

栃木ガス株式会社

栃木市城内町2丁目2番23号

電話 0282-22-2939

FAX 0282-24-3489

http://www.tochigi-gas.co.jp/

次回のお知らせ

冬号

2022年12月頃予定

蔵の街
おすすめ
スポット!!

蔵の街 お店紹介
蔵の街おすすめスポット

Page 4

蔵の街 お店紹介

「京都すずなり屋」さま



今回ご紹介は、蔵町の「京都すずなり屋」さま。

2022年6月10日にオープンしたこちらのお店は、京都に本店を構え、関東初出店のベビーカステラ専門店なんです。

国産の小麦、地元の牛乳、地元の卵と使用する素材にこだわった「冷めてもおいしいベビーカステラ」。濃厚さを引き出すため、隠し味になんと「白味噌」が入っているそうです！

毎月10日は「京都すずなり屋の日」ということで、**25個入り（通常950円）がなんと500円！**他にソフトクリームも販売しており、「**プレミアムパニラ**」は北海道産生クリームを**100%使用**したものとなっており、こちらもこだわり素材の一つ。

5分ほどお時間いただければ、焼き立てもご用意可能！！食べ始めると止まらない、一口サイズのベビーカステラ！みなさんもぜひご賞味下さい！！

お問い合わせ「京都すずなり屋」さま

住所 / 栃木市蔵町6-22

TEL / 0282-25-5444

営業時間 / 10時～18時 年中無休

駐車場 / 蔵の街第一駐車場（1000円以上で30分無料）

※ フランチャイズ店、絶賛募集中！！



SUZUNARIYA6610TCC

とちぎ秋まつり

とちぎ秋まつりは、明治7（1874）年栃木県庁構内で行われた神武祭典を起源とし、その後神武祭や神社の付祭としてとり行われ、昭和12（1937）年の市制施行祭以降は、市の発展の祭礼として行われてきました。今日では、2年に一度、11月に栃木の象徴である蔵造りの街並みを舞台に、江戸・明治時代に作られた絢爛豪華な江戸型人形山車が華やかに市内を練り歩きます。

平成30年以来4年ぶりに開催するとちぎ秋まつりに、ぜひお越し下さい。

※新型コロナウイルス感染症の感染状況により、開催中止や規模縮小の可能性がございます。

場所：蔵の街大通りとその周辺及び山車所有町内

期間：11月11日（金）・12日（土）・13日（日）

11日（金）はこども山車まつり、12日（土）、13日（日）は本まつり

問合せ：栃木市観光振興課 ☎0282-21-2374（平日のみ）

（一社）栃木市観光協会 ☎0282-25-2356



昼と夜、それぞれの表情が楽しめる山車の数々！！



Gas One

蔵の街

栃木ガスだより

秋号（第66号）

発行 2022年9月吉日

栃木ガス株式会社

営業開発課企画



栃木市マスコットキャラクター「とち介」

～ warehouse “蔵” ～

今年の夏は、とっても暑かったですね。お盆を過ぎ、暑さも少し落ち着てきましたが、いかがお過ごしですか？

さて、今回は栃木ガスからの感謝の意を込めまして「クーポン券」のご案内です。今年で3回目を迎え、ご利用いただいたお客様も多いかと思います！ ご好評につき、今年も開催しますので、皆さんぜひご利用下さいね！

同時開催の謝恩セールは、お早目のご予約がお得です！ 寒くなる前に、しっかりご準備いただけるよう、お手伝致します！ ショールームでは、チラシ掲載品も多数展示しておりますので、是非ご予約の上、ご来場下さい！

また、東京電力が10月から深夜電力の料金見直しを発表しています。お気軽に、地元栃木ガスにご相談下さい。

まだまだ新型コロナウイルス感染症も完全には収まらない状況ですが、引き続き健康管理、頑張ってください！

今回のレシピ！

今回は、旬のさつま芋でつくるパンキッシュのご案内です！

グリルピザプレートを使い、グリルから食卓へ、熱々をご堪能下さい！

『さつま芋とじゃが芋のパンキッシュ』



材料（4人分） レシピ提供 リンナイ株式会社

- ◆ベーコン . . . 3枚
- ◆さつま芋 . . . 1/2本
- ◆じゃが芋 . . . 1個
- ◆バター . . . 10g
- ◆塩・コショウ . . . 各少々
- ◆卵 . . . 2個
- ◆食パン（8枚切り） . . . 4枚
- ◆牛乳 . . . 50ml
- ◆ピザ用チーズ . . . 50g

作り方

- ①. ベーコンは1cm幅、さつま芋とじゃが芋はいちよう切りにする。
- ②. グリルピザプレートをコンロにのせ、中火にしてバターを溶かす。①を炒め、塩、コショウをする。
- ③. ボウルに卵を溶き、牛乳とピザ用チーズと②を加えて混ぜる。
- ④. 食パンはミミを切り落とし、4等分（三角形）に切る。バターを塗ったグリルピザプレートに食パンを敷き詰め、③を流し込む。
- ⑤. ④のグリルピザプレートをグリルに入れ、両面焼グリルを点火し、[上火弱、下火弱]で8分焼く。

※グリルピザプレートは「Rinnai Style」でお買い求めいただけます！



オクトーバーフェスト（以前の様子）



栃木ガスから感謝の気持ちを込めて！

今年も開催！

お得な クーポン券 プレゼント！

10月に配布されるチラシに、
参加店でご利用いただけるクーポン
券を同封してお届けします！
年末までの期間、気になっていた
あのお店で、またいつものお店で、
ぜひお得にご利用下さい！



謝恩セール2022

早期ご予約キャンペーン開催！

2022年10月中旬～12月31日受付分まで

現在、給湯器などの納期に、お時間を頂戴し
皆様にはご迷惑をおかけしております。

器具の突然の不具合でお困りにならないよう
早期ご予約キャンペーンを企画致しました。

本格的に寒くなる前に、ご相談下さいね！！

地元密着の栃木ガスへ、ぜひお任せ下さい！

※詳しくは10月配布の謝恩セールチラシをご覧ください。

予約制で
安心！

ぜひ、ショールームへ！

完全予約制のショールームでお待ちしています！

実際の操作はどのような感じなのか、
一度ご覧いただき、決めていただけます！！



キャンペーン商品を、実際に体感・体験！！
お気軽にお問合せ下さい。お待ちしております！

栃木ガス TEL 0282-22-2939

ご存じですか？

東京電力、電気料金見直し！？

10月より、東京電力は、深夜のお得だった電気料金
を、見直すことを発表しています！！

電気温水器や、エコキュートをお使いの皆さん、フ
ラン見直しのチャンスです！

お気軽に、栃木ガスへご相談下さい！

最適なプラン、一緒に考えていきましょう！

