

栃木ガス株式会社
栃木県栃木市城内町2丁目2番23号
電話 0282-22-2939
FAX 0282-24-3489

次回のお知らせ

秋号

平成18年9月頃予定

蔵の街
お知らせ
スポット!!

ガラスストップコンロ活用レシピ

■おつまみロングスティック

温度管理が難しい春巻きも、自動温度調節機能で、簡単にパリッと仕上がります！揚げたてはチーズがとろ〜り。生ハムの塩味が効いていて、ワインのおともにピッタリです。
◇エネルギー(1人あたり) : 276kcal
◇料理時間: 20分

■グリルサラダピザ

グリルで焼いたピザはまさに本格的！ミートソースと生野菜の組み合わせも絶品です
◇エネルギー(1枚あたり) : 338kcal
◇料理時間: 60分

すばやくおいしく、グリル皿のヒミツ

ステンレスのグリル皿は、バーナーの熱を反射させ、グリル内の熱量を高めます。少ないガス量で素早い調理ができます。

とちぎあじさいまつり【栃木市】

〜しっとり濡れた石段と参道をRめ尽くすアジサイが織りなす初夏の風物詩〜

サクラで有名な太平山山頂にある太平山神社への表参道は約1,000段にも及ぶ石段になっています。その石段の両側に西洋アジサイをはじめ、額アジサイ、山アジサイなど約2,500株が咲き誇ります。色とりどりのアジサイを楽しみながら、ゆっくりと石段を登っていくと初夏の空気を存分に味わうことができます。

日時 6月16日(金)〜7月2日(日)

場所 太平山・あじさい坂(太平山神社参道)

問合せ 栃木市商工観光課 TEL 0282-21-2543
(社)栃木市観光協会 TEL 0282-25-2356

創刊号
発行 18年6月1日
栃木ガス株式会社
営業開発課企画

蔵の街
都市ガスだより

創刊にあたって
お客様各位

拝啓 皆様ますますご繁栄のことと心からお喜び申し上げます。
平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。
さて、この度弊社ではニュースレター『蔵の街〜都市ガスだより』を発刊することになりました。春夏秋冬、季節の節目に、その季節折々の身近な出来事や商品に関するご案内等、様々な情報を掲載していきたいと思っております。御忙しい日常生活の合間に、ホッと一息、目を通していただけたら幸いです。また、ご感想や耳寄りな情報など御座いました、ぜひご連絡下さい。
今後も栃木ガス共々『蔵の街〜都市ガスだより』をよろしく御願い致します。

ガスご利用ガイド

目次:

創刊にあたって

1

ガスご利用ガイド

1

会社全景と社員スタッフ

2

ガラスストップコンロ
ご紹介

3

ガラスストップコンロ
簡単レシピ

4

蔵の町お知らせスポット

4

栃木市の花ださつきだ

ガスを安全に・快適にお使いいただくためにぜひ知っておいていただきたい情報や、ガス器具の上手な使い方や選び方をご紹介します。

その1: **お引越し及びガス利用の開始の際の手続き**
○開始/中止の作業は日曜日・祝祭日もお伺いいたします。
《作業時間帯》月曜〜金曜AM9:00〜PM18:30
土・日・祝祭日AM9:00〜PM17:30
お引越しの日にちが決まったらお早めにお申し込みください。
○栃木ガスのご使用開始の際は、栃木ガスの社員がお客様宅に訪問し作業を行います。

その2: **栃木ガスがお届けするガスの種類**
ガスは、「都市ガス」7グループ13種類、及び「LPガス」に分類され栃木ガスでは、天然ガス「13A」の都市ガスをお届けしています。
天然ガスは、メタンを主成分にした可燃性のガスです。大気汚染や酸性雨などを引き起こす硫黄酸化物・窒素酸化物、地球温暖化の原因となる二酸化炭素の発生が、石炭や石油に比べて少なくなります。また、一酸化炭素を含まないので、生ガス中毒を引き起こす心配もなく、安全性も向上します。

その3: **ガス器具の上手な選び方**
○使いやすさで選ぶなら、やっぱりガスコンロ
ガスは鍋全体をあたためます。ムラなく一気に過熱するので、調理時間が短く素材の旨みを逃がしません。
○炒め物の命はシャキッと仕上げるための強火。シチューや煮物のおいしさはじっくりコトコトと煮るための極小のトロ火。用途に応じて強火から弱火まで調整できます。
○ガスなら、複数のバーナーとグリルが同時に全部使えます。
○グリルでかんたん料理。グリルは、小さなオープン、焼き魚が美味しくやけるのはもとより、お肉や野菜の旨みをギュッと、閉じ込めて調理したり、グラタンを焼いたり。オールマイティーです。

会社紹介

会社の全景写真

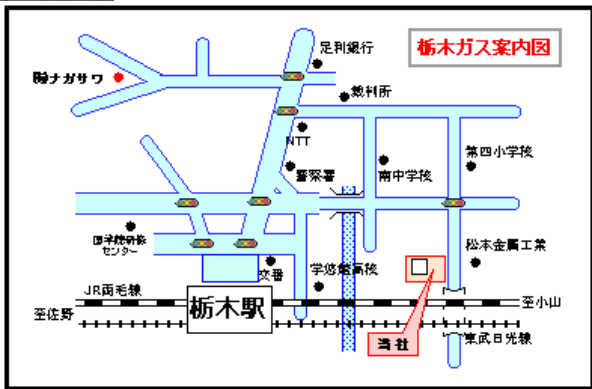


当社は、栃木商工会議所が主となって設立した会社です。

都市ガスの原料は天然ガスです。天然ガスは、世界各地に豊富に存在し、中東以外からの確保も可能なエネルギーで長期に安定した価格と供給が可能です。また、環境にも優れたエネルギーです。

会社概要

- 設 立
昭和39年6月
- 事業内容
 - ・都市ガス(天然ガス)の供給
 - ・ガス機器販売
 - ・ガス工事受請
- お客様数
3,950件 (H18年4月現在)
- 年間販売量
約200万m³



緒形社長と社員スタッフ



環境への取組	
環境方針 (理念) 栃木ガス株式会社は「地球環境の保全」を重要課題の一つであると認識し、地球環境にやさしいクリーンエネルギーである天然ガスの普及拡大を図り、地球レベルや地球規模の環境保全を積極的に推進し、社会の発展に貢献していきます。	
(方針) 1. お客様のエネルギー利用における環境負荷の低減 効率が高く環境負荷の小さな商品やサービスの提供により、環境にやさしい天然ガス利用の拡大に努め、お客様のエネルギー利用における環境負荷の低減を図ります。	
2. 当社の事業活動に伴う環境負荷の低減 経営活動の効率化に向け、効率的・効果的な環境マネジメントを展開して、当社の資源・エネルギーの消費量を抑制するとともに、資源物の発生抑制・再使用・再資源化に努め、事業活動に伴う環境負荷の低減、並びに汚染の予防活動を継続的に行います。	
3. 環境マネジメントシステムの継続的改善 環境マネジメントシステムを継続的に改善向上させるため、環境目的及び環境目標を具体的に定め、自主的かつ定期的に見直しを行います。	
4. 地域の環境活動への参加 地域社会の一員として、地域の環境活動への参加や地域の環境保全に努めます。	
5. 法令等の遵守 国や地方自治体の環境関連の法令・規制・協定等を遵守することとにより、当社が関連するその他の要求事項等についても遵守し、環境管理レベルの向上に努めます。	
6. 環境マインドの向上 この環境方針を徹底し補完するため、全ての従業員に対し環境関連の教育訓練を推進し、環境マインドの向上を図ります。	
7. 環境方針の公表 この環境方針は、当時の従業員及び組織で働く人に周知するとともに、社外に公表します。	
平成18年6月1日	栃木ガス株式会社 取締役社長 緒形 富
ISO14001認証取得 平成18年3月25日、環境マネジメントの国際規格であるISO14001の認証を取得いたしました。	

ピピッとできちゃう

ガラストップコンロ

魔法のコンロで
もっと美味しく快適に！

ガラストップコンロご紹介

Page 3



火加減をこまめに見なくても自動的に調整・消火してくれるので、鍋で簡単においしいガス焼きのご飯が炊けます。



揚げ物が過温になるまで加熱後、自動的に強火・弱火を繰り返して適温を保ち、理想的な揚げ具合に仕上げます。



火加減を自動調整して簡単に美味しい仕上がりが

奥様想いの安心機能

楽しいキッチンライフをかなえる安心機能は、家計を守る奥様にうれしい省エネ効果も持っています。余分なエネルギーを抑えて、ガス代を節約します。

- 電源オートオフ機能
- 鍋無し検知機能

もう揚げものなんて怖くない。
あげロック
鍋底の温度を感知し、危険温度に達する前にブザーでお知らせ。自動的にガスをカットし消火します。



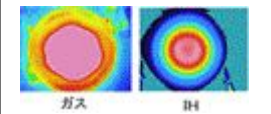
ガスコンロとIHクッキングヒーター(電磁調理器)の性能を比較しました。

その1 おいしさの秘密

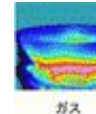
ガスコンロは鍋底と鍋肌の温度差が少ないので材料を入れた後も温度が下がりにくく、一気に炒められます。しかも、熱い鍋肌との接触面が大きいので余分な水分が蒸発し、バラバラ感のあるおいしいチャーハンができます。

その2 経済性の秘密

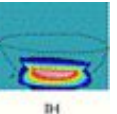
鍋全体を温めるガスだから経済的！



ガスコンロ



IHコンロ



その3 使いやすさの秘密

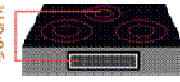
ガスなら3つのバーナーとグリルが同時に使える！

ガスコンロ



ローストと奥ヒーターは切替式。3つのヒーターはフルに使えない！

IHクッキングヒーター



比較体験クッキング

ガスとIHを同時に使って簡単な料理し、使い勝手や仕上がりの差を比較していただけます。

(無料・要予約) 0282-22-2939 栃木ガス営業企画 田口・佐々木まで

ECO Excellentなら
震度約4以上で自動消火!
感震機能で安心!!



温度センサー



立消え安全装置



簡単に美味しく、鍋でご飯が炊ける！

お湯の沸騰をピピッとお知らせ。後は自動沸火！

天ぷらも理想的な揚げ具合に！

焼きすぎの失敗もナシ！

キー操作画面を終わる

ECO Excellentであなたも料理名人。

ECO Excellent お料理シミュレーション
ECO Excellentのカンタン操作と便利機能をフルに活かした、おいしい調理法の手順をご紹介します。下のバーナーから料理カテゴリを選んでクリックしてください。



焼
魚を焼く



炊
ごはんをたく



煮
野菜を煮る



炒
炒め物を作る



揚
フライを揚げる



茹
パスタをゆでる

コンロがしゃべる!?親切な。

音声ガイド機能

使用中の状態や安全機能の作動を音声でお知らせ。【標準】「親切」「切」の3モードで、音量も大中小から選べます。



リンナイビルトインシリーズ

直火焼水無し
フル
両面焼



RSK-N78W6QC1TS5-A 新発売 RSK-N78W6QA1TS2-A 新発売 RSK-N78W6GD13X3-A新発売 RSK-N78W6GD14X3-W新発売
希望小売価格[税込] ¥249,900 希望小売価格[税込] ¥228,900 希望小売価格[税込] ¥219,150 希望小売価格[税込] ¥218,400

創刊号につきガラストップコンロ破格値でご提供！