

お客さまの生活に密着する快適ガスライフをお届け!

**創業100年**の豊富な実績と経験を誇る私達**茂原サービスショップ**におまかせください。

ガス器具はもちろん現在では住宅リフォーム、総合設備工事を中心に環境に優しく、お客さまに選ばれたい店を目指し奮闘中。ガス器具・住宅設備のご提案に環境保全を考えた「地球にやさしい会社」、販売だけでなくメンテナンスまで任せられる「信頼できる会社」です。お客さまに合ったご提案をいたしますので、お時間がありましたらお気軽にショールームにお越しください。社員一同心よりお待ちしております。



ガスだけでなく  
お家の丸ごとリフォームも  
お任せください

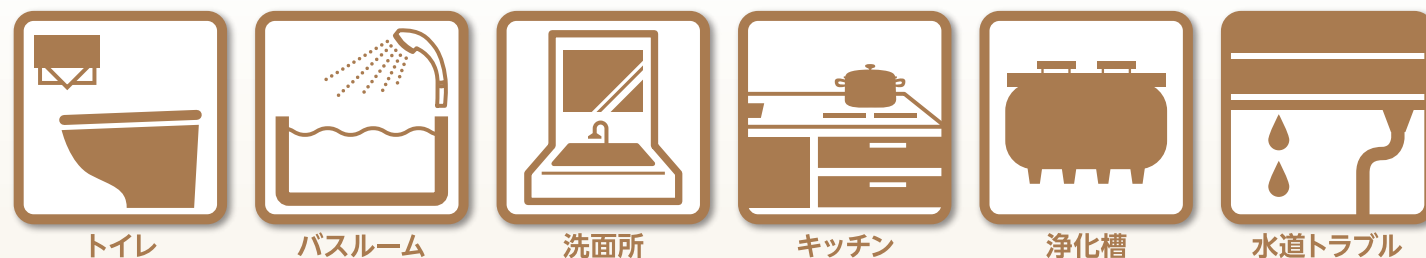


**大多喜ガス 茂原サービスショップ**  
有限会社 釜屋燃料店  
茂原市道表2-7  
(営業時間) 9:00~19:00(月~土) / 9:00~17:30(日)  
(定休日) 年中無休(年末年始は除く)  
☎0120-047-528

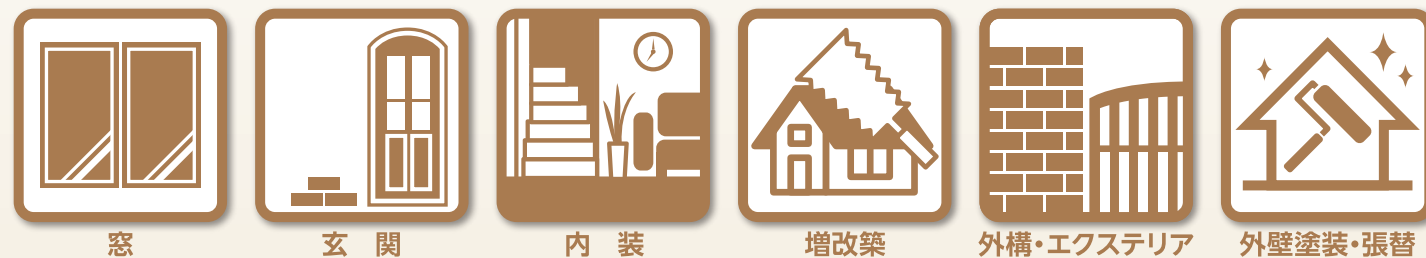
大多喜ガス茂原サービスショップ  
お家のリフォーム

# こんなこと出来ます! Reform

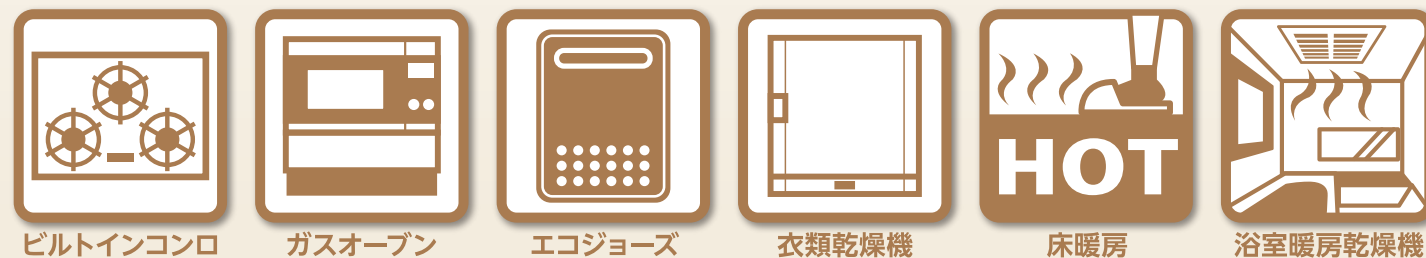
## 水廻り



## 一般建築工事



## ガス機器販売 メンテナンス



建築士・土木施工管理技士・電気工事士・給水装置工事主任技術者・液化石油ガス設備士など様々な専門資格を持った社員が対応します。

# 春のガスまつり

3月24日(土)・25日(日)  
2会場 2days 同時開催  
開催時間 両会場とも 10:00~17:00

会場1 茂原ショッピングプラザアスモセンターコート  
八千代サービスショップ/町保サービスショップ/高師サービスショップ 3店舗合同

会場2 大多喜ガス茂原サービスショップ



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。

<b>茂原サービスショップ</b> (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) 茂原市道表2-7 ☎0120-047-528	<b>八千代サービスショップ</b> (営業時間) 9:00~18:00(月~日) (定休日) 年中無休(年末年始は除く) 茂原市八千代2-5-20 TEL.0475-25-0008	<b>町保サービスショップ</b> (営業時間) 9:00~17:30(月~土) (定休日) 日曜日、年末年始 茂原市町保7 ☎0120-630-830	<b>高師サービスショップ</b> (営業時間) 9:00~18:00(月~土) / 9:00~17:30(日・祝) (定休日) 年中無休(年末年始は除く) 茂原市高師町3-2-8 TEL.0475-23-8587	<b>一宮サービスショップ</b> (営業時間) 9:00~19:00(月~土) (定休日) 日曜日、年末年始 長生郡一宮町一宮3103 TEL.0475-42-2671
---	---	--	---	---

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】

2018 3 月号  
Vol.10  
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て!!

お客さまの生活に密着する快適ガスライフをお届け!  
茂原サービスショップ

スケジュール  
3/24(土)・25(日)  
春のガスまつり 2会場同時開催  
会場1 茂原ショッピングプラザアスモ  
センターコート  
会場2 大多喜ガス茂原サービスショップ  
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。



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

## 「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



しあわせは、  
食卓の中にある。

詳細はWebで  
大多喜ガスファン  
otakigas-fan.com

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



## 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

ココロ Cooking Studio

# 茂原教室 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♪

**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。

**お支払方法** 受講料のお支払方法はコンビニ決済となります。

**お支払いの流れ**

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。


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



### 茂原教室のご案内

**開催場所** 大多喜ガス 茂原サービスショップ  
茂原市道表2-7

**開催時間** 10:30~13:30



至本納 至千葉

JR茂原駅 至二宮

至木更津

**駐車場完備**

### 千葉教室のご案内

**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

**開催時間** 10:30~13:30



至千葉 JR緑区駅 至大網

ゆみへる

千葉料理教室 大多喜ガス ショールーム BeE

至木更津

**駐車場完備**  
JR緑区駅から徒歩約7分

### 茂原教室

#### お手軽クッキング

5回コース

コースNo. A-1 5/15・6/19・7/17・9/18・10/16

コースNo. A-2 5/16・6/20・7/18・9/19・10/17

**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
- 筍とわかめのお吸物 ●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
- トマトの肉味噌揚げ ●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し汁 ●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

【講師】 中村 美香

8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。



### 千葉教室

#### 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。

コースNo. A-1 5/10・6/7・7/12・9/13・10/11

コースNo. B-1 5/26・6/30・7/28・9/22・10/27

#### 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。

コースNo. A-1 5/10・6/7・7/12・9/13・10/11

コースNo. B-1 5/26・6/30・7/28・9/22・10/27

#### 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。

コースNo. A-1 5/10・6/7・7/12・9/13・10/11

コースNo. B-1 5/26・6/30・7/28・9/22・10/27

#### 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! 見た目もキレイ! 美味しい!

コースNo. D-1 5/29

- ポリュームサンドイッチ
- お豆と野菜たっぷりのスープ
- ブロッコリーのフジッリ
- デパ地下風チキンサラダ
- ちよこっと甘いもの

7月 夏バテ知らず! 元気にしっかり食べよう!

コースNo. D-2 7/3

- 野菜たっぷりごちそうそうめん
- れんこんのシキシキキ鶏つくねあんかけ
- 丸ごとトマトサラダ ●水ようかん

コースNo. D-3 7/8

#### 5月 基本の日本料理とデザート

- だし取り方 ●沢煮梅
- 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 ●黒ごまプリン

#### 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 ●五目鶏寿し
- ブラットオレンジゼリー

#### 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

#### 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
- 筍とわかめのお吸物 ●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
- トマトの肉味噌揚げ ●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し汁 ●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

#### 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
- ピシノワーズ(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〜バナナアイスに添えて〜

#### 6月 胸肉もっちり! 簡単チキン南蛮

- フライパン1つでチキン南蛮
- さきうりのサラダ 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! 牛乳で和えるだけパスタ

- サーモンの香草パン粉焼き ●しらすと梅の冷製パスタ
- ラタトゥユ ●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 ●ミニパンブキノイ
- その他3品

#### 「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

コースNo. E-1 5/16 ● コーンチーズパン

コースNo. E-2 5/24 ● ~何はさもう? アレンジ自在!~

6月 パン屋さんの定番

コースNo. E-3 6/9 ● ●コースNo. E-4 6/15 ●

- メロンパン

7月 夏の味2種

コースNo. E-5 7/16 ● ●コースNo. E-6 7/19 ●

- ココナッツパン ●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!

コースNo. F-1 5/21 ● 中華丼 ●もやし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

コースNo. F-2 7/5 ● 夏野菜パスタ ●ヘルシーコロケ ●玉ねぎドレッシングサラダ ●フルーツポーチ ●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 辛くないエスニック料理でもてなし

コースNo. G-1 5/19 ● ●コースNo. G-2 5/31 ●

- シシトウチキンライス ●生春巻き
- 爽やかエスニックスープ ●マンゴーラッシー

#### 6月 参加型! みんなで手打ちうどんパーティー

コースNo. G-3 6/23 ● ●コースNo. G-4 6/28 ●

- 手打ちうどん 豚カレーフ汁と豆乳つゆ〜香味野菜と共に〜
- 海老とはんぺんの春巻き揚げ ●夏みかんの彩り寄せ

#### 7月 スタミナ中華のおもてなし

コースNo. G-5 7/7 ● ●コースNo. G-6 7/26 ●

- 手羽元のサクサク揚げ ●中華風刺身盛り
- 冬瓜のスープ ●さっぱり烏龍茶ゼリー

#### お料理探検隊

グリルで簡単! カリカリ焼きおにぎり!!

### 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!

焼き時間の目安  
片面焼き 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、味噌をお酒での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、いろいろ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紹介しています。

#### イタリアランチセットとデザートが楽しめる教室

【講師】 ペッリエアズーロ ~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

コースNo. H-1 5/14 ● ●コースNo. H-2 5/27 ●

美味しい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

コースNo. H-3 7/9 ●

美味しいミートソースの作り方

- ミートソースの作り方 ●ミートソース ポロニヤ風
- ポロニヤ風コトレッタ

#### 初めての和菓子教室

【講師】 和菓子教室 ていーあんだ 宮川 睦

16名 ¥2,500円

和菓子の四季や歴史、アレンジ方法等7枚情報満載で楽しく和菓子作り!

5月

コースNo. I-1 5/13 ● ●生菓子 柏葉 (こなし生地で作る柏葉の生菓子) ●コーヒータンぽん

6月

コースNo. I-2 6/20 ● ●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・モン味のさっぱりみつ豆)

7月

コースNo. I-3 7/20 ● ●姫桃(やわらか青桃の大福) ●ゆらうらうら (カンスあんとお白あんの冷菓子)

#### 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

コースNo. J-1 6/19 ● ●房総のレモンタルト

7月

コースNo. J-2 7/31 ● ●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とキープします。

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

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。

ダスキンレンタル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

### 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。

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

予約制 希望日の3日前まで受付可能

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々〜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!

幅広いシャワーの水栓

きれい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  
**TOTO**



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!  
料理のレポートリー・カグヘン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  
**バリュープランII**

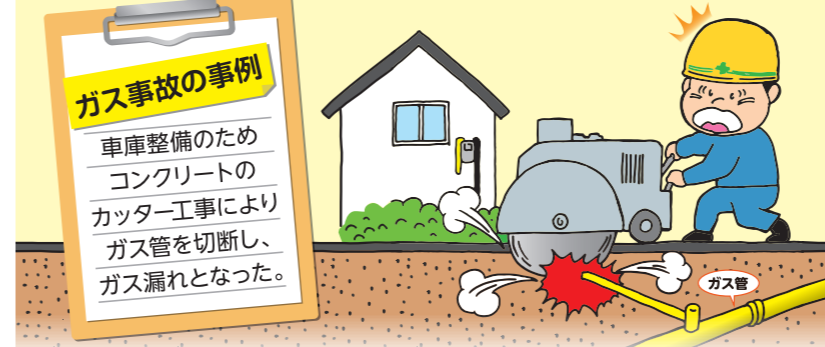
ガスコンロのリフォームをしたいけど予算があまりかけられないな...と、お悩みの方もぱっちりサポート!  
**月々わずかなお支払いでピカピカの最新コンロに!**

▶ 月々のお支払い(リース)で新しいコンロが使えます! ▶ リース期間中の故障は、無料で修理いたします! ※2  
▶ 標準工事費もコミコミのリース料金です! ※1 ▶ 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+無料修理サービス コミコミ ※2 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。

**万が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