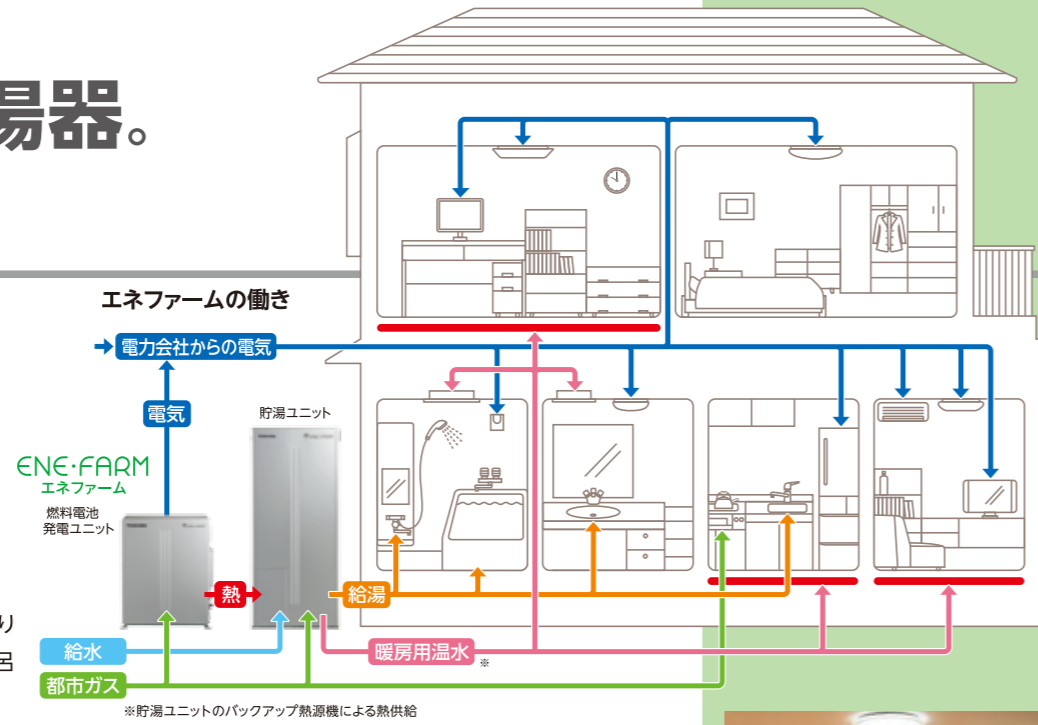


# 家族のために発電する給湯器。 それがエネファームです。



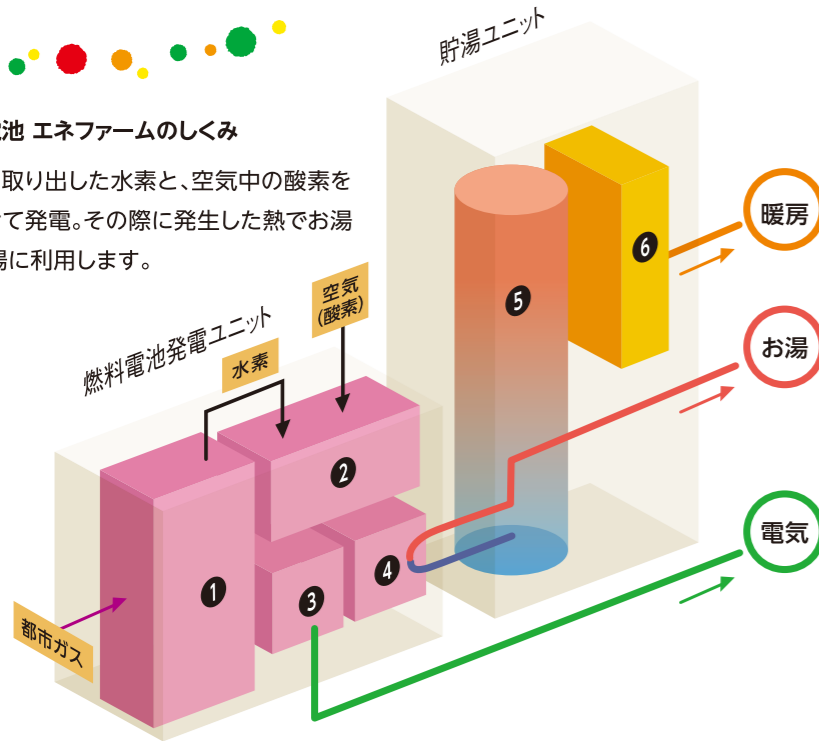
エネファームは、家で使う電気とお湯と一緒に作りだすシステムです。エネファームを人間の体に例えると、エネルギーの「心臓」部です。心臓部であるエネファームから作りだされるエコな電気とお湯は、血液のように家中に送り出され暮らしに活かされます。電気は照明やその他の家電製品に、お湯はキッチンやお風呂に。また、床暖房などの快適設備と組み合わせることにより暮らしはさらに広がります。



## エネルギーを使う家から、つくる家へ。

家庭用燃料電池 エネファームのしくみ

都市ガスから取り出した水素と、空気中の酸素を化学反応させて発電。その際に発生した熱でお湯をつくり、給湯に利用します。



- 燃料改質装置**  
都市ガスから水素を取り出します。
- セルスタック**  
水素と空気中の酸素を化学反応させて電気を作ります。その時、同時に熱が発生します。
- インバーター**  
発生した直流電気を交流に変換します。
- 排熱回収装置**  
発生する熱を回収し、約60℃のお湯をつくります。
- 貯湯タンク(200ℓ)**  
つくったお湯をためておきます。
- バックアップ熱源機(エコジョーズ)**  
タンクにお湯がたまっていない時に給湯したり、追いだきや暖房に使用します。

**停電時の自立運転機能**  
エネファームが発電運転中であれば、停電時も発電運転を継続可能です。また、通水状態であれば、お湯の使用も可能です。

※「エネファーム」及「ENE-FARM」は、登録商標です。



### 頼りになります サービスショップ!

1月号より、あなたの町の頼りになるガス屋さん、大多喜ガスのサービスショップを3回に分けてご紹介いたします!

### あすみが丘サービスショップ

私たちあすみが丘サービスショップは、地域にお住いの皆さまが安心して暮らせるよう、ガスに関する一般業務はもちろん、トイレや浴室、洗面など水回りの修理・施工も行っています。住まいのお困り事は私たちにお任せください!より良いご提案・サービスをモットーに皆さまと“ずっとずっとのおつきあい”をして行けたらと思ひ、スタッフ全員が日々の業務に取り組んでいます。

千葉市緑区あすみが丘2-35-16  
☎ 0120-91-3326(携帯OK)  
TEL.043-295-4711



店長の中田義典です!  
(趣味:バスケットボール)



お近くの大多喜ガスサービスショップまでお気軽にお問い合わせください。

**千葉中央サービスショップ**  
〈営業時間〉9:00~19:00(月~土) / 9:00~17:30(日)  
(定休日)年中無休(年末年始は除く)  
市原市ちはら台東3-5-4  
☎ 0120-26-1750  
TEL.0436-26-7031

**あすみが丘サービスショップ**  
〈営業時間〉9:00~19:00(月~土) / 9:00~17:30(日)  
(定休日)年中無休(年末年始は除く)  
千葉市緑区あすみが丘2-35-16  
☎ 0120-91-3326  
TEL.043-295-4711

**千葉西サービスショップ**  
〈営業時間〉9:00~17:30(月~土)  
(定休日)日曜日(フェア期間中は無休)、年末年始  
千葉市緑区おゆみ野1-29-1  
☎ 0120-29-2302  
TEL.043-292-0303

今回の「ここそら Vol.4」は2017年3月発行予定です。お楽しみに!

Good Life with Gas.

# ここそら

coco sora

大多喜ガスのライフサポート情報紙【ここそら】

Vol. 03

2017.1  
千産千消エリア版  
隔月発行

企画・発行: 大多喜ガス株式会社

## 家族みんなで温まろう! 冬のアレンジ 鍋特集

今どきキッチン  
ガスコンロ を見てみよう

2月-3月だけの特別フェア開催  
**Happy Kitchen Fair**  
ハッピーキッチンフェア

**Cooking Studio**  
春の新コース発表

イベントが目白押し!  
**BeE Market 2/5開催情報**  
お弁当フェア開催3/25-26

OTAKI HOT NEWS  
家族のために発電する給湯器。  
それがエネファームです。

【ここそら】  
それは「心地よい」「空間」から生まれた言葉。  
暮らしの中にある「ここそら」がたくさん集まって  
お家も街もぜんぶ心地よい場所になって欲しい。  
大多喜ガスの「ここそら」は  
そんな快適な暮らしのアイデアをまとめてお届けする情報紙です。

家族みんなで温まろう!  
冬のアレンジ

# 鍋特集

鍋の中にはキャベツや白菜などの野菜がたっぷり入っています。ニラを入れるのがおすすめの香りが食欲をそそります!



寒い季節は、やっぱりお鍋。  
いろいろなアレンジを加えれば、  
毎日でも飽きずに家族みんなが楽しめる栄養満点の鍋が楽しめます。  
しっかり食べて冬を乗り切りましょう。

## あの横綱のお店で大人気だった「塩ちゃんこ」が美味しい!

人気だった某「ちゃんこダイニング」のあの味をもう一度味わいたくて、たくさんの人が「塩ちゃんこ」レシピをご家庭で楽しめる工夫をしています。塩のシンプルな旨味にニンニクでコクを出す出汁がおすすめです。あとは、土鍋の魔法が野菜と肉の旨味を引き出してくれますよ!

ゴマ、柚子胡椒、青ネの薬味を添えて、お好みのアクセントをプラスでさらにおいしい!

おのおすすめは、お餅のところに塩出汁とからめると絶品! 塩ちゃんです!

## リコピンたっぷりのトマト鍋「トマトの美鍋」

トマトの赤い色素「リコピン」は、抗酸化力を持ち、老化や生活習慣病の原因となる「活性酸素」を除去する機能成分です。紫外線から肌を守り、シワを予防することでも注目されています。そんなトマトをスープにもたっぷり使ったトマト鍋がおすすめです。少し固めのアボカドを最後に散らして彩りおしゃれに仕上げてください! アボカドは血液をサラサラにしたり、コレステロールを減らす作用がある不飽和脂肪酸を含みます。より若く!より美しく!「美鍋」を美味しくいただけてください。

おは、ご飯と卵チーズを加えてリゾット風にお楽しみください!パンも合いますよ!



## 愛情たっぷり「おでんパーティー」

大根、じゃがいも、にんじん、はんぺん、ウインナー、たまご…。いろいろな具が詰まった宝石箱のようなおでんなら、子供たちも大喜び!にんじんをハートにカットして、お野菜をすすんで食べてもらう工夫♡愛情たっぷりです!ちくわやさつま揚げのようなねりものが多く具材に使われますが、芽キャベツやペコロス(小さい玉ねぎ)もおすすりです!

おは、うどんと卵でいただきます!少しお味噌を加えてじっくり煮込んでおいしいですよ



ハート型でカットした、にんじんとこんにゃくが愛情アピールポイント!パレンタインダーにあっただおでんもおいしいですよ!

日本だけではなく、世界中にさまざまな鍋料理があるのは、素材の旨味を引き出して出汁まで美味しくいただけるからではないでしょうか。モロッコのタジン鍋、ブラジルのムケッカ、チベットのギャコック鍋まだまだ日本で知られていないものもあります。日本の土鍋は鉄や銅の鍋に比べて熱伝導率が低いので、ゆっくりじっくり調理できるのが特徴です。

いろいろなお鍋を揃えてみたくありませんか? さあ、今夜はお鍋にしませんか?

いろいろなお鍋に対応できるのがガスコンロの魅力のひとつ!安全に美味しくお料理を楽しみましょう!

立ち消え安全装置  
ガスコンロなら吹きこぼれで、知らない間に火が消えてしまっても自動でガスを止めてくれるので安心です。

しっかり調理してからテーブルに  
小さなお子様の火傷防止のためにも、こたつのようなグラつく場所での加熱調理は危険です。

## 和の美しい飾り切り 洋風アレンジの飾り切り

飾り切りは見た目が美しくなるだけでなく、味がよくなり、食感にも変化が生まれ、料理を彩ります。和洋さまざまなお料理に活かしてみたいはいかがでしょうか!

### ねじり梅・木の葉がぼちゃ

一度はチャレンジしてほしい、基本の飾り切り。フッキーの型を使えば、切り込みを加えるだけで、かわいいお花が作れます。和食だけではなく、お弁当に添えたり、洋風の料理に合わせてもおしゃれです!



### バラのようないちご

いちごに切り込みを入れて花びらに見立てます。いちごの食感がホロホロに変化して楽しめるアレンジデザートになります!



## BeE Market

【ビーマーケット】

みんなが集まる BeE Market  
食遊創楽がいっぱい!

「千葉で産まれたものを千葉で消費」をテーマに開催されるビーマーケットには、おしゃな小物や美味しいものとの出会いが待っています!

第3回 BeE Market

2017  
**2/5 [Sun]**

10:00~16:00 入場無料

雨天:小雨決行 荒天中止



## あなたの“好き”が輝く場所

出店者募集 春のBeE Marketを彩ってください!

応募要項・詳細はこちら  
<http://www.otakigas.co.jp/cocosora/>

BeE Market いいね!でいち早く情報Get!



第4回 BeE Market

2017  
**4/2 [Sun]**

10:00~16:00 入場無料

雨天:小雨決行 荒天中止

会場 大多喜ガスショールームBeE 千葉市緑区おゆみ野3-12-1

お問い合わせ TEL.043-291-1510

### ガス豆知識★クイズ

Q: 大多喜ガスのガスはそのほとんどが県産天然ガス。では、このガスの臭いはどこからくるのでしょうか?

①一定の時間が経つと臭いが発生する ②人工的に臭いをつけている ③元から臭いがついている 答えはP.6

## 「エコ・クッキング」を知っていますか?



上の図は食べ物の流れを示した図です。食べることは誰にとっても毎日欠かせないもの。ひとりひとりの小さな積み重ねで、環境に与える影響は大きな成果につながります。エコ・クッキングとは、地球環境を思いやりながら、「買い物」「調理」「食事」「片づけ」をする活動のことです。私たち大多喜ガスは、買い物のコツ、五感を使った調理・食事、エコな片づけかたをご紹介します。

「エコ・クッキング」は東京ガス株式会社の登録商標です。

## 旬のものがエコになる



旬の野菜や地元で取れたものを選ぶだけで、栽培や輸送のエネルギーを節約できます。まずは、「地産地消」で旬を楽しみ、エコ・クッキングにトライしてみたいはいかがでしょうか。

トマト1kgを作るために必要なエネルギー

社団法人資源協会「家庭生活のライフサイクルエネルギー」参考

温室のトマト  
約12,000kcal

旬のトマト  
約1,200kcal

1/10 のエネルギー

大多喜ガスでは、「エコ・クッキング活動」を応援しています!

体験会のご要望など、お気軽にBeEスタッフまでお問い合わせください!

大多喜ガスショールームBeE  
千葉市緑区おゆみ野3-12-1  
お問い合わせ TEL.043-291-1510



茂原市立富士見中学校での実習風景

### お詫び

「ここそら」Vol.02 (2016年11月発行) 3ページの記事に誤りがありました。日本地図が示す新潟県の位置が秋田県の表示となっていました。読者の皆様ならびに関係者の皆様にご迷惑をおかけしましたことを深くお詫び申し上げます。

# COOKING studio 料理教室 千葉教室

## 平成29年度 第2期 生徒募集

お料理はもっと楽しく  
もっと美味しく♪

各種お問い合わせお申し込みはこちら

043-291-1510

受付時間/10:00~17:00(土・日・祝を除く)

料理教室のさらに詳しい情報は  
ホームページをご覧ください

大多喜ガス 料理教室 検索



**開催場所** 大多喜ガス  
ショールームBeE  
クッキングスタジオ  
千葉市緑区おゆみ野3-12-1

**時間** 10:30~13:30

**申込方法** お電話または、ホームページ  
よりお申し込みください。

**締め切り** 平成29年2月10日(金)



**駐車場完備**  
JR鎌取駅から徒歩約7分

**ご参加にあたっての注意事項**

- ※受講料は、開催日受付時に集金させていただきます。
- ※当選後のキャンセルは、キャンセル料をいただく場合がございます。
- ※諸事情により講師およびメニューは、変更になる場合があります。
- ※台風や地震等の天災およびやむを得ない事情により教室の開催を中止する場合がございます。
- ※写真は全てイメージです。

### 絶品! 家庭料理~スイーツまで



**【講師】安西 早葉**

旬の野菜を使って!

- 春野菜とチキンのサラダ
- グリルで作るペーコンソーセージ
- 春キャベツのライスカツシュ
- キャロットケーキ
- チーズクリーム添え~

体にやさしいヘルシーメニュー

- だしの取り方
- もずくと梅干しの小吸い物
- 季節の魚の銀あん仕立て
- はたて御飯
- 抹茶豆乳ゼリー

手軽に出来る中国料理とお菓子

- 四川風蒸し鶏の香味ソースかけ
- エビチリあんかけチャーハン
- 豚肉と高菜のスープ
- コナツツパンケーキ

定員 24名 受講料 2,000円(税込)

### 作ってみよう! わが家の定番メニュー 男の料理



**【講師】中村 美香**

作ってみよう!お弁当

- 豆ごはん
- 鶏肉のグリル
- だし巻卵
- ごま和え
- フルーツ寒天

おしゃれなカフェメニューに挑戦

- ココモコ
- 卵スープ
- シフォンケーキ

定番中華に挑戦

- 麻婆豆腐
- 中華スープ
- 茄子の中華風お浸し
- アーモンドクッキー

定員 24名 受講料 2,000円(税込)

### 美は内面から! 体内環境を整える キレイのレシピ



**【講師】栗原 弘美**

春野菜の力で美肌力アップ!

- 鶏ごはん
- 菜の花と豚の味噌汁
- 鶏肉の山菜みそかけ
- アスパラガスのグリル
- 桜の蒸しケーキ

もって食卓にお魚を!

- 魚を一尾 三枚おろしにしてみよう!
- ご飯
- あさりとかぼつ菜の味噌汁
- あじのなめろう
- 野菜の揚げたし
- 抹茶ティラミス

ジメジメ梅雨を吹き飛ばそう!

- 野菜ごころカレーライス
- 手作りカッテージチーズのサラダ
- ホエースープ
- パインアップルスムージー

定員 24名 受講料 2,000円(税込)

### 手軽におしゃれ! おうちカフェ



**【講師】浅井 ひとみ**

子どもの日にもぴったり

- ちまき風中華おこわ
- カツの竜田揚げ
- 春キャベツのごま酢和え
- 沢庵焼

おしゃれランチ

- フレンチトースト
- チキンナゲット
- スモークサーモンマリネのサラダ
- じゃがいもの重ね煮ニース風

梅雨の花

- エビチリ
- 豆腐とトマトのサラダ
- 中華コーンスープ
- チョコバナナ春巻き

定員 24名 受講料 2,000円(税込)

### 毎回素敵! イタリアンランチセットとデザートが楽しめる教室



**【ゲスト講師】ベッセル アズーロ~青い魚~ 池田 征弘**

春の食材でイタリアン

- チーズと溶き卵のスープ
- 菜の花とハマグリのパペロンチーノ
- イカとじゃが芋の煮込み

基本のトマトソース

- 美味しいトマトソースの作り方
- スパゲティアラッ プッタネスカ
- 豚ロースのトマト煮

暑い夏にピッタリの美味しいイタリアン

- カルパッチョの基本
- ツナとトマトの冷製パスタ
- 魚のグリル
- フレッシュトマトソース

定員 20名 受講料 2,500円(税込)

### 作って楽しい! 食べて美味しい! 初めての和菓子教室



**【ゲスト講師】和菓子教室でーあんだ 宮川 睦**

よもぎ道明寺 (道明寺粉によもぎを混ぜて作る餅菓子)

- こいのぼり (生菓子のこいのぼり)
- 梅あんまん (梅あんの入った焼き菓子)
- 若葉 (浮き島と羊羹の煮し合わせ)
- 梅雨の花 (道明寺粉であじさいの冷菓)
- 卵の花焼き (おからときな粉のしっとり焼き菓子)

定員 16名 受講料 2,000円(税込)

### みんなを幸せに♡ ケーキ教室



**【ゲスト講師】菓子工房セ・ラ・ヴィ 草刈 英次**

セラヴィのあじわいロール

- セラヴィのレモンのカップケーキ
- セラヴィのフルーツゼリー

定員 12名 受講料 3,000円(税込)

### 教えて!先生! 料理教室の先生にインタビュー

Q. 近年新しい野菜や調味料が流通していますが、気になっている料理はありますか?

A. 「セボリータルト」  
甘くないタルトでおかずになります。時間がたってもサクサク食感なので、今研究中です。

Q. これから、もっと料理が上手になりたい! という生徒さんにメッセージをお願いします。

A. なんといっても旬の食材が1番おいしい物なので、旬の食材を組み合わせてかわいい色合だとかオシャレだと思える様にすると、味だけでなく目でもおいしさを感じる事が出来ると思うので、挑戦してみてください!

教室のメニューがレパートリーに加わればうれしいです。「楽しく! 分りやすく!」おいしい料理を作りましょう。

**中村 美香 講師**

### お料理探検隊

レシピの分量をきちんとはかって作ると、失敗が少なく仕上がります。特にパンやお菓子はきっちり量をはかって作ることをおすすめします。

- ★小さじ 5ml
- ★大さじ 15ml
- ★1カップ 200ml
- ★少々 指2本でつまんだ量
- ★ひとつまみ 指3本でつまんだ量

### COOKING studioをレンタルしませんか!

大多喜ガスのCOOKING studio千葉教室をご使用いただけます。1台につき1,000円/2時間~でご使用いただけますので、お気軽にお問い合わせください。

### 料理はずっと火を使ってきた——。そんなベテランさんには、ライフスタイルをそのままに料理を安全に楽しむガスコンロがあります。

**あんしんコンロ SAFULL セイフル**

- 2口コンロで大きなゴトク。手を広くしました。
- 大きな文字とわかりやすい色。操作間違いを防ぎます。
- 鍋を置かないと着火しない「鍋なし検知」機能。
- 感震停止機能で震度約4以上の揺れを感じ自動消火。

Rinnai

### イベントスタッフ急募

ママさん 歓迎!

大多喜ガスの出張イベントと一緒にPR活動を行ってくださる方を募集しています! 元気で人とお話することが好きな方大歓迎です! 先輩スタッフを含むチームで活動しますので、安心してご応募ください!

職種	給与	勤務地	その他
出張イベント会場でのガスコンロのPR、チラシなどの配布作業	時給:900円~ 交通費支給	茂原市・市原市・千葉市・八千代市 (日によって異なります) 勤務地域限定応募	雇用形態 アルバイト 要普通免許

まずはお気軽にお電話ください。  
043-291-1510  
千葉市緑区おゆみ野3-12-1 受付時間/10:00~17:00(土・日・祝を除く)

### 情報紙「ココソラ」に広告掲載をご検討の企業様へ

大多喜ガスをご利用の皆様にお届けする地域活性化を目的とした情報紙「ココソラ」に専用の広告スペースを用意しました! 地域の皆様と共に発展を続ける店舗・企業様を応援します! ダイレクトにご家庭に届く「ココソラ」をぜひご利用ください。

企画・発行 大多喜ガス株式会社  
発行部数 総数約17万部  
発行予定 隔月 ※臨時増刊号を発行する場合があります。  
配布先 大多喜ガスご利用者様  
配布期間 発行月初から翌月上旬  
配布方法 検針時ポスティング/店頭配布  
媒体資料 料金など詳細はHPをご覧ください

→ <http://www.otakigas.co.jp/cocosora/about/>

お問い合わせ 大多喜ガスショールームBeE (千葉市緑区おゆみ野3-12-1) TEL.043-291-1510 営業時間 10:00~17:00

シーズン Season **ここそら** Fair Information **ここそら** happy will come soon!

# 今どき キッチン ガスコンロ

をしてみよう!

そろそろ素敵なコンロを使いたい! よっ! 見に行ってみよう!

**START**

「いらっしゃいませ!」  
「こんにちは!」  
「ようこそ!」  
「中々お見えますか?」  
「スッキリしたデザインが、いいですね!」  
「お料理が楽しくなる!」  
「汚れが付かない素材で、外しても掃除が楽です!」  
「ガスコンロの掃除が、簡単です!」  
「グリルがスゴい!」  
「ダッチオーブンを使った調理が、簡単です!」  
「今どきのガスコンロといえは、グリルがスゴい!」  
「ダッチオーブンを使った調理が、簡単です!」  
「中々お見えますか?」  
「スッキリしたデザインが、いいですね!」  
「お料理が楽しくなる!」  
「汚れが付かない素材で、外しても掃除が楽です!」  
「ガスコンロの掃除が、簡単です!」  
「グリルがスゴい!」  
「ダッチオーブンを使った調理が、簡単です!」  
「今どきのガスコンロといえは、グリルがスゴい!」  
「ダッチオーブンを使った調理が、簡単です!」

**Point! Wow!**

「中々お見えますか?」  
「スッキリしたデザインが、いいですね!」  
「お料理が楽しくなる!」  
「汚れが付かない素材で、外しても掃除が楽です!」  
「ガスコンロの掃除が、簡単です!」  
「グリルがスゴい!」  
「ダッチオーブンを使った調理が、簡単です!」  
「今どきのガスコンロといえは、グリルがスゴい!」  
「ダッチオーブンを使った調理が、簡単です!」

**さらに**

他にも、安全機能や煙のニオイを抑える機能など、見えない魅力もたくさんあります!

**FINISH**

「新しいコンロで、お料理したい!」  
「キッチンが、きれいになりました!」  
「体験クッキングコースもあります!」  
「お問い合わせは、大多喜ガスショールーム BeE TEL.043-291-1510」

こんなキッチン、お困りじゃないですか?

しつこくこびりついた油汚れ  
気になる換気扇の音  
グリル調理ってめんどくさい  
つつい火を消し忘れちゃう

**ぜんぶ解決しちゃおうよ!**

キッチンが快適だと Happy

フェアの詳細・特典は2月の検針時チラシをチェック!

キッチンに笑顔があふれます!

お台所まわりを楽しく便利に

# Happy Kitchen Fair

2月1日(水)-3月31日(金)

毎日使う大切な場所キッチン。家族の健康を管理するお料理を作る場所だから、もっと楽しく・便利でなくちゃ!

おすすめの Happy はこちら↓

**ガスオーブン**  
ご家庭でも本格的なパンが作れる!  
Rinnai RSR-S14C-ST  
メーカー希望小売価格 170,000円(税別)

**ガス炊飯器**  
ご飯を炊くならやっぱりガスでしょ!  
Rinnai RR-055MST2(P5)  
メーカー希望小売価格 88,000円(税別)

**レンジフード**  
油汚れの掃除から解放されたい! という方は **ノンフィルタタイプ** がおすすめ!  
Rinnai XGR-REC-AP752SV  
メーカー希望小売価格 173,000円(税別)

**ガスコンロ**  
全てのバーナーに安心センサー付き  
キレイ!便利!色んなお料理を楽しみたい! という方は **ハイグレード** がおすすめ!

**忙しいお母さんを助ける便利な機能の数々**  
**スタンダード**  
NORITZ ビアットライト N3WP1PWAS2WHE  
メーカー希望小売価格 181,000円(税別)

**やっぱり価格は大事でしょ! という方は**  
**リーズナブル** がおすすめ!  
Paloma エスシリーズ PD-N60WH-60CV  
メーカー希望小売価格 135,000円(税別)

フェア期間中  
ご購入者全員特典  
すぐ実践できる  
パン作り教室  
無料でご招待

フェア期間中  
「直火匠」ご購入者全員特典  
ご飯をおいしくする  
コツ 教室  
無料でご招待

※写真はイメージです。

**3月 25日・26日**  
10:00~17:00  
雨天:小雨決行 荒天中止

# お弁当フェア

**入場無料 BENTO**

美味しいお弁当の販売  
お弁当箱や雑貨の販売  
お弁当料理教室

会場 大多喜ガスショールーム BeE 千葉市緑区おゆみ野3-12-1  
お問い合わせ TEL.043-291-1510

**出店者様 募集**

お弁当をテーマにしたイベントを開催します。  
お弁当や食材を販売したい方、お弁当に関する雑貨を販売したい方を募集しております。  
詳しくは、大多喜ガスショールーム BeE にお問い合わせください。  
締切日 2/17(金)

**腕自慢大募集予告!**  
お弁当コンテスト開催!  
お弁当フェアでは、会場内にお弁当コンテストを開催します。  
優勝者には豪華賞品が...!  
内容は、大多喜ガスホームページ特設サイト(2月1日公開予定)もしくは2月の検針時チラシをご覧ください。

**SPRING Big BENTO EVENT**

お問い合わせ TEL.043-291-1510  
フェアの詳細は2月の検針時チラシをチェック!

クイズの答え ② 当社の開発している天然ガスには、本来臭いがありません。ガスが万一漏れた場合でも早期の発見ができるよう、人工的に臭いを付けています。