奮闘記

昨年12月28日（大安）にホームページをリニューアルしました。
作業の遅れも心配でしたが、奮闘しました。前号でお伝えしたガス灯もバッチリトップページに登場しています。ブログ的とまでは言えませんが、月に一回以上更新作業も頑張ります（わっ!宣言しちゃった!!）楽しいページ作りを心掛けますので皆さん是非ご覧下さい。
アドレス http://www.akishimagas.co.jp

隊員との再会です

11月10日（土）·11日（日）開催の『第39回昭島市産業まつり』に参加しました。
雨が降ったり止んだり、少し寒い日ではありましたが、頑張ってきました。（ガス屋さんなのでストーブ持参で暖をとっていましたが）
私たちはマイホーム発電エコウィルの展示、暖房セール中ですのでファンヒーターやストーブなどの展示販売、産業まつり特価でコンロの販売を行いました。またコンロの実演を行いました。メニューは「ラスク」です。皆さん美味しそうに召し上がっていかれました。簡単に作れます。作り方はパンにバターを塗りグリルで3～4分焼きビニールに砂糖とシナモンを混ぜ、パンを入れてシャカシャカ振って出来上がり。皆さんも作ってみてくださいね。
会場では「くじらカレー」の試食会や（美味しかったですよ）ステージにてショーが行われたりと（私も記念写真撮ってみました）大いに盛り上がっていました。
昭島ガスのブースにも多くの方にお立寄りいただきましてありがとうございます。夏に行ったそれいけ体験隊の隊員との再会ができたり、楽しく2日間を過ごしました。

くじらカレーです

記念撮影です

すうどく

ルール
①大きな正方形を成す縦横の辺それぞれに同じ数字は入らない。1～9をどれも1回だけ使う。
②小さい方の正方形でも縦横3×3のブロックの内側には、同じ数字を入れてはならない。

			6		9			2
							Ⓐ	6
	3	8			1			
	Ⓑ							
			8			4	3	5
8				7		2		
		2	4				5	7
		6	5	1			9	
Ⓒ		9						3

問題 3つの□（ⒶⒷⒸ）の数字はいくつでしょうか?

正解者の中から抽選で、クオカードプレゼント
A賞　クオカード（3,000円）　5名様
B賞　クオカード（1,000円）　15名様

■応募方法
ハガキに　①郵便番号、住所　②氏名
③電話番号　④答えⒶⒷⒸ
をご記入の上ご応募下さい。

■宛　先　〒196-0031 昭島市福島町1000番地
昭島ガス「すうどく」係

■締 切 り　4月18日（金）当日消印有効

※正解者多数の場合は抽選とさせていただきます。
当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。

前回の回答　Ⓐ2　Ⓑ8　Ⓒ3

211通の応募がありました。多数のご応募ありがとうございました。

編集後記

1月、2月と雪が降ったり（ちなみに記事を書いている今も外は雪です）寒い日が続いていますが皆さん風邪など引いていませんか?インフルエンザも流行っているみたいですね。気を付けて下さい。今回の紙面に記事は掲載していませんが、今号が配布される頃には「親子のクッキングコンテスト全国大会」も開催されます。こちらも気になりますね。東京大会から始まり、関東大会に勝ち上がり全国大会に昭島ガスのお客様が駒を進めています。私も応援と取材に行ってきますので、次号にて報告いたします。また、昨年リニューアルしましたホームページの方にも掲載しますので合わせてご覧下さい。さらに今年もコンテスト開催予定ですので、皆さん是非参加して下さい。フォトコンテストも現在開催中ですので、どしどしご応募下さい。（応募用紙が必要でしたら言って下さい）「すうどく」も悪戦苦闘?されているようですが…お手紙にも苦悩のコメントが寄せられていましたが、頑張って下さい。私も毎回苦戦しながら解いています（仕事ですから）。皆さんの挑戦をお待ちしています。

※料理教室、すうどくなどにご応募いただきましたみなさまの個人情報は適切にお取扱いさせていただき、その目的以外には利用いたしません。

■発行·編集／2008年3月　昭島ガス

〒196-0031 東京都昭島市福島町1000
TEL.042-546-8811
FAX.042-546-6196
URL.http://www.akishimagas.co.jp

08-3-30000

AKISHIMA GAS
AKIGAS通信
from thousand
フロム サウザンド
ウィズガス
第4号
みんなで止めよう温暖化　チーム·マイナス6%

報告　おそば教室開催しました。

AKIGAS体験館料理教室募集のお知らせ!

「あんしん·安全」ガスこんろへの ガス業界の取り組み

ステップ1
平成17年8月以降、ガスこんろメーカーが製造する全ての**家庭用2口·3口ガスこんろの1口以上**に**「調理油過熱防止装置（天ぷら油過熱防止装置）」**を装備しました。

ステップ2
平成18年2月**「天ぷら油火災を撲滅しよう」**という目的から日本ガス体エネルギー普及促進協議会（略称コラボ）を中心に**「あんしん高度化ガスコンロ普及開発研究会」**が立ち上げられガス業界および関係団体の協力を得ながらガスこんろの更なる安全性向上を進めてきました。

平成20年4月以降製造する家庭用ガスこんろには、全てのバーナーに**「調理油過熱防止装置（天ぷら油過熱防止装置）」「立ち消え安全装置」「消し忘れ消火機能」**が装備されています。

― 搭載する内容 ―

安全機能 **●調理油過熱防止装置（天ぷら油過熱防止装置）**

センサーが鍋底の温度を感知し、約250℃になると自動的に消火して油の発火を防ぎます。

安全機能 **●立ち消え安全装置**

煮こぼれや吹きこぼれ、強風などで火が消えた時、自動的にガスを止めます。

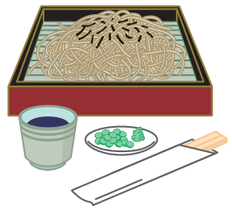
安全機能 **●こんろ消し忘れ消火機能**
●グリル消し忘れ消火機能

消し忘れても、点火後一定時間が経過した時点で自動消火します。

但し、卓上型一口こんろは立ち消え安全装置のみ義務付けとなります。

昭島ガスでも順次適合器具に切り変わります。

おそば



おそば教室開催

2007年12月23日（日）体験館にておそば教室を午前、午後と二回開催しました。

おそば打ちということで、料理なんてしたことのない!!という男性の方にも参加していただき（皆さんエプロン姿がとてもお似合いでしたよ）、通常開催している料理教室とは違う意味で楽しく開催できました。担当私、高橋も一緒に参加させていただきました。

◀水加減が難しいのです。

二八（ニッパチ）そばですが、今回は暖房などを使用し乾燥している影響か、粉を混ぜ合わせ水を加える加減が難しかったです。今回は若干多めに入れました。それでも苦労しながら…（私も二度目の挑戦になりますから、昨年よりは進歩したかな?それでも少し苦戦したかな）切る作業も、結構大変で、（均一に切るのが以外と難しいですね）自分たちで作っただけに、出来たてをいただきましたが、お味は大変良かったですよ。

▲上手にのばせました。

▶切るのも…

▶あとは切るだけです。

てんぷらも揚げたてをいただきました。お腹いっぱいいただきました。料理初挑戦の男性の方も、「これからは、たまには台所にたってみようかな」などという声も聞かれました。

参加者にはそば粉をおみやげに持ち帰っていただきましたが、ご自宅でも挑戦していただけたでしょうか?

ぜひ今年も年末に開催したいと思います。おたのしみに。

▲天ぷら揚げにも挑戦しました。

▲いただきま〜す。おいしいです。

▲完成です。

ショールーム情報

本社ショールームに展示をしています。リンナイ製「デリシア・グリル」です。

炎の良さをもっと使って、料理をとことん楽しむガスコンロ

豪快に中華鍋を振ったり、ダッチオーブンでパンや肉を焼いたり。
ときにはホームパーティで大きなピザを焼くことも…。
ガスが生み出す超強火力とガッシリとした頑丈なゴトク、そして使い勝手に富むグリル。
使い込むほどに楽しさ広がる、まさにエンターテイメントコンロです。

安定感バツグン! 頑丈な新型ゴトク

鍋などをしっかり受け止めるワイドなカタチ。鍋振りや鍋ずらしなど、料理を美味しく仕上げるテクニックを思う存分に活かせます。

※揚げ物など、高温調理した鍋は天板に直接置かないでください。

豪快な料理の後もお手入れ爽快

シールドバーナーは隙間がなく、煮こぼれの侵入を防止。クリアコート加工のバーナーリングは汚れたらサッと拭くだけ。フラットメタル天板は焦げ付きにくく、表面がフラットなので汚れも軽く落とせます。

ダッチオーブン対応のワイドグリル

グリルでは付属のダッチオーブンが使用可能。煮る・焼く・蒸すなど、さらに上火をオフにできるケーキ・パンモードで、ケーキやパンも美味しく作れます。

※ダッジオーブンの対応機種はRS71W5ALRSL（R）のみです。

ダッジオーブンは、製品に同梱しています。

デリシア・グリル
DELICIA GRILLER

RS71W5ALRSL（強火力：左）
RS71W5ALRSR（強火力：右）※13A・12A、LPGのみ

希望小売価格（税込）
¥300,300（税抜価格¥286,000）

付属品／レシピ&使いこなしブック、ダッチオーブン、オーブン内網、オーブン固定網、ミトン、クッキングプレート、プレートハンドル

AKIGAS体験館　料理教室

3dayコース

5月10日（土）
〜旬のスペイン料理〜

- あさりのアロース
- かつおのトマト煮
- にんにくのスープ
- ドライフルーツの赤ワイン煮 〜アイスクリーム添え〜

6月14日（土）
〜Let's トライ お菓子〜

- パリブレスト 〜バナナクリーム〜

7月12日（土）
〜さわやかなイタリアン〜

- フレッシュバジルのパスタ
- マリネシチリア風
- 魚介のパン粉焼き
- プラマンジェのフルーツポンチ

締め切り:4月11日（金）

1dayコース

〜春のお菓子〜

- カルディナルシュニッテン 〜カクテルフルーツクリーム〜 （1人1台お持ち帰り） ＋IH比較料理

5月21日（水）、5月23日（金）
5月24日（土）、5月27日（火）
5月 締め切り:4月11日（金）

〜ふんわり かる〜いお菓子〜

- バナナシフォンケーキ （1人1台お持ち帰り） ＋IH比較料理

6月17日（火）、6月20日（金）
6月25日（水）、6月28日（土）
6月 締め切り:5月16日（金）

〜人気のチーズケーキ〜

- ベイクドチーズケーキ （1人1台お持ち帰り） ＋IH比較料理

7月7日（月）、7月9日（水）
7月18日（金）、7月26日（土）
7月 締め切り:6月13日（金）

料理教室募集要項

場　所	AKIGAS体験館（昭島ガス構内）
時　間	午前10時〜午後1時（メニューにより多少異なる場合があります。）
参加費	3Dayコース：月1回 3ヶ月コース 7,500円　1Dayコース：1回1,000円
募集人員	3Dayコース：8名　1Dayコース：各回8名
応募方法	はがきに郵便番号、住所、氏名、電話番号、参加希望日をご記入の上ご応募下さい。 ※はがき1枚で1名様（1回分）のご応募でお願いいたします。 ※応募者ご本人様が出席して下さい。
宛　先	〒196-0031 昭島市福島町1000番地 昭島ガス「料理教室」係 ※各締切り日 当日消印有効 ※応募者多数の場合は抽選となります。抽選の結果ははがき又は、電話にてご連絡いたします。
問合せ先	営業企画担当　高橋　546-8811 ※当日キャンセルの場合はキャンセル料（1,000円）をいただきます。

ラクうま! 逸品レシピ

かわいい容器でも楽しめる。とってもカンタン、食べたくなったらすぐ作れる。

素朴な味わいのなめらかカスタードプリン

1人分 約169kcal　調理時間 25分

■材料（4個分）

▶カラメル
グラニュー糖……40g
水……大さじ1
熱湯……大さじ2

▶プリン
牛乳……1 1/2カップ
砂糖……50g
バニラエッセンス……少々
溶き卵……2個

料理の知恵袋

- 「す」がたつのは蒸し時間が長過ぎる場合と、プリン内の温度が95度を越えた場合。160℃温度設定によって、程良く蒸し上がります。
- やわらかいので容器のまま供します。耐熱ガラスやマグカップで作ると素敵!

使用する温調機能

調理タイマー機能（15分）
揚げもの機能（160℃）

0分 プリン生地を作る
蒸す（調理タイマー：15分）
10分
カラメルを作る
20分
25分 完成
※冷蔵庫で冷やす時間（1時間）は含まず。

■作り方

① 鍋に牛乳、砂糖、バニラエッセンスを入れて火をかけ、砂糖が溶けたら火を止める。
② ボウルに卵を割り入れて溶く。①を注ぎ入れ、泡立てないように混ぜ合わせて漉す。プリン型に注ぎ入れる。
③ フライパンに②のプリン型を並べお湯を6分目まで入れる。ふきんで包んだぶたをして、調理タイマー15分弱火で蒸せば出来上がり。余熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
④ 鍋にグラニュー糖と水を入れて中火にかけ、濃い茶色になったら熱湯を加え（はねるので注意しながら）、木べらでざっと混ぜる。
⑤ ④のカラメルをかけて、好みでフルーツを添える。

▲フライパンで蒸す

4月26日（土）本社構内にてグレードアップフェア開催!!

皆さんカレンダーに
印を付けておいて下さいネ!
『昭島ガスに遊びに行く日』ですよ!
楽しいイベント計画中!!
詳しくは近日中にお知らせ致します。