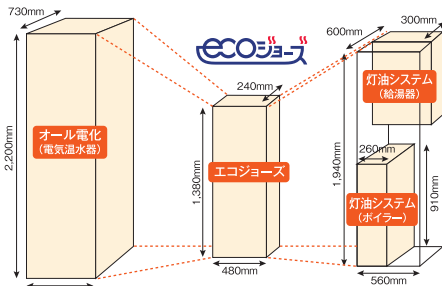


エコジョーズなら排熱をムダなく使い、省エネ!

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!



エコジョーズは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。

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
できます。新たな購入は必要ありません。

最寄りの北ガスまたは北ガフレラストまでお気軽にお電話ください。



函館 函館甘味の老舗が作る懐かしい味

昭和34年創業の「おやき」のお店で、創業以来の味を守り続けています。あんど皮が絶妙なバランスで、函館っ子にとっては忘れられないおいしさです。小倉あん、胡麻あん、白豆あん、クリームの4種類あり、すべて消費税込みで100円というのもうれしい限り。焼きたてのアツアツを懐かしい思い出とともに味わいたいものです。



函館駅前 甘太郎



- 函館市若松町21番15号
- ☎0138-26-5308
- 定休日／木曜日
- 回／なし
- 営業時間／10:00～20:00



札幌 ジューシーに焼かれた地鶏は絶品

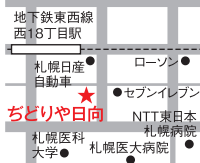
本場の宮崎でも仕入れが困難といわれる良質地鶏を味わえます。人気の「もも焼き」(1,200円)は古式づくりの塩で味付けし、特製コンロと山口県産の炭を使ってジューシーに焼き上げます。かめばかむほどおいしい、こだわりの一品。ほかにもオススメはいろいろ。本格焼酎や、「電光石火」をはじめとする地酒などの銘酒もそろっています。



ちどりや 日向(ひゅうが)



- 札幌市中央区南1条西17丁目
- アゼリアビル1階
- ☎011-622-2888
- 定休日／日・祝・祭日 ● 回／なし
- 営業時間／17:30～23:00
- (ラストオーダー22:00)



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50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 クオカード(プリペイドカード)1,000円分・・・20名様
- B 「たち吉」土鍋・・・・・・・・・・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



もっと、くらしのそばへ。

北ガスサービス店は2010年1月に「北ガスフレアスト」に生まれ変わりました。

「北ガスフレアスト」 「フレア」はふれあい、「アスト」は明日をともにという願いを込め、フレア=ガスの炎の意味を織り込んだネーミングです。

クイズ 北ガスサービス店は、地域のみならずより快適な暮らしづくりの役に立てるよう生まれ変わりました。その新名称は？

「北ガスフレ○スト」 ヒントは7ページ⇐



アンケート 北ガスフレアスト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(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㈱「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2月12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。

千歳 家族で楽しめるビアレストラン

「北海道ビールピリワッカ」工場に併設したレストラン。ジャパン・アジア・ビアカップ受賞の「スタウト」をはじめ4タイプのビールが味わえます。店内は昨年リニューアル。仕切り付きの落ち着いた席、お子さまランチやパスタといったメニューなど、家族連れで利用しやすくなりました。リーズナブルな宴会コース(3,500円～)もあります。



ビア・ワークス・ちとせ



- 千歳市東郊1丁目7番1号
- ☎0123-26-0071
- 定休日／年中無休(年末年始は除く)
- 回／あり
- 営業時間／11:30～23:00
- ランチタイム11:30～14:00

※ランチタイムに小パーティー可能。10名様以上無料送迎いたします。



● 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。

ビア・ワークス・ちとせ

本券ご持参でお食事 **10%OFF**
(ランチスペシャルメニュー・宴会・イベントを除く)

※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3月末日