

# 蔵の街

## 都市ガスだより



### ~ warehouse “蔵” ~

今年も残すところ、あとわずか。まだやり残した事がたくさんあるような気がしますが、皆さんはいかがですか？  
さて冬号の『蔵の街 都市ガスだより』ですが、先日行われましたガス展と、親子クッキングコンテストの様子をお届けします。また、寒い冬を乗り切る為のお得な情報をお届けしますので、必ずチェックして下さいね！！  
今月のレシピコーナーですが、とってもヘルシーな『焼きカツ』をご紹介します。お店の味をご家庭でお試し下さい！  
また、1月には四半期毎に行っている原料調整がありますので、調整額内容のご案内もあわせてご覧下さい。  
寒い冬をポッカポカにするホットな情報満載でお届けしますので、ぜひ最後までお付き合い下さいね！！

### 今月のレシピ！

今回は、お店の味「焼きカツ」のご紹介です。これ、実は境町の路遊亭さんのメニューなんです。マスターのご好意で、今回皆さんに特別に教えちゃいますヨ！！はっきり言って、保存版！！さあ、是非皆さんも、カリカリでふんわりの「焼きカツ」をお試し下さい！

#### お店の味「焼きカツ」(1人前)

～路遊亭さんマスター提供～



- 豚ロース・・・120g
- 玉子・・・1個
- 生パン粉・・・50g
- オリーブオイル・・・大さじ2杯
- 塩・・・少々
- コショウ・・・少々
- 小麦粉・・・適量

#### 作り方

1. 豚ロース肉をまな板にのせ、筋の部分包丁で切る。
2. 肉全体を包丁の背で軽くたたき、肉をのばす。
3. 肉に塩、コショウを軽くふりかけ、小麦粉にまぶし、とき玉子に絡ませ、生パン粉で衣を造る。
4. フライパンにオリーブオイルを入れ、180度になるまで熱し、衣をつけた肉を入れ、片面をキツネ色になるくらいまで焼き、裏返す。
5. ガスの炎を弱火にして、7～8分焼く。
6. 焼きカツを取り出し、カットし、お好みでステーキソースか、とんかつソースをかけて出来上がり！！

写真の焼きカツは、角切りのパンを使用したため、サクサク感UPでしたヨ！

～ マスター！美味しいレシピ、ありがとうございます！！～

### うずま冬ほたるキラフェス



#### 目次:

～ warehouse “蔵” ~	1
今月のレシピ！	1
’07 ガス展のご報告	2
親子クッキングコンテストのご報告	2
ファンヒーターレンタルのお知らせ	3
原料調整のお知らせ	3
今月のお店紹介	4
蔵の街お知らせスポット	4

### 今月のお店紹介

#### 株式会社山本総本店 さん



先日、TV放映された  
羊羹で描いた栃木市！！



昭和天皇も召し上がった、  
銘菓 礦泉煎餅！！



栃木市倭町の「山本総本店」さん。  
地元の老舗の和菓子屋さんであり、道を挟んで洋菓子屋さんも営んでいるこちらのお店。一品一品心を込めて手作りしているこだわりの商品ばかり。伝統の技を今に伝える職人さんの気持ちが現れています！  
この時期、クリスマスケーキのご予約も承っていますので、ご利用下さいね！！  
昨年創業111年を迎え、山本有三先生に縁もあるとのこと、歴史を感じますネ。  
昔ながらの技術と、今の時代を上手に融合させている品々はどれも輝いています！  
早速お店に遊びに行きましょう！！

お問い合わせ  
株式会社山本総本店さん : 栃木市倭町7-13  
TEL 0282-22-4700  
FAX 0282-22-4702

ホームページアドレス  
<http://www.sea.sannet.ne.jp/yamamotokashi/>

#### 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

# 春

平成20年3月頃予定

蔵の街  
お知らせ  
スポット!!

### 「とちぎの雛まつり」

～ 来たけ～・見たけ～・食ったけ～ の～んびり あそび～

少し先のお話になりますが、春は女の子のお祭り「ひなまつり」の季節。  
栃木市では、春の穏やかな日差しの中、いろいろな思いのこもった  
きらびやかな雛人形たちが街の中を彩ります。

女の子はもちろん、世代を超えてワクワク楽しいひと時を過ごして  
いただけるよう、実行委員会のメンバーが趣向を凝らした催しもので  
皆さんのお越しを、心よりお待ちしております！！

2月9日(土)、17日(日)、24日(日)、3月2日(日)は、  
ぜひ栃木市の蔵の街へ！

期 間 平成20年2月9日(土)～3月2日(日)

場 所 蔵の街大通り(イベントはとちぎ蔵の街美術館前、  
山車会館前広場、観光館他)

お問合せ とちぎの雛まつり実行委員会 TEL:0282-23-3131



## ‘07 ガス展 ご来場ありがとうございました！！

10月26日～28日に開催致しましたガス展ですが、前半の台風、後半に秋晴れと、変化に富んだ天候の中、多数のお客様に足を運んでいただき、社員をはじめ、メーカーともども、感謝の気持ちでいっぱいです！！  
皆様のお気持ちに副えるよう、今後も頑張って参ります！  
本当にありがとうございました！！



3日目は台風一過の晴天となり、多くのお客様にご来場いただきました！  
給湯器や、ガスファンヒーターなど、冬の準備のお手伝いもさせて頂きました！！



お子様コーナーでは、金魚すくいや、お菓子すくい、ヨーヨー釣りなど、元気な声が響いていましたネ！  
皆さんは、金魚何匹すくえましたか？

最新のガスコンロだから、安心・安全だし、便利機能が付いているので、子供さんだって、上手に美味しくお料理できちゃいますヨ！！



常設のショールームにて、器具の説明を行っている様子！IHクッキングヒーターとの比較調理が出来ますので、皆様のご来場をお待ちしております！



## 全国親子クッキングコンテスト栃木地区予選会 優勝者決定！



栃木地区予選会で日頃の腕を存分に揮い、見事に優勝いたしました、関口さん親子！  
次の県大会でも実力を発揮していただき、関東ブロック大会、全国大会へと勝ち進んでいただきたいですネ！ぜひ、皆さんも応援してください！



## 1ヶ月！！ ファンヒーター 無料レンタルキャンペーンのお知らせ！



いよいよ寒～い冬の到来ですね～…。でも、ご安心下さい！あったか便利に大変身できるチャンスです！  
一ヶ月、無料でファンヒーターをお試しいただけるキャンペーンを実施します！  
この機会に、ガスのファンヒーターのすばらしさを実感して下さい！！  
今年の冬から、ぽかぽか快適なガスファンヒーターで、寒さとはさよなら！！

面倒な給油はいりません！！  
収納時の灯油の掃除なども今年からしなくてすみますよ！



スタイリッシュなものから、本格空気清浄機付のものまで、多彩なラインナップで、お客様に満足いただける商品をご用意！  
さあ、一度お試しください！！

パワフル＆スピーディー！！  
素早い立ち上がりで、寒いお部屋もいっきに暖かくなります！



いやな臭いもしません！！  
点火・消火時の臭いもしません！



軽くてコンパクト！！  
灯油のタンクがないから軽くてコンパクト！移動もラクラク！！



貸し出しは上記のものとは異なる場合がございますが、ご了承下さいますよう宜しくお願い致します。どしどし、お問合せ下さいネ！！お待ちしております。

床暖房なら、お得な料金メニューもございます。お見積、お問合せ、お待ちしております！！

## 原料調整のお知らせ

原料価格の変動とガス料金の調整について

原料調整制度とは、為替レートや原油価格の変動等による原料価格の変動に応じて、3ヶ月毎にガス料金の従量料金単価を調整する制度です。

栃木ガスは「原料費調整制度」に基づき、平成20年1月～3月検針分の従量料金単価を、平成19年10月～12月検針分に比べ1m<sup>3</sup>(45MJ)につき2.10円(消費税抜)上方に調整させていただきます。

今回の調整は平成19年7月～9月の貿易統計実績に基づくものです。

平成20年1月～3月検針分に適用するガス料金につきましては、当社店頭での掲示や平成19年12月の検針票であらかじめお客様にお知らせいたします。

平成20年1月検針～3月検針までの一般料金(税抜料金)

1ヶ月のご使用量	0m <sup>3</sup> から25m <sup>3</sup> まで	25m <sup>3</sup> をこえ194m <sup>3</sup> まで	194m <sup>3</sup> をこえる場合
基本料金 (円/月)	775.00円	1,260.00円	4,470.00円
従量料金 (円/m <sup>3</sup> )	199.65円	180.69円	164.17円
(参考)4～6月従量料金	197.55円	178.59円	162.07円