



頼りになります 大多喜ガスの サービスショップ

姉崎サービスショップ

小倉工業 株式会社



地域の皆さまと共に、創業72年になりました。地域密着をモットーに、経験豊富なベテランとやる気満々な若手の男性スタッフ、明るく気さくな女性スタッフが親切丁寧に対応致します。アットホームなあなたの町のガス屋さん、お気軽にご相談ください!

私たちの自慢

- 01 ガス機器・水廻りリフォームのスペシャリストがいるお店です。
- 02 修理歴42年のベテランが、修理対応致します。
- 03 困ったことがあったら、何でもご相談ください。とりえずお電話を!

私たちにお任せください!

橋 仁浩 店長

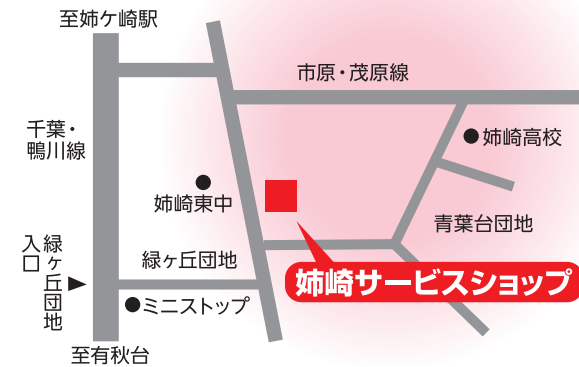
お客さまにご満足いただける様、「どうしてそんなに丁寧なの?」と言われるぐらいの説明と施工を心掛けています。最近、ご無沙汰していたお客さまにお会いすると、「かなり丸くなったね!」とよく言われます。今年は10kgくらいダイエットをしなきゃ...と考えていますが、(たぶん)無理かも...? (笑)

村上 芳春

気が付いたら...ガス屋歴42年。主に修理担当で、細かい腕を磨いてきました。今では地域のお客さまに覚えていただき、ご指名も多く嬉しい限りです。最近酒量が増えたので、健康管理に気を付けなければ...と思っているけど、「この一杯の為に仕事をしている」ので、お酒はやめられません。



会社名 小倉工業 株式会社
住所 市原市姉崎3116-10(サービスショップ)
 市原市不入斗1536-1(工事・検査部)
電話番号 ☎0120-62-2975(サービスショップ)
 TEL.0436-62-2975(サービスショップ)
 TEL.0436-66-5800(工事・検査部)
主な業務内容 ガス機器の販売・修理
 浴室・キッチンなどの住まいのリフォーム
 ガスの開栓・閉栓業務
 ガス料金の収納・ガス工事の受付
従業員数 26名
許可 市原市水道部指定工事店
保有資格 需要家ガス設備点検員/21名
 装置工事代理人/5名
 装置工事設計士/2名
 内管工士/1種 6名・2種 1名・3種 2名
 ガス可とう管接続工事監督者/14名
 液化石油ガス設備士/12名
 ガス消費機器設置工事監督者/7名
 酸素欠乏・硫化水素危険作業主任者/6名
 地山の掘削作業主任者/7名
 土止め支保工作業主任者/6名
 給水工事主任技術者/1名



市原サービスショップ

〈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)
 市原市五井東3-12-5(市原サービスセンター内)
 ☎0120-80-6338
 TEL.0436-22-6338

姉崎サービスショップ

〈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)
 市原市姉崎3116-10
 ☎0120-62-2975
 TEL.0436-62-2975

八幡サービスショップ

〈営業時間〉9:00~17:30(月~日)
 〈定休日〉年中無休(年末年始は除く)
 市原市八幡1008
 ☎0120-54-2682
 TEL.0436-41-3374

次回の「ここそらVol.11」は2018年5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】

OTAKI GAS

2018 3 月号
 Vol.10
 市原エリア版
 隔月発行

企画・発行: 大多喜ガス株式会社

ホームページ ▶▶▶ <http://otakigas-fan.com/>

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ます!!

頼りになります
 大多喜ガスのサービスショップ

スケジュール

4/15(日)
 映画「いただきます」
 特別上映会&味噌づくり体験





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。身体だけでなく、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しれません。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 —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 こともち

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。

詳細はWebで

大多喜ガスファン
otakigas-fan.com

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
大多喜ガスショールームBeE TEL.043-291-1510

ここから Cooking

Cooking studio 料理教室

市原教室

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 市原サービスセンター2F 市原市五井東3-12-5

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)



●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市原教室 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
13	14	15	16	17	18	19	20
20	21	22	23	24	25	26	27
27	28	29	30	31			

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

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

5回コース

5月 和食の基本! おだしを取ってみよう
●春野菜と焼き鳥のどんぶり ●だし汁の取り方
●鶏とわかめのお吸物 ●揚げ出し豆腐
●アーモンドケーキ

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

7月 暑い日にピッタリ!
●缶詰で作るお手軽冷や汁
●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 ●華団子 ●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

【講師】中村 美香
16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。

コースA-1 5/30・6/27・7/25・9/26・10/24
コースA-2 5/31・6/28・7/26・9/27・10/25

5回コース

5月 パパッと! おいしいレシピ

【講師】浅井 ひとみ
16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。

コースB-1 5/9・6/6・7/4・9/5・10/3

5月 パパッと洋食屋さん
●ポークチャップ ●いんげんのマスタード和え
●ピシッワーズ(じゃがいもの冷たいポタージュ)
●アメリカンチェリーのコンポート〜パニラアイスに添えて

6月 胸肉もっとな! 簡単チキン南蛮
●フライパン1つでチキン南蛮
●きゅうりのサラダ オニオンドレッシング ●煎り豆腐
●枝豆ご飯 ●マールケーキ

7月 夏にさっぱり! ポワールで和えるだけパスタ
●サーモンの香草パン粉焼き ●しらすと梅肉の冷製パスタ
●ラタトゥイユ ●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おもてなし中華
●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 ●ミニパンケーキ
●その他3品

5回コース

5月 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】中村 美香
8名
2,500円

5月
コースC-1 5/24
コースC-2 5/29

6月
コースC-3 6/13
コースC-4 6/14

7月
コースC-5 7/11
コースC-6 7/12

【講師】ベッシーアズーロ〜青い魚〜 池田 征弘
16名
2,500円

5月 イタリア料理の基礎講座
コースD-1 5/7
美味しイトマトソースの作り方
●トマトソースの作り方
●あざりとトマトソースのパゲッティ
●地鶏のカチャトラ(トマト煮)

【講師】和菓子教室でーあんだ 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
コースE-1 5/14
●生菓子 柏葉 (こなし生地で作る柏葉の生菓子)
●コーヒー水ようかん

初めての和菓子教室



【講師】和菓子教室でーあんだ 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
コースE-1 5/14
●生菓子 柏葉 (こなし生地で作る柏葉の生菓子)
●コーヒー水ようかん

お料理探検隊

カンタン! 魚焼きグリルで作る 焼きおにぎり!

焼きおにぎりは表面にしょうゆや、味噌を塗って味をつけるので、中に具を入れなくてもおいしく食べられるよ!

グリルで簡単! カリカリ焼きおにぎり!!

焼き時間の目安
両面焼き 強火 7分
片面焼きグリル 4分 裏返してさらに3分
※ご使用のガスコンロの機種により焼き時間が異なります。お好みで調節してください。

しょうゆを両面に塗った定番の焼きおにぎり、味噌をお酒でばした香ばしい味噌焼きおにぎり、明太子とマヨネーズを合わせた変わり種など、いろんな味を楽しみましょう!

料理教室ではコンロの便利な使い方をご紹介します。



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あります。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 検索!

家庭用壁掛けタイプ
所要時間(目安):約1時間~1時間30分
標準料金/1台 12,960円
2台 21,600円
■フィルター自動お掃除機能付き

天井埋込タイプ
所要時間(目安):約3時間
標準料金/1台 37,800円
標準料金/1台 23,760円
標準料金/1台 43,200円
■フィルター自動お掃除機能付き

期間限定 BeEシーズンアトラクション

かわいい衣装で不思議な国の住人に変身! 春休みの思い出にもピッタリ!!

BeEワンダーランド 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

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?
おすすりポイント

この春いちばんハッピーな
キッチン教えて!!



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、
きれいな除菌水 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



NORITZ
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

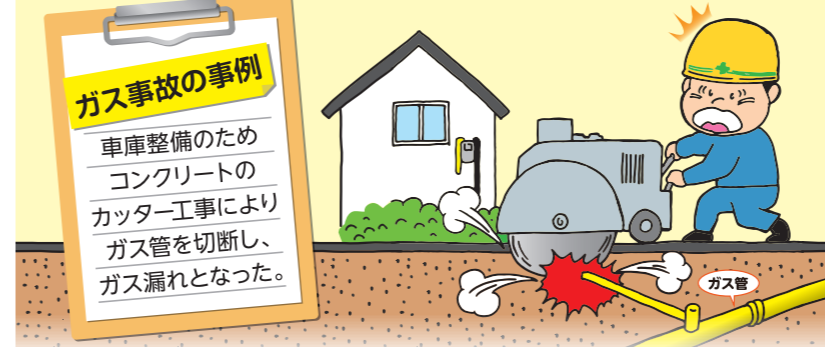


リースでお得な
パルマII
ガスコンロのリフォームをしたいけど予算があまりかけられないな...と、お悩みの方もぱっちりサポート!
月々わずかなお支払いでピカピカの最新コンロに!
▶ 月々のお支払い(リース)で新しいコンロが使えます!
▶ 標準工事費もコミコミのリース料金です! ※1
▶ リース期間中の故障は、無料で修理いたします! ※2
▶ 6年ごとに新しいコンロに取り替えられます!



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が使えるコンロ「フェイス」も大好評!
リースナブルタイプ 月々 **1,600円**~
【6年72回払い】
※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