

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

http://www.cc9.ne.jp/~tg-tochigi/

次回のお知らせ

春号

平成20年3月頃予定

蔵の街
おすすめ
スポット!!

蔵の街 お店紹介



かわいい外観のお店！



天然酵母のフランスパン！
他にも美味しいパンがたく
さんあって迷っちゃう～！



パン工房 麦笛 さま

今回ご紹介の「パン工房 麦笛」さま。
栃木駅から徒歩5分で、駐車場もある好条件！
自家培養している天然酵母（ルヴァン）を使い
「おいしくて、安全なパンをお届けしたい」と言う
ご主人の気持ちのたっぷり詰まったパンたち。

今年3月に旧店舗の東側へ移転、新装オープン
しさらに人気が高まっている、こちらの麦笛さま。

美味しいのはもちろん、かわいいパンがたくさん
あって、お子様から、お年寄りまで安心して召し
上がっていただける品々です！！

**「カレーパンは、ガスのフライヤーでカリッと揚がる
から、人気の商品の一つだよ！」**とご主人。

サンドイッチや、調理パンなど、人気の商品は早
く行かないと無くなってしまうとのこと、午前中か
ら店の中は賑わっています！！

お昼におやつに、ぜひ皆さんご賞味ください！

お問い合わせ

パン工房 麦笛 さん

栃木市河合町9-29 TEL 0282-22-1463

営業時間 9時～18時 無くなり次第終了です

定休日 木・日・祝祭日

「うずま冬ほたる キラフェス2008」

～ 約3万個のイルミネーションが巴波川を幻想的に彩る ～

巴波川を愛する市民団体「うずま川遊会（せんゆうかい）」が
冬の川岸をイルミネーションで飾る「うずま冬ほたる キラフェス
2008」が、去る10月10日から開催されています。

蔵の街の巴波川沿いと、うずま公園のツリーに見立てたメタ
セコイヤを、約3万個の発光ダイオードが幻想的に彩ります。
夕方5時～11時まで、ロマンチックに変身する蔵の街…。
久しぶりに手をつないでお散歩なんて、素敵ですね！！

期 間 平成21年2月28日（土） 午後11時まで

場 所 巴波川 倭橋～瀬戸河原公園・うずま公園

お問合せ 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

～ warehouse “蔵” ～

皆さん、風邪をひいていませんか？ 駆け足で秋が通り過ぎ、あっと言う間に冬がやってきたって感じですね。

さて今回は、秋に行いました「ふれあいガス展2008」や「親子クッキングコンテスト」のご報告です！

たくさんのお客様に足を運んで頂き、皆さんと楽しい時間を過ごさせていただき、社員一同感謝しております！！

また、「とちぎ秋まつり」にボランティアとして参加することで、改めて「蔵の街 栃木」の良さを実感しました！

今回のレシピは、冬の定番「土鍋でポトフ」のご紹介です！ 体の芯からあったまるレシピです。是非お試しください。

さむ～い冬、ファンヒーターや床暖房の温かいお部屋で、みかんを食べながら「蔵の街 都市ガスだより」をどうぞ！

目次:

～warehouse “蔵”～

1

今回の簡単レシピ！

1

ガス展開催のご報告

2

全国親子クッキング
コンテストのご報告

3

原料調整のお知らせ

3

蔵の街 お店紹介

4

蔵の街おすすめスポット

4

今回の簡単レシピ！

今回も、土鍋「かまどさん」を使った料理をご紹介します。

こちらの「かまどさん」、いろいろな料理の使えて、ほんとに便利！ 重宝してます！！

冬の定番「ポトフ」をご紹介。皆さんのレパートリーの一つに加えてみてくださいね！！

『土鍋でポトフ』（2人分）



材料

◆大根 …… 100g
◆人参 …… 60g
◆じゃが芋 …… 100g
◆玉ねぎ …… 70g
◆キャベツ …… 100g
◆本しめじ …… 40g
◆鶏肉（もも） …… 80g

調味料

◆水 …… 600cc
◆チキンコンソメ …… 100cc
◆酒 …… 大さじ1
◆ローリエ …… 1枚

作り方

1. 大根・人参・じゃが芋は一口大、玉ねぎ・キャベツは乱切りにします。
2. 本しめじは、いしづきを取ります。
3. 「かまどさん」に調味料と材料を入れ、中火で25分煮立てます。
4. 火を止めて25分蒸らし、「あっ」と言う間に出来上がり！！

土鍋のイメージを変える、こちらの「かまどさん」。

ショールームでご紹介していますので、是非ご覧下さいね！！

雪化粧した蔵の街



ご来場ありがとうございました！！

去る10月24日(金)・25日(土)・26日(日)、栃木ガス構内におきまして「ふれあいガス展2008 ガスだから出来る 快適ECOライフ！」と題し、ガス展を開催いたしました！

多くの皆様にご来場いただき、最新のガス機器や、太陽光発電とエコウィルとのW発電などをご覧いただきました。

またボランティアの五十畑さん、菊池さん他お友達の方々にご協力いただいた昔遊びコーナーは、多くのお子様連れで賑わっていました。

ご来場いただきました皆様、ご購入いただきました皆様、本当にありがとうございました！！また、ご来場いただけなかった皆様も、次回はご来場いただけますよう、楽しい企画をいたしますので、ぜひ宜しくお願い致します。

では当日の会場の様子を掲載致しますので、御覧下さい。



最新のガスコンロ「**Siセンサーコンロ**」の実演に、熱心に耳を傾けていただくお客様。お料理が簡単にパパッと出来てしまうサポート機能いっぱいのガスコンロに、ご覧いただいたお客様からは歓声も！！

ボランティアさんにご協力いただいた「昔遊びコーナー」。輪ゴムでっぽうや紙でっぽう、こままわし。子供たちが夢中で遊んでいる姿が印象的でした！きっといい思い出になったのでは。



テーマパークのペアチケットが当たると言う事で、大盛況だった「ビンゴ大会」。老若男女の方々に楽しんでいただきました！賞品の当たった方も、当たらなかった方も、**また遊びに来て下さいネ！！**

全国親子クッキングコンテスト 栃木地区予選会開催いたしました！

去る10月19日(日)に大宮地区公民館におきまして、「全国親子クッキングコンテスト栃木地区予選会」を実施いたしました！

3組の親子が日頃の練習の成果を存分に発揮し、楽しくも熱い「クッキングバトル」を展開しました！！参加者の皆さん、お疲れ様でした！！

優勝したのは「**わが家のバッチリ鉄人メニュー**」を作った**岩崎さん親子**で、お母さんと4年生の男の子のペア！**日頃からお手伝いをしているのが勝因**だとか。

11月9日(日)に行われた県大会では、惜しくも3位と言う事で、関東中央地区大会への出場権を逃してしまいました。でも、リベンジに燃えてました！！

優勝した岩崎さん親子。
まさともくんの手先が器用
なのでみんなビックリでした！



優勝した岩崎さん親子の
作品。ひじきご飯、豆腐だん
ご汁、いろいろ包み揚げ、
季節のフルーツポンチ。
ホント、おいしかった～！



参加者全員と、審査員の皆さん
での記念撮影。皆さんの作った
作品をそれぞれ試食し、楽しい
時間をすごさせていただき、
ありがとうございました！！



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21年1月～3月検針分の従量料金単価を、平成20年10月～12月検針分に比べ1㎡(45MJ)につき10.12円(消費税込)上方に調整させていただきます。

今回の調整は平成20年7月～9月の貿易統計実績に基づくものです。

平成21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20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21年1月検針～3月検針までの一般料金(税込料金) ※県営大宮団地のお客様はお手数ですが検針票をご覧ください。

1ヶ月のご使用量	0m ³ から25m ³ まで	25m ³ をこえ194m ³ まで	194m ³ をこえる場合
基本料金 (円/月)	813.75円	1,323.00円	4,693.50円
従量料金 (円/m ³)	232.09円	212.19円	194.85円
(参考) 4～6月従量料金	221.97円	202.07円	184.73円