

オータキホットニュース
OTAKI HOT NEWS

最新
ガス機器
展示販売会
開催

春うらら、ガスうらら。
春のガスまつり
SPRING GAS FESTA

ご来場記念品
本チラシ左上の「引換券」をご持参し、当日会場に来場していただいた方に

各日 250本 限定

サララップ
プレゼント!

※画像はイメージです。※数に限りがございます。
※引換は2会場の内1回限りとなります。

千葉中央サービスショップ
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
3.31(土)/4.1(日)
10:00~16:00

アクセスMAP
緑取駅 大多喜ガスショールームBeE
ゆみ野 緑区役所 セブンイレブン 千葉緑郵便局

お楽しみイベント1
たくさん当てて
お菓子をゲット!
ストラックアウト

お楽しみイベント2
何が当たるかな?
ガラガラ抽選会

お楽しみイベント3
とんだり、はねたり!
ふわふわ

大多喜ガスショールームBeE会場にて同時開催
春からのお弁当作りが
楽しくなっちゃう2日間♪

春のお弁当まつり
平成30年3月31日(土)・4月1日(日) 10:00~16:00 入場無料

千葉西サービスショップ
会場
MrMaxおゆみ野
ショッピングセンター
千葉市緑区おゆみ野中央2-3-1
3.23(金)/24(土)
10:00~17:00

アクセスMAP
JR外房線 緑取駅 大多喜ガスショールームBeE
ゆみ野 緑区役所 セブンイレブン 千葉緑郵便局

お楽しみイベント
豪華景品ゲットのチャンス!
ラッキーパンチ
ボックス

当日ご成約
いただいた
お客さま限定!

昨年弊社お弁当コンテスト
優勝者・寺井陽子さんから、
SNSのコツ教えます!

時短・簡単お弁当トライ!

整理収納アドバイザー
中島理沙さんから、お弁当作りにも
役立つ時短キッチンの作り方
教えます!

時短キッチン整理術

詳しくは「大多喜ガスファン」サイトをご覧ください!
大多喜ガスファン 検索
http://otakigas-fan.com/

春のお弁当まつり会場では美味しいお弁当の販売もごさいます!

Good Life with Gas.

OTAKI GAS

3 月号
Vol.10
千葉エリア版
隔月発行

coco sora
大多喜ガスのライフサポート情報紙【ここそら】

ホームページ ▶▶▶ <http://otakigas-fan.com/>

企画・発行：大多喜ガス株式会社

LINEUP

映画「いただきます」アンバサダー辻かおりさん
大多喜ガススペシャルインタビュー!
食べたものが、わたしになる。
You are what you eat.

5-7月コース受付開始
料理教室 **Cooking Studio**

HAPPY KITCHEN
2018ハッピー・キッチンフェア

この春いちばんハッピーなキッチンを教えて!!

春うらら、ガスうらら。
春のガスまつり

スケジュール

3/23(金)・24(土)
春のガスまつり
会場 MrMaxおゆみ野ショッピングセンター

3/31(土)・4/1(日)
春のガスまつり
会場 大多喜ガスショールームBeE

4/15(日)
映画「いただきます」
特別上映会&味噌づくり体験

OTAKI GAS

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
TEL.0120-261-750
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
TEL.0120-913-326
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
TEL.0120-292-302
TEL.043-292-0303



私たちにとって“食”とは何か、その大切さを子どもたちの姿を通して描いたドキュメンタリー映画『いただきます』のアンバサダーとして活動する辻かおりさんに映画の見どころをお伺いしました。

食べたものが、わたしになる。 You are what you eat.

“食”によって育まれるのは生きるための力すべてでした。

子どもたち自身の手でみそづくりを行い、そのみそを使った和食給食を取り入れている福岡県 高取保育園。映画『いただきます ～みそをつくる 子どもたち～』は、その素晴らしい子育てを一年間追いかけたドキュメンタリーです。この映画でまず観ていただきたいのは、高取保育園で生活する子どもたちの目の輝きや集中力、自ずから背筋を伸ばして、正座して先生方の話を聞く姿など、ふとした佇まいの美しさ。「こんな子供たちが今もいるんだ」と驚かれる方も多いかもしれません。誰かが話をしている



ときはすごい集中力で聞き取ろうとする一方で、休み時間になった途端に爆発するように力いっぱい遊ぶ。そのコントラストには感動すら覚えます。この子どもたちは“食育”によって大和魂といってもいいような精神がちゃんと育てられている。この映画を沢山の方に見ていただきたい気持ちがありますが、特に小さなお子さんを育てているお母さんやこれから子どもを持つ女性、教育に携わっておられる方々にもぜひ観ていただきたいと思っています。また心身に何か不調を感じておられる方々にとっても、食べたものが今の自分を形作っているんだという観点を知っていただくための、チャンスになるものだと確信しています。

“食”の大切さを教えてくれる子供たちの姿



私個人としても、これまで「食」の大切さを伝える講座やプロジェクトを行ってきた経緯がありますが、伝えることの難しさと楽しさの狭間を行ったり来たりする事も。そんな中で、この映画『いただきます』に出会い、良い衝撃を受けました。まだ小さな“子ども”という素直な存在が、彼らの身体や眼差し、佇まいなどを通してこんなにも私たちに受け取りやすく、“食”の大切さを伝えてくれるのかと。

私が直接会って、お伝えできる人数には限りがありますし、また大人と大人の言語を通してのコミュニケーションでは伝えきれなかったかも知れない何かを「この映画を見てもらうことで、伝えられるかも知れない」という気持ちが



自然と湧いてきました。そうして、この映画『いただきます』をできる限

り多くの方に観ていただきたいという思いが強くなっていったと同時に、ご縁が重なり、アンバサダーとしてのお役目をいただくこととなりました。

海外の方にも観てもらいたい気持ちが私には当初からありましたので、海外在住の日本人のための上映会ツアーを企画したのがアンバサダーとしてのスタートになりました。もともと監督のVINさんにも、この作品を英語圏の方にも観ていただきたいというイメージがあったようで、英語版制作についても意気投合。今は字幕翻訳のお手伝いもさせていただいたり、英語版の制作も進行中です。

知育・体育・徳育 それを根っこから支える“食育”

映画『いただきます』に登場する高取保育園の西園長のお話の中で、「知育・体育・徳育の根源に“食育”がある」というものがあります。これはまさにこの映画が教えてくれるメッセージを体系的に表していると思っています。考える力を育て、体を鍛え、そして心を育むといった全ての教育は、食育がしっかりしてこそ。身体だけじゃなく、精神を養っていく「食」のちから。心身が正しく養われるならば、その上になされる全ての教育は子どもたちの中にすうっと入っていく。この映画に出てくる高取保育園の子どもたちの姿が何よりの証拠と言えるかも知れません。

発酵学の第一人者としても高名な東京農業大学名誉教授の小泉武夫先生にもご出演いただいています。映画の合間に先生の専門家としての視点や説明を補足してくださるのですが、観てくださった方からは「こういった学識

食育ドキュメンタリー映画『いただきます』

アンバサダー 辻かおりさん

“つながりを取り戻す”をテーマに、アートのエッセンスを盛り込みながら、土地・食・人が関わり合うことの大切さを伝えるため様々な活動を行う。映画『final straw 自然農が教えてくれたこと』のプロデューサーや、「都市を耕す ーエディブル・シティ」のアンバサダーとしても活躍。

『いただきます』は、2016年に市民有志の寄付金と多くの人の協力によって完成。その後、全国100箇所以上で自主上映を重ねてきました。新たに追加撮影、全編を再編集した劇場版も2017年秋より劇場公開スタート。自主上映でご覧になった方も、新しい『いただきます』をご賞味ください。



いただきます
みそをつくる 子どもたち

子育て中の
お母さんに見て
ほしい

予告編 YouTube で！
いただきます みそ

者の言葉があることで、より納得して映画のメッセージを受け取れました」という声もいただきました。



「医食同源」 食べたものが、わたしになる。

これは一見当たり前のことのように思われるかもしれませんが。食べたものは、私たちの血となり肉となり、身体を形作る元になっていきます。でも、それだけじゃない。私自身の体験としても言えるのですが、食べるものが変わると“精神”まで変わるんです。ちょっと想像し難いかも知れませんが、感情のあり方、考え方、発想の仕方にも大きな影響があるということを、きっと高取保育園の子どもたちの姿から感じ取っていただけるのではないかと思います。

“自分たちが日々何を食べるか”の選択が、心身



や暮らしの質にどのように影響を与えているかについて、少し立ち止まって見直されるきっかけになってくれれば、嬉しいですね。

BeEで学ぶ
4/15日
特別上映会 & 味噌づくり体験
会場:BeE

特別上映 約90分

午前 10:30 ~ (乳幼児同伴優先) / 午後 2:00 ~
料金: 大人 500 円・小学生以下無料

医食同源・和食給食にこめられた
「いただきます」のほんとうの意味
いのち輝く子どもたちから 元気をもらおう
ピュア・ドキュメンタリー

ナレーション: 石田ゆり子
プロデューサー: 安武信吾 監督・撮影: オオタヴィン

同時上映

短編ドキュメンタリー
その後の「はなちゃんのみそ汁」G I F T

映画やテレビドラマで反響を集めた「はなちゃんのみそ汁」。その原作者であり、モデルにもなった安武信吾、千恵、はなの家族の暮らしを描いた20分間の短編ドキュメンタリーです。「はなちゃんのみそ汁」の原点は、高取保育園にありました。

味噌づくり体験 約60分

午後 12:30 ~ / 午後 2:00 ~
参加費: 1 名 500 円
定員: 各回 24 名

事前予約 / Web受付 もしくはお電話にて
otakigas-fan.com 大多喜ガスショールームBeE TEL.043-291-1510

ココろら Cooking Studio

料理教室

千葉教室

平成30年度 5月~7月

生徒募集

お料理をもっと楽しくもっと美味しく♪

各種お問い合わせはこちら
BeE クッキングスタジオ

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

大多喜ガスファン



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 開催時間は下のレッスンカレンダーをご確認ください

申込方法 インターネットまたは、窓口よりお申し込みください。

締め切り 平成30年4月4日(水)

駐車場完備 JR鎌取駅から徒歩約7分



●結果は4月下旬に郵送にてご連絡いたします。
●応募者多数の場合は抽選となります。
●締め切り日を過ぎて定員に満たない場合は、引き続き受付しております。

ご参加にあたっての注意事項
※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。 ※表示価格は税込です。

お支払の流れ

1 各種書類が郵送で届きます
各種書類にコンビニ専用の払込票が同封されます。

2 コンビニでお支払い
お支払期日までにお近くのコンビニでお支払いをお願いします。

詳しくはお問い合わせください。

コースで色分け! **クッキングスタジオ千葉教室 レッスンカレンダー**

開催時間/10:30~13:30 5回(5・6・7・9・10月)コースが始まります!

5月	日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12	
13	14	15	16	17	18	19	
20	21	22	23	24	25	26	
27	28	29	30	31			
6月	日	月	火	水	木	金	土
					1	2	
3	4	5	6	7	8	9	
10	11	12	13	14	15	16	
17	18	19	20	21	22	23	
24	25	26	27	28	29	30	
7月	日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7	
8	9	10	11	12	13	14	
15	16	17	18	19	20	21	
22	23	24	25	26	27	28	
29	30	31					

絶品! 家庭料理 5回コース

【講師】安西 早葉
24名
¥12,500円
⇒10,000円
(1レッスン分お得です!)

1回からでも受講できます。(2,500円)
※5回コースお申込みの方優先になります。

5月 基本の日本料理とデザート
●だしを取り方 ●沢煮焼 ●季節の魚のアーモンド焼き(卵の素を使って!) ●グリーンピースと帆立の御飯 ●米粉と豆乳のヘルシークレープ

6月 我が家で作る簡単中国料理
●なめこのスープ ●エビと春雨の豆板醤炒め ●台湾風切り干し大根の卵焼き ●黒ゴマプリン

7月 夏のさっぱり和風料理
●蒲川豆腐(川の流れて見たてた夏向き料理) ●トマトとオクラの梅ドレッシング和え ●五目鶏寿司 ●フラットオレレンジゼリー

9月 お洒落な欧風料理
●チーズパスタ ●レモンケーキ ●その他2品

10月 すぐに使える簡単中華とお菓子
●レンジ入り揚げエビワンタン ●洋ナシ入りココア風味のロールケーキ ●その他2品

男の料理 女性の方もお申込みいただけます 5回コース

【講師】中村 美香
24名
¥12,500円
⇒10,000円
(1レッスン分お得です!)

1回からでも受講できます。(2,500円)
※5回コースお申込みの方優先になります。

5月 和食の基本! おだしを取ってみよう
●ポークチャップ ●いんげんのマスタード和え ●ピソソフーズ(じゃがいも冷たいポタージュ) ●アメリカンチェリーのコンポート~パニライアに添えて~

6月 定番中華に挑戦!
●カニ玉 ●キャベツの中風スープ ●トマトの肉味噌揚げ ●白ごまのサブレ

7月 暑い日にピッタリ!
●在店で作るお手軽冷やし汁 ●もやしとピーマンのチャンプル ●オクラの肉巻き ●フルーツ白玉

9月 魚をおろしてみよう!
●季節の魚のフライ ●草団子 ●その他2品

10月 洋食屋さんのメニューに挑戦
●懐かしのナポリタン ●プリン ●その他2品

パパッと! おいしいレシピ 5回コース

【講師】浅井 ひとみ
24名
¥12,500円
⇒10,000円
(1レッスン分お得です!)

1回からでも受講できます。(2,500円)
※5回コースお申込みの方優先になります。

5月 パパッと洋食屋さん
●フライパン1つでチキン南蛮 ●さゆりのサラダ オニオンドレッシング ●煎り豆腐 ●枝豆ご飯 ●マールケーキ

6月 胸肉もしっとり! 簡単チキン南蛮
●フライパン1つでチキン南蛮 ●サーモンの香草パン粉焼き ●しらすと梅肉の冷製パスタ ●ラトウユウ ●簡単レアチーズデザート

9月 ランクアップチャーハンでもおてなし中華
●カニと卵白のふわふわあんかけチャーハン ●揚げなすの香味野菜ソース ●その他2品

10月 ご飯がすすむ! ポークボール
●豚こま肉のボールから揚げ ●ミニハンペンパイ ●その他3品

キレイのレシピ

【講師】栗原 弘美
24名
¥2,500円

5月 インスタ映え?! 見た目キレイ! 美味しい!
●ボリュームサンドイッチ ●お豆と野菜たっぷりスープ ●プロコラーゲンのフジリ ●デパ地下風チキンサラダ ●ちょこっと甘いもの

7月 夏バテ知らず! 元気にしっかり食べよう!
●野菜たっぷりごちそうそうめん ●れんこんのシャキシャキつくねあんかけ ●丸ごとトマトサラダ ●水ようかん

「作る」が楽しいパン教室

【講師】近藤 裕子
12名
¥2,500円

5月 コーンたっぷり
●コンチーズパン
~何はさむ? アレンジ自在!~
●ミニコッペパン

6月 パン屋さんの定番
●メロンパン

7月 夏の味2種
●ココナッツパイ ●ココナッツマンゴー

重ね煮クッキング

【講師】小栗 世津子
24名
¥2,500円

5月 中華も重ね煮で♪
●中華丼 ●ちやとニラと人参のナムル ●ワンタン入りわかめじゃこスープ ●杏仁豆腐

7月 夏野菜たっぷり! ヘルシーメニュー♪
●夏野菜パスタ ●ヘルシーコロッケ ●玉ねぎドレッシングサラダ ●フルーツポンチ ~100%果汁スパークリングジュースで~

おもてなしにも使える万能メニュー

【講師】山口 多映子
24名
¥3,500円

5月 イタリア料理の基礎講座
●パッショアズーロ ~青い魚~ 池田 征弘 20名 ¥2,500円

5月 イタリア料理の基礎講座
●トマトソースの作り方 ●あざりとトマトソースのスパゲッティ ●地鶏のカチャトラ(トマト煮)

7月 イタリア料理の基礎講座
●ミートソースの作り方 ●ミートソース ポロニヤ風 ●ポロニヤ風コロッタ

イタリアンランチセットとデザートが楽しめる教室

【講師】アズーロ ~青い魚~ 池田 征弘 20名 ¥2,500円

5月 イタリア料理の基礎講座
●パッショアズーロ ~青い魚~ 池田 征弘 20名 ¥2,500円

7月 イタリア料理の基礎講座
●ミートソースの作り方 ●ミートソース ポロニヤ風 ●ポロニヤ風コロッタ

初めての和菓子教室

【講師】和菓子教室 いてーあんだ 宮川睦
16名
¥2,500円

和菓子の四季や歴史、アレンジ方法等プチ情報満載で楽しく和菓子作り!

5月
●生菓子 柏葉 (こなし生地で作る柏葉の生菓子) ●コーヒ水ようかん

6月
●ミルクまんじゅう (生地もあんもミルク味の焼き菓子) ●ぜいたくみつ豆 (紅茶、はちみつレモン味のさっぱりみつ豆)

7月
●姫桃(やわらか青桃の大福) ●ゆららうろうろ (カンスあんど白あんの冷菓子)

菓子工房セ・ラ・ヴィのケーキ教室

【講師】菓子工房セ・ラ・ヴィ 草刈英次
12名
¥3,000円

6月
●房総のレモンタルト

7月
●まるごと桃



DUSKIN 喜びのタネをまこう

ダスキンポーソー 千葉営業所は 大多喜ガスショールームBeE **BeE Market**に出店しております。

ダスキンが誇る人気商品/ 台所用スポンジ抗菌タイプ 販売しております。

丈夫で長持ち。経済的。

エアコンクリーニング

家庭用壁掛けタイプ/天井埋込タイプ

エアコンからのイヤな臭いは内部のホコリや繁殖したカビなどが原因。そのまま使えば不快感を与える恐れも。エアコンクリーニングは、通常では掃除できないエアコン内部のカビやホコリを専用の資器材や洗剤で一掃。空気の衛生をしっかりキープします。

ダスキンポーソー 千葉営業所にて エアコンクリーニングをお申し込みいただいた方に **「おそうじクロス(2枚入り)」プレゼント!** プレゼントは、エアコンクリーニング終了後のお渡しとなります。

お問い合わせ ☎0120-22-0107

ダスキンレントオール千葉ステーション
お問い合わせ ☎0120-068-105

チャイルドシートやベビーベッドをお子様の成長に合わせてレンタルできるので便利です。
ダスキンレントオール千葉ステーション

期間限定 BeEシーズンアトラクション

BeEワンダーランド in カップケーキの国

平成30年3月17日(土)~4月30日(日)

定員6名まで
時間10:30~14:30~
参加費お一人さま300円(カップケーキ1コつき)
内容デコレーションカップケーキ作り

※小学生以下のお子さまがご参加される場合には、保護者の同伴をお願い申し上げます。

予約制 希望日の3日前まで受付可能

お問い合わせ 大多喜ガスショールームBeE TEL.043-291-1510

かわいい衣装で不思議な国の住人に変身! 香ばしい思い出にもピッタリ!!

上手にできるかな?

かわいいカラフルなカップケーキも作ろう!!

HAPPY KITCHEN

メーカーさんに聞いてみた!
おすすめポイントはなに?

この春いちばんハッピーな
キッチンを見せて!!



Rinnai
リンナイからのおすすめは、グリルでお料理が楽〜にできちゃう
ココットプレート カイチオシです!
直火が届くスリットの入ったフタが、こんがりパリッと仕上げられる! 鶏肉のパリパリな焼き具合はもたまりませんよ!
ココットでグリルを使いお、油飛びもおさえ、掃除も楽々です。
一度使ったらやめられない!
人気のコンロでご使用いただけます!
千葉統括営業所 青山 →

清掃性を考えたシンプルでスタイリッシュなデザイン
洗剤や薬品を使う時代はもう終わり!
「きれい除菌水」が毎日の水廻りをキレイに保ちます!
料好きにはたまらない!
人気のコンロで料理の幅がさらに広がります!
TOTO
きれいな除菌水が簡単につかえる!
千葉ショールーム1アドバイザー 広瀬



TOTOで今イチバン注目いただきたいのは、
きれい除菌水 最新のおすすめです!
洗剤や薬品を使わず、電気分解された水が専用の蛇口からいつでも使えるんです!
まな板・包丁などしっかり除菌したいものにそのまま使うだけでいいんですよ。
スッキリした蛇口のデザインも素敵なキッチンにGood!
タカラスタンダードといえは...なんといっても「ホーロー」!
「家事らくキッチン」の**マグネット収納**!!
金属がベースの高品位ホーローで作られたシステムキッチンは、自由自在のマグネットが使えます!
収納の間仕切りも自由にアレンジできます! お持ちの鍋やフライパンに合わせてお好みのままアレンジ!
壁も使ってオシャレに収納ラックを組み合わせ! 種類もいろいろあるので楽しいですよ!
← 茂原ショールーム 田中

先取りインフォメーション 5月から「快適! バスライフフェア」開催! お風呂場のリフォームやガス衣類乾燥機はこの期間がお買い得なチャンスです! フェアでお悩みや分からないことなどお気軽にご相談ください!

2018
ハッピー・キッチンフェア
~4/30月
Apr.

フェアでお得に!
キャンペーンの詳細はwebで!
大多喜ガスファン 検索



ノリツのおすすめはプログレシリーズの**マルチグリル**
焼き網を使った調理から「プレートパン」・「キャセロール」へ。
グリルは魚を焼くところ...という従来のイメージを一新するグリルの新常識! 専用容器で、焼く・煮る・蒸すなどの幅広い調理を可能にしました。
専用容器には油汚れが落としやすいセラミックコーティングが施されているのでお手入れも楽チンです!
← 千葉ショールーム 広瀬

パロマなら! グリルサポートグッズが充実!
ラ・クックアラカルト 新登場です!
グリルの掃除がラクラクな「ラ・クック」に新しい仲間「ラ・クックアラカルト」が登場!
気密性の高い作りで余熱も利用! じっくりおいしく!
煮る・蒸す・焼製・炊く・ノンフライが得意な深皿が魅力!
料理のレパートリーがぐんぐんと広がり美味しい料理で家族みんなニコニコ♪
千葉営業所 → 高木

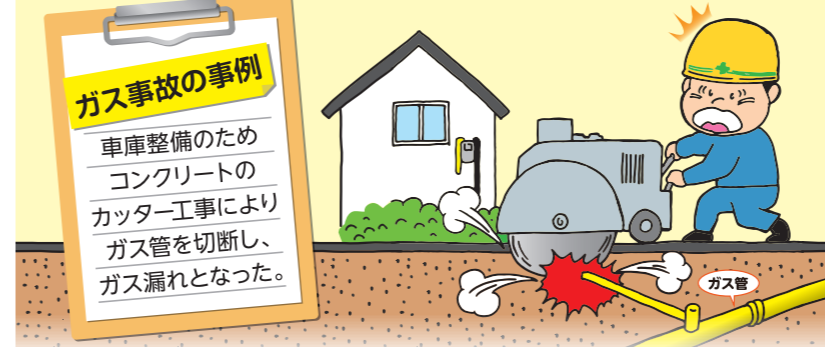


リースでお得な
パルマII
ガスコンロのリフォームをしたいけど予算があまりかけられないな...と、お悩みの方もぱっちりサポート!
月々わずかなお支払いでピカピカの最新コンロに!



ラ・クックのカラーバリエーション!
「低荷重温度センサー」搭載 軽いお鍋が跳ね返りにくくなりました!
ラ・クックオート調理機能を使えるコンロ「フェイス」も大好評!
Paloma
▶ 月々のお支払い(リース)で新しいコンロが使えます!
▶ 標準工事費もコミコミのリース料金です! ※1
▶ リース期間中の故障は、無料で修理いたします! ※2
▶ 6年ごとに新しいコンロに取り替えられます!
※1 標準工事費 既設のコンロから取替をする際にかかる工事費と既設のコンロの処分費を指します。
※2 無料修理サービス 6年間のリース期間中、リース対象機器に発生した修理は無料です。ただし、噴火、地震、津波による故障の修理費はお客様負担となります。また電池や交換部品(コック・焼き網など)の消耗による交換、機器汚損等の性能上の故障でない場合も対象外となります。適用できる商品には限りがあります。詳しくは、お近くのサービスショップにお問い合わせください。

ガス管破損防止のお願い!



敷地内での**車庫の築造、造園、家屋の解体・増改築、整地等**の工事に誤ってガス管を破損する事故が増えています。

万一ガス管を破損した場合は
● 粘土・ウエス・テープ等で仮止めしてください。
● 分岐ガス栓またはメーターガス栓の閉止を行い、火災や爆発が起こらないよう「**火気の使用を厳禁**」し、大多喜ガスの係員が到着するまで現場を監視してください。

工事を始める前に
大多喜ガスに、事前にご連絡いただきますと、以下の対応をいたします。
1. ガス管位置の調査、明示
2. 管にガスが通じているかどうかの確認
3. 不要なガス管の撤去(有償)
4. 工事の際の立会い
5. ガス管の防護指導等を行います。
※ガス管等の撤去・移設が必要な場合には、費用負担をお願いいたします。

もしもの時は
ガス漏れ通報専用電話
大多喜ガス株式会社
茂原事業所(茂原・一宮・大多喜・成東)
tel.0475-23-5147
千葉事業所(市原)
tel.0436-24-1225
千葉事業所(千葉)
tel.043-291-1807
八千代事業所
tel.047-482-7236