今月のお店紹介 蔵の街お知らせスポット

Page 4

#### 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



蔵の街 お知らせ スポット!!

#### 今月のお店紹介



栃木市万町にある「cafE 15」さん。 昨年末にオープンしたばかりの注目スポット! 大正時代の洋館を改装したレトロなカフェです。 セットメニューは、メイン、スープに、なんと ケーキ、コーヒーが付いてくるので、大満足です! 自家製ジンジャエールも、さっぱりしてサイコー! また、インテリアもさりげなく置いてあるものたちが カワイイんです!オルガン、ソファー、キャビネット。 時間を忘れてくつろいでしまう空間、別の時代に迷い 込んでしまったかのような空間、是非ご堪能下さい!



★本情報誌をお持ちいただいたお客様に、「ゆーあい工房 のこがしパン」をプレゼント致します! (5月末まで)



お店では、GHP(ガス・ヒートポンプ・ エアコン)を、ご自宅ではマイホーム発電 エコウィルをお使いいただいております。 「GHPはランニングの節約にいいネ! ホント、助かるよ!!」とご主人。

## とちぎ花まつり

蔵の街とちぎを、花が彩る

蔵の街とちぎの春を彩る桜、かたくりの見頃にあわせて、 恒例の花まつりが開催されます。

太平山の北側遊覧道路の、約2kmにもおよぶ桜のトンネル、 市北西部の星野地区では、かたくりの可憐な花が一斉に 咲き始め、山の斜面を染め上げていきます。

詳しくは、下記へお問い合わせ下さいネ!

期 間 平成19年3月30日(金)~4月8日(日) (開花の状況によりまつり開催期間の変更有)

場 所 栃木市 西部 太平山 北西部 星野

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







# 蔵の街

#### 都市ガスだより

春号(第4号) 発行 平成19年3月1日 栃木ガス株式会社 営業開発課企画



#### warehouse

いよいよ待ちに待った春がやってきますね! 皆様、今年の冬はいかがでしたか? 本当に暖かかったですねぇ~。

さて、春号の『蔵の街 都市ガスだより』ですが、この時期、花粉症に悩まされている方も大勢いらっしゃるか と思い、大変耳寄りな情報をお届けいたします!!これを見れば、花粉の季節を上手に乗り切れるかもしれませんよ!

今月のレシピコーナーですが、ガスの炎がうまさを引き出す、中華の定番メニューのご紹介です。

ガスの強火力が中華の要!「やっぱり料理はガスよねぇ~」と思ってしまうのは、私だけではないはず!!

さぁ、今月も身近な情報満載でお届けしますので、最後まで、の~んびりとした気分でお楽しみ下さい!!

$\sim$ warehouse "蔵" $\sim$	1
今月のレシピ!	1
ご存知ですか? ガス衣類乾燥機	2
付けて安心、警報器	2
これはびっくり! お手入れ術!!	3
安全使用のポイント	3
今月のお店紹介	4
蔵の街お知らせスポット	4

#### 栃木市の春 カタクリの花



今回は、ガスの炎だからできる、中華メニューのご紹介です。

中華は火力が命!強火でシャキッと、中まで熱々は「やっぱりガスでなきゃっ!」と思う瞬間です! さぁ、是非皆さんも簡単、美味しい中華レシピ、チャレンジしてみてください!

#### 定番!『青椒肉絲』

# (2~3人前)

- **◆**ピーマン・・・4個(細切)
- ◆たけのこ・・・150g
- ◆牛肉・・・150g
- ◆生姜・・・少々(みじん切り)
- ◆ごま油・・・適量
- ◆水溶き片栗粉・・・少々
- ◆砂糖・・・少々
- ◆塩・・・少々
- ◆オイスターソース・・・少々
- ◆日本酒・・・少々
- ◆醤油・・・少々
- ◆油・・・大さじ1
- ◆鶏がらスープ・・・100cc

- 1. 牛肉、ピーマン、たけのこを、火の通りを同じにするために、 大きさをそろえて細切りにします。
- 2. 牛肉に、酒、醤油、生姜汁で30分程下味をつけ、その後、水気を切ります。
- 3. 下味をつけた牛肉を油通し(140℃)し、油を切っておきます。
- 4. 中華鍋を空焼きし、油を馴染ませておきます。
- 5. 油が熱くなりすぎないうちに、生姜を入れます。
- 6. 続いて、ピーマン、たけのこ、牛肉の順に炒めます。
- 7. 砂糖(少し多めに)、塩、オイスターソースで味付けします(味は薄めに)。
- 8. スープを入れて、沸騰したら水溶き片栗粉を少量加え、とろみをつけます。
- 9. ごま油を加え、照りを出して仕上げます。 ごま油を入れることで、中華の雰囲気がグッと増しますよ!!

\*\*\*

Page 2

#### ご存知ですか? ガス衣類乾燥機!

短時間でふっくら仕上げ

を類較爆機も断然がスがいり!!

5つの"スゴイ"を大<u>公開!</u>!



脱水後、取出してそのまま乾燥機へポン! 約5kgの洗濯物を、なんと約50分でフル乾燥! これぞ、ガスならではのパワフル乾燥!!

#### 思わずスリスリ!

ゴワゴワ知らずのふっくら仕上げ。

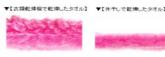
ガスによる熱風が洗濯物をやさしく包み込み、繊維の1本1本を立たせながら乾燥するので、天日干しよりもフンワリ仕上がり、思わずスリスリ!!



### 花粉やホコリがつかないから、

アレルギー症対策にもバッチリ!

乾太くんなら花粉が付く心配もないので、 花粉アレルギー症状の緩和にも一役買います! 、下着やパジャマを乾燥させれば、夜もぐっすり!



#### ガスのパワーで雑菌も撃退!

天日干し同様の殺菌効果!!

除菌効果は天日干しとなんら変わりがありません。 チリやホコリ、排気ガスなどの微粒子が付着する 心配がないため、天日干しよりむしろ清潔です!

#### でも夜でも24時間

365日ふっくら乾燥!

雨の日が続いても、嵐が来ても365日フル乾燥! 自分のライフスタイルに合わせて、いつでも洗濯、 乾燥ができ、気持ちも時間も余裕が生まれます!

























#### )) **(**2

## 付けてて安心、複合型ガス漏れ警報器のこ

1台3役の複合型ガス漏れ警報器は、ガス漏れ、火災、一酸化炭素(CO)の発生を、スポーと音声でお知らせするので、他の音との聞き間違いもありません。また、天然ガスは空気より軽いため上方に1台のスッキリ設置が可能です!!

古い警報器は、お取替ください!!

ガス事業法に基づいて3年に1回、お客さま宅にお伺いし、ガス漏れ点検や給排気設備等の保安点検を行っています。ご訪問の際、お客さまから点検費用をいただくことはありません。点検が終了しますと、結果のお知らせ、パンフレットとともに古い警報器のお取替えをお勧めしております。







「ガス臭い」「警報器が鳴り止きない」 そんな時は、 すぐに栃木ガスへご連絡下さい。 電話番号 0282-22-2939

また、上の絵にあるように、まず落ち着いてから火を消して、ガス栓、器具栓を閉めます。次に、窓を大きく開け、空気の入れ替えを行ってください。次に、メーターガス栓を閉めます。さらに、右の「お願い事項」を守り、栃木ガスへご連絡下さい。

#### お願い事項

・電灯、換気扇などのスイッチは触らないで下さい。・ライターなどの火気を絶対に使わないでください。



これはびっくり!お手入れ術!! 安全使用のポイント

Page 3

## これはびっくり! お手入れ術!!

コンロのお手入れ方法

#### ◎お手入れのポイント ※手荒れが心配な方は、手袋をご用意下さい!

コンロの油汚れは放置せずに、余熱が残っていて、汚れが固まらないうちにサッと拭取るのが基本。 とは言え、忙しい朝にお掃除をするのは大変ですよね~。と言うわけで、せめて1週間に1度は行いましょう!

●代表的なお手入れ方法及び手順 ※洗剤のラベルにある「混ぜるな危険」の表示にはご注意まずはお湯や食器用洗剤で

水拭きですっきりしないときは、熱いお湯で拭けばかなり落ちますし、洗剤を使ってもよく落ちます。 それでも落ちない場合は、次の方法を順番にお試し下さい。

① 湿布法(天板、五徳、汁受け皿) 洗剤をしみにませたキッチンペーパー(湿布)などで

洗剤をしみこませたキッチンペーパー(湿布)などを貼っておく方法。 軽い汚れは中性洗剤をしみこませた湿布を貼り汚れを浮き立たせ、 しばらくしてから拭き取ります。

② つけ置き法(五徳、汁受け皿)

水かお湯をはったおけに、洗剤を入れてしばらく置いておく方法。 弱アルカリ性の酸素系漂白剤を注意書きに従い、適量溶かし、 1時間程度つけ置きした後に、スポンジや柔らか い歯ブラシで擦ると、汚れをきれいに落とすことが出来ます。 ※絶対に塩素系漂白剤は使用しないで下さい!!

③ 煮洗い法(五徳、汁受け皿)

水かお湯をはったなべで、重曹などを入れてしばらく煮る方法。 頑固な汚れは水1Lに大さじ1杯の重曹を溶かした水またはお湯に 1時間ほどつけ置きした後に、約30分ほど煮込み、スポンジや柔らか い歯ブラシで擦ると、汚れをきれいに落とすことが出来ます。

※最後は十分に水拭きして下さい。洗剤が残っていると、変色、サビの原因になります。

ります。

その他にも「これはどうすればいいの?」と言う事がありましたら、ご遠慮なく弊社までご連絡下さい!!

## 知ってて安心、安全使用のポイントについて

ガス機器使用は、まず換気!正しく使って安全に!

ガス機器は、新鮮な空気を求めています。

ガス機器が劣化していたり、換気が不十分な状態でガスが燃焼すると、不完全燃焼 となり、同時に有害な一酸化炭素(CO)が発生し、中毒する恐れがあります。

●キッチンで・・・

コンロや、小型湯沸器をお使いになるときは、<mark>必ず換気扇を回すか、窓を開けて換気</mark>しましょう。 揚げ物をしているときや、グリルをお使いのときは、その場から離れないことが大切です! 離れる場合は、必ず火を止めてください。

小型湯沸器で浴槽などへの給湯、洗髪等のシャワーとしての長時間使用は、不完全燃焼の原因となり 大変危険なので、絶対におやめ下さい。

●お部屋で・・・

ガスストーブ、ファンヒーターなどをお使いになるときは、30分に1回程度、窓を開けるなどし新鮮な空気 と入れ替えを行いましょう。

ガスストーブ、ファンヒーターなどの付近に燃えやすい物は置かない様に注意しましょう。 また、やけどにも十分ご注意下さい。





