

ガスにおまかせ! 快適
夏の省エネキャンペーン

6/1(月)~8/7(金)まで



下取り特別企画
実施中!!

ガス機器をご使用のお客様へ
ガスコンロの買替えは今がチャンス!!

特別価格にて
ご提案いたします!

点検・修理もおまかせください!!

☆一部機種を限定しておりますので、詳しくはお問い合わせ下さい。

地域の皆様にもっともっとガスを知っていただくための

ガスナビ!

2009年
SUMMER
Vol.10

安心!安全!クリーン!知って得するガス情報や、地域情報、料理に役立つ簡単レシピなどが満載!!

「あやしいな」
と思ったら絶対に
押印、サインを
しない!

★悪質な訪問販売にご注意下さい!!★

現在、不当に高い価格で電磁調理器(IH)を勧めオール電化へ勧誘する
悪質な訪問販売業者によるトラブルが多発しています。
訪問販売ではクーリング・オフ制度が認められており、契約書を受け取っ
た日から8日以内であれば、契約を解除することができます。



ガス子ちゃんの
知って得する

歴史めぐり

太宰府天満宮(太鼓橋)

上向きに反った形の橋、太宰府天満宮の心字池にかかる三つの神橋は、ひとまとめに「たいこ橋」と呼ばれるが、両端の二つが反り橋で間の一つは平橋である。太宰府天満宮で一番古い境内園にも「御池」があり「橋・橋・橋」と三つの橋があることが帯されてあり、室町時代頃にはすでにあっと思われる。もとは板橋だったものが寛文十年(1667)福岡藩第三代藩主黒田光之の参進により石造りの橋脚・橋桁となった。三つの橋は「三世一堂の相」を表わすといひ、参道から本殿に向かって過去・現在・未来を示している。参拝者はこの橋を渡ることにより、身や心の穢れをはらい潔斎を行ったものとされている。



●お住まいのことなら筑紫ガスに
すべておまかせ!!
お得な情報が満載!

新コーナー

●ガス子ちゃんの知って得する
歴史めぐり



明日はもっと住みやすい
筑紫ガス

<http://www.chikushi-gas.co.jp/>

お問い合わせは...

筑紫ガス株式会社 ☎092-923-3111

<http://www.chikushi-gas.co.jp/>

筑紫ガス

検索

クリック!



私たちの街の
ホットな

地域の

イベント情報

7月~8月 ほっとな七夕まつり



今年で3目を迎える二日市七夕まつり。商店街全体に七夕を飾り、行く人の目を楽しませます。二日市親子フリーマーケットや商店街200円市などを開催します。また、折り紙や洗濯ばさみを使った工作教室もあり、家族みんなで楽しめます。

- 場所 二日市中央通り商店街・ふれあい広場
- 日時 平成21年7月31日(金)・8月1日(土) 10:00~16:00
- 住所 筑紫野市二日市中央3-9-7

筑紫野

★入場無料

■お問い合わせ/まちづくりNPO法人ほっと二日市
TEL.092-986-0289

8月 小郡市民まつり



年に一度行われており、今年で32目を迎えます。出逢いとめぐり逢い「七夕の里おごおり」を象徴する夏の国物特となっています。駅前大通りには多くの屋台が立ち並び、その先には野外ステージが設けられ、姫と彦星の七夕伝説など、たくさんイベントが行われます。

- 場所 西鉄小郡駅前大通り ※雨天中止
- 日時 平成21年8月29日(土) 13:00~21:00
- 住所 小郡市祇園1-6-2

小郡

★参加無料

■お問い合わせ/小郡市民まつり実行委員会(小郡市商工会内)
TEL.0942-72-4121

9月 太宰府古都の光



太宰府天満宮の千灯明が行われるのに合わせて、古都「太宰府」を数千のろうそくの光で包みます。市内各会場でミニコンサートなども行います。灯籠が並ぶ道を、提灯を手にそそろ歩きをお楽しみください。見て聞いて歩いて古都「太宰府」の魅力をご体感ください。

- 場所 太宰府天満宮参道周辺、観世音寺、戒壇院、水城跡
- 日時 平成21年9月25日(金) ※雨天の場合26日(土) 18:00頃~21:00
- 住所 太宰府市幸府、観世音寺、水城 他

太宰府

★参加無料

■お問い合わせ/太宰府ブランド創造協議会事務局(太宰府市観光交流案内)
TEL.092-928-3938

企業紹介

「乳の産地が見える」生乳100%

本物の
牛乳づくり一筋

永利牛乳 株式会社

DATA

- 事業内容/牧場経営、牛乳の製造販売
- 住所/太宰府市郡府橋南5-5-1
- TEL/092-922-2133
- 駐車場/有り

牧場・工場見学について

- 【牧場】牛舎見学、搾乳体験、給餌体験 他(要予約)
- 【工場】PR室より工場内見学、ビデオ視聴
- 見学案内/家族やグループ単位から受付(但し、観光目的はお断りします)
- 見学不可日/日曜、祝日、年末年始等
- 見学時間/09時~14時
- 申込方法/お電話

※牧場・工場見学の料金はお電話でお問い合わせ下さい



1942年から今日まで67年間、牧場を営み続け、ひたすら本物の牛乳づくりにこだわってきました。そして全国でも珍しい自らの牧場をもち、生産から製造販売まで一貫して扱う牛乳専門会社として、皆様への心強い支援を受けてまいりました。本物がより一層求められるこれからの時代、わたしたちは「乳の産地が見える」を旗印にコツコツと牛乳づくりに努力してまいります。

注目のお店 “七輪炭火がごんま”

和・盛・心

- 六白黒豚のバラ串 180円
- 六白黒豚のトン足 450円
- 鶏のよつ身串 150円
- 鶏のもも身串 150円
- 自家製つくね 180円
- アスパラのバラ肉巻き 200円
- 黒毛和牛のカルビー串 480円
- 自家製からあげ 550円
- 六白黒豚のコロコロ焼き 580円
- 地鶏の炭火焼 680円

DATA

- 住所/筑紫野市二日市中央4-15-7
- TEL/092-928-6778
- 営業時間/17:00~24:00(06 23:30)
- 定休日/日曜日(祭日は除く)
- 駐車場/無し(近くにコインパーキングがあります)



その名の通り、生まれも育ちも鹿児島のおかみ(店主)さんは、焼酎と食材は、鹿児島から直接仕入れる気合の入りのようです。野菜も地元の「葉ちゃん」から毎日仕入れて、新鮮で安全なものを提供しています。赤と黒のコントラストで、インパクトのある玄米も、また一押しです。なんと言っても、お味様が直接、焼き鳥等を堪能できる七輪炭火、一番の特長です。是非一度「七輪炭火がごんま」で、空間と料理と酒をご賞味ください。店員一同、心よりお待ちしております。

ガスナビクーポン ※必ず取得し会計時にご提示下さい。

6/15 OPEN!!

七輪炭火 合計代金から
がごんま 10% OFF (最大5,000円 OFFまで)

※コースへの利用不可。 ※1グループ、1枚につき1回限り有効。 ※平成21年9月末日まで有効。

★★★★★ 筑紫ガスをご利用いただいている、地元企業とお店を紹介します ★★★★★

お住まいのことなら筑紫ガスにすべておまかせ!! もちろん見積無料!

太陽光発電+ガスで電気代・ガス代Wで削減!!



エコノルーツPV24RD183

Point 1 環境にプラス

太陽光発電でエコロジーライフ!
地球温暖化の一因と言われているCO₂の排出量を減らし、環境保全に貢献します!!

Point 2 家計にプラス

国からの補助金適用で
初期投資削減!!
4.39kw システム設置の場合
→30万7,300円の補助金に!

Point 3 楽しさプラス

エコナビット(ソーラー発電モニター)で更に楽しく♪
発電電力と節電効果をお手元でチェック。
ソーラー発電がもっと楽しくなり節電意識も高まります。



発電/買電イルミネーション
瞬時消費電力
発電モニターグラフ
タッチパネル



エコナビット (4.7インチ液晶モニター)



高効率ガスふろ給湯器

エコジョーズでガス代節約!!

CO₂が減らせて、
ガス代もお得!

更に
国からの補助金
22,000円が
受けられます!

(※国庫)
※詳しくは担当まで
お問い合わせ下さい

高効率ガスの新基準
ecoジョーズ



●温暖化ガスCO₂を

16%削減

●熱効率が95%にUP!



浴室暖房乾燥機で快適バスタイム♪

ふんわり 洗濯物が
ふんわり乾く

省エネ 省エネモードで
お風呂を乾燥
乾燥効率アップ!

カラッと 浴室もカラッと
乾燥効率アップ!

さわやか 蒸らした時も
乾燥効率アップ!

オール
シーズン

雨でも夜間でも

ドライホットなら

お風呂で
清潔乾燥!

キャンペーン

実施中!

5/25(月)~10/2(金)まで

ホームメリット料金が適用できます! 詳しくはガス料金のページをご覧ください。

ガス子ちゃんのワンポイントアドバイス



ガスでエコな生活してませんか? キッチン編

今すぐ始められる省エネ方法をご紹介します
 今回はお台所の省エネ方法です☆今すぐ実践して
 地球にも家計にも優しいエコな生活を送りましょう!

炎の力を効率よく☆

コンロでお湯を沸かすときは、**炎を鍋の大きさに合わせて調節**しましょう。強火で早く沸かしたいときは、**底が広い鍋**を使うと火力の無駄がありません! 底が濡れていると水を蒸発させるための熱が余分に必要となります。しっかりと**水分を拭き取ってから火**にかけましょう。

必要なときに必要なだけ☆

電気ポットは、沸かすときも保温の時も多くの電気を消費します。必要なときに必要なだけ**ガスコンロでお湯を沸かす**習慣に切り替え、沸かしたお湯は**保温ポットで保温**しておきましょう。ご飯も**Siセンサーコンロの炊飯機能**で炊けばスピーディーに炊き上がりとっても**経済的!**

グリルで素早くヘルシーに☆

料理の温め直しには電子レンジではなく、**グリル**を使いましょう! **約340℃の高温**で食材を素早く温めるので無駄なエネルギー消費を抑えられます。高温で表面の水分が蒸発し、**カラッと美味しく仕上がり**、余分な脂も落ちとっても**ヘルシー!**

A. 3回コース料理教室

「四季の彩り~和の料理教室~」

・お月見・おみじくり・ハロウィンなど...
 季節のイベントを完る
 美しい和のお料理を作ります!

講師 佐藤 仁有己先生
 日時 8月25日・9月22日・10月27日
 (各9時45分~11時30分)
 定員 15名
 参加費 3,800円
 募集締切 8月18日(火曜日)

筑紫ガスの料理教室

■場所: 筑紫ガス 永岡工場
 キッキングルーム
 (A・B・C 共通)

※受付は先着順とさせていただきます。定員になり次第締め切らせていただきます。

B. 親子パン教室

「動物パンを作ろう! 親子パン教室」

※お子様は5歳以上が対象です
 ・動物をかたどったおいしいパンを作ります!
 ・おいしいパンで動物園を作っちゃおう☆

講師 中野 リコ子先生
 日時 ①8月19日(水曜日)
 ②8月27日(木曜日)
 10時30分~14時30分
 定員 各6組
 参加費 大人1,000円/子供1人につき500円
 募集締切 8月12日(水曜日)

筑紫ガス 料理教室参加者募集!! お申込みは 筑紫ガス ☎092-923-3111まで

C. お菓子教室

「秋のスイーツレッスン」

・食後の献に甘いスイーツはいいがですか?
 大切な方への贈り物にもどうぞ☆

講師 近岡 春香先生
 日時 9月17日(木曜日)
 10時30分~14時30分
 定員 12名
 参加費 1,200円
 募集締切 9月10日(木曜日)

料理教室を開催しませんか?

筑紫ガスで料理講師・材料・ガスコンロ・レシピをご用意いたします。
 公民館・婦人会・サークルなどで料理教室をイベントとしてご利用しませんか?

開催場所やメニューなどはご要望にお応じます。
 詳細は筑紫ガスホームページに掲載しております。

<http://www.chikushi-gas.co.jp/>

お気軽にご連絡ください。

担当: 業務グループ 藤田

☎092-923-3111



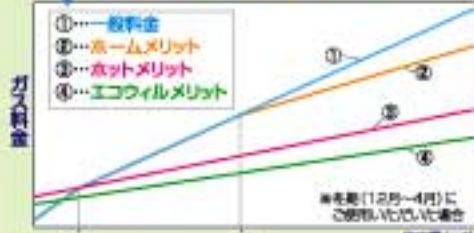
スポーツ少年団様

ガス料金についてのお知らせ

ガス料金メニューのお知らせ

ガス料金比較表

| | | |
|------|---------------------|--------------------------------------|
| 供給約款 | 一般料金 | 供給約款に定める、一般料金です。 |
| 選択約款 | 家庭用標準契約 (ホットメリット) | ガスエネルギー源とした温水式床暖房を家庭用としてご利用になるお客様向け。 |
| | 家庭用標準契約 (エコワイルメリット) | ガスエネルギー源とした温水式床暖房を家庭用としてご利用になるお客様向け。 |



※ホムメリット
 冬期(12月~4月)において1ヶ月あたり80m³を超えてお支払いした場合、一般料金よりお安くになります。
 尚、その他の期(5月~11月)は、一般料金を適用いたします。
 ※ホットメリット
 冬期(12月~4月)において1ヶ月あたり24m³を超えてお支払いした場合、一般料金よりお安くになります。
 尚、その他の期(5月~11月)は、一般料金を適用いたします。

※お申し込みは選択約款をご承諾の上、所定のお申込書を用いて弊社にお申し込み下さい。

原料調整制度に基づく都市ガス料金単価の調整について

| | 基本料金 (円/月) | 調整単位料金(円/m³) | |
|----------------|------------|--------------|----------|
| | | 2009年4月~6月 | 2009年7月~ |
| A料金表(0m³~24m³) | 719.25 | 244.2112 | 225.0844 |
| B料金表(24m³を超える) | 2,095.80 | 186.8602 | 167.7334 |



簡単レシピ 蟹とゴーヤの炒め物

暑い夏を乗り切る海のスタミナメニュー。
 強いガスの炎で一気に炒めて、シャキシャキに仕上げましょう!



- | 材料(4人分) | 作り方 |
|----------------|---|
| 鍋の薄焼き..... 1尾 | ①鍋の薄焼きは縦半分に切り、2cm幅に切ります。 |
| ゴーヤ..... 1/2本 | ②ゴーヤは種を取り除き、薄切りにして塩水に漬けておきます。 |
| もやし..... 適量 | ③卵を滑き、フライパンに油(大さじ1)を熱して半熟状に焼きます。その後、皿に取り出します。 |
| 卵..... 1個 | ④フライパンに油(大さじ1)を熱して、①と水気を切った②を炒めます。 |
| 薄焼きのタレ..... 1袋 | ⑤もやしを加えて炒めます。 |
| 油..... 大さじ2 | ⑥タレと⑤を加え、全体を炒め合わせて火から下ろします。 |
| 刻み海苔..... 適量 | ⑦皿に盛り付け、刻み海苔を添えます。 |
- ※ 鍋の薄焼きに添付してあるものを使用

Siセンサーコンロの安全機能 早切れ防止機能

約250℃の温度をキープし、炒め物などの高温調理に対応します。更に高温が必要な時は、センサー解除で約290℃まで使用可能です。

