

ガスナビ

Chikushi Gasnavi

季刊 FREE vol.38 2016年7月▶9月

「ガスナビ」創刊10周年
ありがとう
10th
anniversary

- 今日の食卓レシピ「夏野菜を食べよう!」
- 暮らしのお役立ち情報「ふっくら! 美味しい! ごはん生活。」
- 特集「知っておきたい! 防災の基礎知識」
- 私達の街の企業紹介「東洋製罐(株) 基山工場」
- 私達の街のお店紹介「から揚げや あげ吉 / GOOD LIFE CAFE」
- アンケートにこたえて豪華賞品を当てよう



めと
しれ
あた
がで
れの
夏!

ひとが、明日のエネルギー。
筑紫ガス
CHIKUSHI GAS

発行編集

筑紫ガス株式会社

〒818-0061 福岡県筑紫野市紫2丁目12番10号

092(9)3111(代)

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

ガスナビ

「ガスナビ」創刊10周年

ありがとう

10th
anniversary

これからもどうぞよろしくお願いいたします。

筑紫ガス
CHIKUSHI GAS

10th anniversary 感謝企画 ガスナビ創刊10周年

おかげさまでガスナビ創刊10周年。「ありがとう」の気持ちを込めて、プレゼントをご用意しました。是非、ご応募ください。

No.1 地元の名店 下記3店舗より必ず選択してください。
お食事券 1万円分 3名様

A 中華旅館 龍天楼 B きー屋の豆乳しゃぶ屋 吉丁 C 和牛焼肉 牛若丸

No.2 オリジナル Quoカード 1,000円分

「ガスナビ」オリジナルデザインのクオカードです! 50名様 ※写真はイメージです

Wチャンス! 抽選から外れた方にもチャンス! ホームページより応募いただいた方の中から5名様にオススメのスイーツをプレゼントします。

プレゼント応募方法

応募方法 応募ハガキまたはホームページ専用フォームに必要事項をご記入の上お申し込みください。

応募期間 2016年8月22日(月) 消印有効

※当選発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。
※ご記入頂いた個人情報上記以外の目的には使用いたしません。
※質問については個別対応はいたしかねます。



表紙家族大募集! Quoカード2000円分をプレゼント 表紙に登場してくれる元気なファミリーを募集します。詳細はHPをご覧ください。

ガスナビ以外のお問い合わせは TEL.092-923-3111

郵便はがき

8188790

料金受取人払

筑紫野局
承認

13

差出人有効期間
平成28年8月
22日まで有効
(切手不要)

返信

福岡県筑紫野市紫 2-12-10

筑紫ガス株式会社

「ガスナビ」創刊10周年企画
広報担当 行



ご住所	〒		
フリガナ			
お名前		性別	男性・女性
電話番号		希望商品	No.1 A・B・C No.2
年代	10代・20代・30代・40代・50代・60代以上		

【応募締め切り】2016年8月22日(月)消印有効

温製・冷製はお好みで！
フレッシュ！
とうもろこしのスープ



230
kcal

とうもろこしの芯には旨みがたっぷり♪
出し汁として使用しましょう！

作り方

- 1 とうもろこしの皮を剥き、包丁で実をそぐ。玉ねぎは薄切りする。
- 2 鍋に①、とうもろこしの芯、水を加えて中火で10分ほど煮たら、芯を取り除く。
- 3 粗熱が取れたら、ミキサーに②、牛乳を加えて攪拌してなめらかにし、塩で味を調える。
- 4 器に盛り付け、生クリーム、刻みパセリを飾り、黒胡椒を振る。

玉ねぎを少し加えることで隠し味となり、
とうもろこしの甘味を引き立ててくれます。

材料

2人分

とうもろこし……………1本
玉ねぎ……………1/4個
水……………100cc
牛乳……………200cc
生クリーム……………大さじ2
パセリ……………少々
塩・黒胡椒……………各少々

おいしい ワンポイント

コンロ 調理タイマー

設定した時間になると音でお知らせし、自動消火します。

夏のおすすめスイーツ！

簡単！お子様の手作りおやつに！
ヨーグルトムース ～ハチミツレモンソース～

材料

2人分

作り方

ヨーグルト……………100g
牛乳……………60cc
ハチミツ……………30g
●ハチミツ……………10g
●レモン汁……………大さじ1
●水……………大さじ1
○粉ゼラチン……………小さじ1
○水……………大さじ1
セルフィーユ・
ピンクペッパー（飾り）

爽やかなハチミツレモンで
さっぱりいただけるスイーツ。
疲労回復にもオススメです。

- 1 ◎の粉ゼラチンは水でふやかしておく。
- 2 牛乳を80度くらいに温めて火を止め、ハチミツ、①を加えてゼラチンを溶かす。
- 3 粗熱が取れたらヨーグルトを加え、型に流し入れて冷蔵庫で冷やし固める。
- 4 ●を混ぜ合わせて、ヨーグルトムースにかけていただく。



118
kcal

おいしいワンポイント

焦げつき消火機能
煮物などで焦げついた場合、
鍋を傷める前に自動消火します。

子供も大好き！
トマトケチャップで簡単！
夏野菜の
ミートソース
スパゲティ



550
kcal

子供も大好きなトマトケチャップなら
美味しく食べてくれること間違いなし！

材料

2人分

豚ひき肉……………100g
玉ねぎ……………1/2個
なす……………1/3本
ズッキーニ……………1/4本
●水……………50cc
●酒（又はワイン）……大さじ1
●トマトケチャップ……大さじ5
●中濃ソース……………大さじ1
パスタ……………160g
塩・胡椒……………各適量
オリーブオイル……………大さじ1
パルメザンチーズ……小さじ1

おいしいワンポイント

コンロ調理タイマー

1～90分まで1分刻みで設定でき、自動消火します。

作り方

- 1 玉ねぎはみじん切り、なす、ズッキーニは小さめの角切りする。
- 2 フライパンにオリーブオイルを入れ、豚ひき肉を中火で炒める。玉ねぎを加えて炒め、透き通ってきたら、なす、ズッキーニを炒める。
- 3 ●をフライパンに加えて約10分煮込む。とろみがついたら、塩・胡椒で味を調える。
- 4 パスタを表示時間茹でて、器に盛り付ける。③のソースをかけ、パルメザンチーズを散らす。



野菜ソムリエがオススメする

今日の食卓

A sommelier of vegetables does
recommending.

Recipe

子どもが喜ぶ楽しいレシピ

夏野菜を食べよう！

人間の身体のリズムは季節の食べ物とつながっています。
水分をたっぷり含んだ夏野菜を食べて、
暑い夏を乗り切りましょう！

すこやかに夏を過ごす元気の素。

メニュー監修



シニア野菜ソムリエ・フードコーディネーター
久保 ゆりか先生 Yurika Kubo

2011年7月 九州初のシニア野菜ソムリエの資格を取得。フードコーディネーターであり、最高峰シニア野菜ソムリエの資格を併せ持つ。日本料理や製パンに関する専門知識と技術を持ち、書籍やWEB等へ掲載する料理のフードコーディネーターやレシピ提供、料理教室・セミナー講師、各種メディアへの出演のほか、企業のレシピ・商品開発も手掛けている。

「野菜ソムリエ食堂」メニュー監修



福岡県糟屋郡粕屋町酒蔵老ノ木192-1
イオンモール福岡2階フードコート内



たくさんの美味しい声が届きました。

ふっくら! 美味しい!

ごはんが美味しいと
食事のクオリティも
上がったような
気がします♪

ごはんに
甘みがあり、
電気炊飯とは違う♪

一粒一粒の
お米が立っていて、
光っている!

スピーディ!

約40分で炊きあがり、
節約も!

ガスコンロで炊くごはんは、
蒸らしまで入れて
約30分～40分で炊きあがり。
電気炊飯器よりも
スピーディで、
ランニングコストもお得です。



ごはん生活。

冷めても
すぐ美味しいから、
お弁当にも
向いています♪

とってもカンタン!
短時間で
美味しく炊けました。

白米だけでなく
炊き込みごはんも
香ばしく
出来ました!

失敗したかな?と思った時は

ふきこぼれ

少量ならまず大丈夫。大量にお湯
がふきこぼれたら少し水を足す。

固すぎ

水加減が原因。次回は少し水を増や
してしっかり炊き上げましょう。

柔らかすぎ

水加減が原因。
少量のごはんには水を足して、おかゆ
にしても美味しい。

焦げ付き

焦げを混ぜ込まず、ごはんをほぐして食
べるか、焦げはブイヨンやチーズ、パ
ターを入れてリゾット風にしても♪

ワンポイント

夏場の食欲減退に ごはんがよい理由

「夏は食欲が…」というあなた、
実は夏こそごはんがオススメなんです。
水分が多く、血糖値の
上昇もゆるやかでごはん1杯
約235kcalとダイエットにも。
美味しいごはんを
夏を元気に乗り切りましょう!



美味しいお米の研ぎ方

- 01 米が水を吸うのは「米を研ぐ時」と「研い
だ後に米を浸水させている時」。浄水器な
どの美味しい水がベスト。
- 02 ボウルに加えた最初の水は、研ぐ前に軽く2
～3回かき混ぜ、すぐ水を捨てるのがポイン
ト。米のはだ糖を取り去るだけでOK!
- 03 水をよく切り、ボールを握るような手つき
で20回ほどかき回すように研ぐ。力を入れ
すぎず、同じ方向にぐるぐる混ぜたら、水
を入れ研ぎ汁を捨てる。もう一度研ぎを繰
り返し、一旦水を切っておく。
- 04 水分がとび米粒がサラサラになったら、炊飯
釜に米を移し、定量の水を入れて炊く。

自動炊飯機能付きガスコンロならボタン一つでOK!

自動でガス火炊きの美味しさ。

ごはんモード

※専用炊飯鍋が必要です。

ガス火で炊いたごはんは冷めても美味しい!
ボタンを押すだけでコンロが自動で火力調
整し、約30分で炊き上げます。

やわらかいおかゆも手軽に。

おかゆモード

火力を自動調整し、おかゆが手軽に作れ
ます。離乳食作りなどにも便利です。

ボタンひとつで炊き込みごはん。

炊き込みごはんモード

水加減の難しい炊き込みごはんを自動で
ふっくら炊き上げます。

もちもちの食感がお好きな方へ。

もちりごはんモード

お米が十分に吸水するように火力調整。やわら
かめのごはんがお好きな方にもおすすめです。



※全ての機能が搭載されていないコンロもあります。

無洗米の場合

普通の米と比べかさが小さいので計量
カップの量が多くなります。水の量を少
し増やすか、無洗米のカップ量を少し減
らせば同じ水加減で大丈夫。軽くすすい
で、良く混ぜて気泡をとばしてから炊き
ましょう。

水の量り方

計量カップの場合、米のかさに対して
1:1倍、1:2倍が目安。少量の米を炊
く時や古米の場合は水は多めに、新米の
時は少なめに!

米の量り方

米は専用の計量カップ(1合=180ml)
にたっぷり入れて、菜箸などですり切りま
しょう。はかりを使う場合は1合=1
50gです。

炊飯用鍋の選び方

薄く軽いものは避け、適当な厚みで深めの
フタ付きの鍋または土鍋を。3合の場合、
直径20～22cmの鍋が目安です。

美味しく 炊くコツ



20～22cm

イザという時、大丈夫？

知っておきたい！

防災の基礎知識

筑紫野太宰府消防本部に行ってきました！



熊本地震から2カ月、私たちもイザという時にそなえなければ…。そこで、今回は「筑紫野太宰府消防本部」に伺い、防災の心構えを学ぶことができました。

地震の揺れを感じたら？

A
まず第一に命を守る
行動を取ることが大切。

「熊本地震のように、震度7クラスの地震では、じっと立っていられません。1番は命を守るということ。屋内なら、机やテーブルの下にもぐるなどして身の安全を確保。揺れが収まるのを待ち、火元を確認してから、避難するときのために扉を開けておくように。慌てて外に出るのは危険。割れたガラスでケガをする可能性もあるので、室内でもスリッパなどをはきましょ。屋外にいる場合は、状況を冷静に判断すること。車の運転時は、安全に注意して停車します」



役立つ防災準備チェックリスト

非常持ち出し品

- ☐ 携帯用飲料水
- ☐ 食品（カップめん、缶詰、ビスケット、チョコレートなど）
- ☐ 貴重品（預金通帳、印鑑、現金など）
- ☐ 救急用品 ☐ ヘルメット、防災ずきん
- ☐ 軍手（厚手の手袋） ☐ 懐中電灯 ☐ 下着 ☐ 毛布
- ☐ 衣類（セーター、ジャンパー類）
- ☐ 携帯ラジオ・予備電池 ☐ 使い捨てカイロ
- ☐ マッチ、ろうそく（水にぬれないようにビニールでくるむ）
- ☐ ウェットティッシュ ☐ 筆記用具（ノート、えんぴつなど）

非常備蓄品（1人分）

- ☐ 飲料水 9リットル（3リットル×3日分）
- ☐ ご飯（アルファ米） 4～5食分
- ☐ ビスケット 1～2箱
- ☐ 板チョコ 2～3枚
- ☐ 乾パン 1～2缶
- ☐ 缶詰 2～3缶
- ☐ 下着 2～3組
- ☐ 衣類 スウェット上下、セーター、フリースなど

※一人最低3日分は用意しておきましょう。
※非常持ち出し品、非常備蓄品ともに年に一度はチェックして新しいものと交換しましょう。

おさない
かけない
しゃべらない
もどらない



避難のときのお約束
「おかしも」

※参照：消防庁HP「わたしの防災サバイバル手帳」

Q
特に夏場、
気を付けることは？

A
大雨の情報に
注意しましょう

「短時間での局地的な豪雨による水害から身を守るためには、まず大雨の情報をいち早く入手すること。注意報などが出ているときには、危険な場所には近付かないことが大切です。メールで注意報を配信するサイト（お天気ナビゲータ・記録的短時間大雨など）に登録しておく、どこにいても情報を受け取ることができるのでおすすめです」



お話を伺ったのは

筑紫野太宰府
消防組合消防本部
写真左より
予防課指導係長・小方 壽浩さん
警 防 課 長・楠田 國宏さん
警防課警防係長・本田 豊章さん

安全対策の 強い味方 マイコンメーター



マイコンメーターは
ガス使用中に震度5
相当以上を感知すると遮断！

マイコンメーターは、ガスを使用中に感震器が大きな地震（震度5相当以上）を感知すると、信号を受けてガスをしゃ断します。また、ガスの異常流失やガスを長時間使用した場合、ガスの圧力が低下した場合も自動的にしゃ断します。

「筑紫野太宰府消防本部」2階には、防災展示コーナーがあり、ビデオや展示を見ながら、住んでいる町の防災について詳しく学ぶことができます。市民に開かれた場所として、気軽に訪れることができる施設。グループでの見学予約も可能です。



119番への通報体験ができます。まずは落ち着いて深呼吸！



非常食はどれくらい必要なのか、実際の量を見て確認できます。

楽しく学ぼう 防災展示コーナー



筑紫野太宰府消防組合消防本部
お問い合わせ ☎ 092-924-5034

筑紫ガス/
講座案内
Chikushi gas
Culture Information

料理・カルチャー・親子教室 暮らしを楽しく豊かにするイベント情報/

料理教室	『パパッと作れるボリュームごはん』 ・鶏のコンクリーム煮 ・じゃが芋のグラタン など	定員 各16名
開催日時	①8月25日(木) 10:30～13:30 ②9月24日(土) 10:30～13:30	
講師	キッチンカフェ木和オーナー 木和 幸子先生	
参加費	一律1,500円	
申込締切	①8月8日(月) ②9月6日(火)	
会場	永岡クッキングルーム 筑紫野市大学永岡46-1	

料理教室	『また食べたくなる! 中華料理』 ・エビチリソース ・炒麺(チャオメン) など	定員 16名
開催日時	8月30日(火) 10:30～13:30	
講師	フードコーディネーター 笠 真紀子先生	
参加費	会員1,500円 一般2,000円	
申込締切	8月16日(火)	
会場	筑紫野ベレッサクッキングサロン 筑紫野市美しが丘南1-12-1 B1F	

パン教室	『基本のクリームパン』	定員 16名
開催日時	9月7日(水) 10:00～13:30	
講師	筑紫ガスパン教室講師 中野 りつ子先生	
参加費	会員1,500円 一般2,000円 ※ネット値引き対象	
申込締切	8月23日(火)	
会場	永岡クッキングルーム 筑紫野市大学永岡46-1	

パン教室	『ナッツのハードパン』	定員 16名
開催日時	10月28日(金) 10:00～13:30	
講師	筑紫ガスパン教室講師 中野 りつ子先生	
参加費	会員1,500円 一般2,000円 ※ネット値引き対象	
申込締切	10月10日(月)	
会場	永岡クッキングルーム 筑紫野市大学永岡46-1	

料理教室会員様限定 今年も開催します!!

日帰りバスハイク

開催予定日: 10月22日(土)

■9月上旬頃、ホームページに詳細を掲載いたします。
■会員様には9月中旬頃メール又はDMでご案内いたします。

主婦・OLはもちろん、親子・男性、お一人でもグループでも、すべて1回完結の1Day講座♪

料理教室会員募集中!
講座へご参加いただき、専用の用紙にてお申し込みください。入会費・年会費は無料です!

お申し込みお問い合わせ
TEL.092-923-3111
または
筑紫ガス
検索

★HPからのお申込みで参加費100円値引きいたします。(一部講座のみ)

会員特典
●会員価格でお得に講座にご参加いただけます!
●会員限定講座をご案内させていただきます!
●大人気のバスハイクへ優先してご参加いただけます!

※応募者多数の場合は抽選とさせていただきます。抽選結果は、当選されたお客様のみにご連絡させていただきます。予めご了承ください。

私達の街のお店紹介



| Shop report - 01 |

外はカリッと中はしっとりジュシー から揚げや あげ吉



今年4月にオープンした、朝倉街道駅前のから揚げ専門店。あっさりマイルドな塩味ベースのから揚げは、くどくなく何個でも箸がすすむと男性はもちろん女性にも人気です。甘酢に漬け込んでタルタルソースをかけた「のりタル南蛮」もおすすめ。写真の「から揚げ弁当・4個入り」は、ふたが閉まらないほどのボリュームで、350円とお得感たっぷり。から揚げは単品で1個55円から購入できます。特製ポテトサラダ(90円)や、特別仕込みのカレールー(160円)など、サイドメニューも充実。一度味わうとリピートしたくなるというウサのから揚げ、ぜひ一度ご賞味あれ。

DATA

国筑紫野市針指西2-7-7
☎092-929-2515
☎11:00～21:00
☎日曜日・祝日
☎無



Coupon-01 ガスナビクーポン

お買い上げの方に
から揚げ1個
サービス!

※1枚で1グループ全員有効
※注文時に提示
※他クーポン併用不可
※平成28年9月末日まで有効



| Shop report - 02 |

心地良い空間で楽しむ、カジュアルイタリアン GOOD LIFE CAFE (旧ナリッシュ)



今年6月にリニューアルオープンし、新たに「GOOD LIFE CAFE」としてスタート。居心地の良いカフェスタイルの空間と、そこで味わうことができるカジュアルなイタリアンメニューというギャップを楽しんでほしいとオーナーの熊本さん。ランチは、サラダ、パスタ、コーヒーがセットになったAコース(1,000円)、前菜とデザートプラスしたBコース(1,480円)があります。夜は、コースの他、旬の食材を取り入れたその日のおすすめを黒板メニューで提供。手作りのリコッタチーズを使ったデザートも登場します。リラックスした特別な時間を過ごしたいときにおすすめの場所です。

DATA

国筑紫野市二日市中央
5-11-7-2F
☎092-577-7969
☎11:30～16:00(○S 15:00)
(カフェタイム14:00～16:00)
18:00～22:00(○S 21:00)
☎月曜日
☎無 近隣にコインパーキング有
スタッフ募集中!



Coupon-02 ガスナビクーポン

お食事された方に
●ランチコースをご注文で
コーヒーおかわり
●デザートセットをご注文で
デザート一品プラス
●ディナーコースをご注文で
ワンドリンクサービス!

※1枚で1名様有効 ※注文時に提示
※他クーポン併用不可
※平成28年9月末日まで有効



ガス料金の算定方法について

ガス料金＝基本料金＋(従量料金単価×ご使用量)

※ガス料金、基本料金、従量料金単価はすべて税込となっております。



原料費調整制度における基準平均原料価格などの変更

今回の料金改定に伴い、原料費調整(スライド)制度における基準平均原料価格などの見直しを行いました。

- 基準平均原料価格 46,100円/トン
貿易統計値に基づく平成28年1月～3月の平均原料価格
- 調整の上限値 73,760円/トン
平均原料価格が調整の上限値を上回った場合には、上限値を平均原料価格とみなします。
- 平均原料価格 毎月見直します。
平均原料価格＝トンあたりLNG平均価格×0.9541＋トンあたりLPG平均価格×0.0502

原料費調整制度の概要

原料費は為替レートや原料価格の動きによって変動します。原料費調整制度は、こうした他律的要因による原料費の変動を毎月的气体料金に反映させるものです。

原料調整による調整単位料金額

調整単位料金＝基準単位料金－0.084×
原料価格変動額÷100×1.08
原料価格変動額＝基準平均原料価格－平均原料価格
※基準平均原料価格＞平均原料価格の場合

月々のガス料金への反映

原料費調整制度を反映した月々のガス料金(税込)は次の算式で求めます。
ガス料金＝基本料金＋(調整単位料金×使用量)
※調整単位料金は従量料金単価

7月検針分の算定方法について

6月30日までのご使用期間には旧料金表を、7月1日以降のご使用期間には新料金表を運用して料金を算定いたします。具体的には、前回検針日の翌日から今回検針日までの間の使用量を料金改定前の日数と料金改定後の日数に応じて、料金改定前の使用量と料金改定後の使用量に按分します。この使用量を基に旧・新料金表の日割計算によって料金を算定いたします。



D＝前回検針日の翌日から今回検針日までの日数(＝D₁＋D₂)

D₁＝前回検針日の翌日から平成28年6月30日までの日数

D₂＝平成28年7月1日から今回検針日までの日数

V＝今回検針分のご使用量(＝V₁＋V₂)

V₁＝D₁でのガスご使用量＝V × $\frac{D_1}{D_1 + D_2}$ (小数点以下の端数切り捨て)

V₂＝D₂でのガスご使用量＝V－V₁

【ガス料金算定方法】

改定前のガス料金＋改定後のガス料金

＝(改定前の料金表の基本料金×D₁／D＋改定前の料金表の単位料金×V₁)

＋(改定後の料金表の基本料金×D₂／D＋改定後の料金表の単位料金×V₂)

※小数点以下の端数切り捨て

ガス料金改定のお知らせ

ガス料金改定のお知らせ

ガス料金の引き下げをおこないました。

日頃より筑紫ガスをご利用いただき、誠にありがとうございます。

筑紫ガスは、平成28年7月1日より、経費削減の成果をガス料金に反映させるため、引き下げを主とする料金改定をさせていただきました。今回の引き下げは平成28年4月より増税された石油石炭税も含んだ上での引き下げとなっております。

弊社は、引き続き経営の効率化に努めるとともに、都市ガスの安定供給と保安水準の更なる向上、お客様に満足いただけるサービスを通じて、お客様や地域社会の信頼に応えてまいります。今後ともご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

一般ガス供給約款料金の改定について

ご家庭用を中心に多くのお客様にご利用いただいている一般ガス供給約款料金につきまして、平成28年7月1日から改定しました

新料金表 平成28年 7月1日から適用	料金表	1ヵ月のご使用量	基本料金(1ヵ月あたり)	従量料金単価(1㎡あたり)
	A	0㎡から24㎡まで	739.80円	215.42円
	B	24㎡を超える場合	2131.47円	157.43円
(注) 従量料金単価は原料費調整制度により毎月調整いたします。				
旧料金表 平成28年 6月30日まで適用	料金表	1ヵ月のご使用量	基本料金(1ヵ月あたり)	従量料金単価(1㎡あたり)
	A	0㎡から24㎡まで	739.80円	219.8123円
	B	24㎡を超える場合	2131.47円	161.8188円

家庭用選択約款料金の改定について

家庭用選択約款料金につきまして、平成28年7月1日から改定しました。

※家庭用選択約款とは、特定のガス機器・設備をお持ちのお客様がご契約いただける契約です。

選択約款			旧料金(～平成28年6月30日)		新料金(平成28年7月1日～)	
対象期間	料金表	1ヵ月のご使用量	基本料金(1ヵ月あたり)	従量料金単価(1㎡あたり)	基本料金(1ヵ月あたり)	従量料金単価(1㎡あたり)
●家庭用暖房・給湯・暖房契約						
その他期 (5月～11月)	A	0㎡から24㎡まで	739.80円	219.8123円	739.80円	215.42円
	B	24㎡を超える場合	2131.47円	161.8188円	2131.47円	157.43円
冬期 (12月～4月)	A	0㎡から24㎡まで	739.80円	219.8123円	739.80円	215.42円
	B	24㎡から60㎡まで	2131.47円	161.8188円	2131.47円	157.43円
	C	60㎡を超える場合	3893.11円	132.4727円	3893.11円	128.28円
●床暖房契約						
その他期 (5月～11月)	A	0㎡から24㎡まで	739.80円	219.8123円	739.80円	215.42円
	B	24㎡を超える場合	2131.47円	161.8188円	2131.47円	157.43円
冬期(12月～4月)	一律		3780.00円	94.2975円	3780.00円	90.21円
●家庭用空調契約						
夏期(7月～9月)	一律		2484.00円	95.0876円	2484.00円	91.00円
その他期(10月～6月)	一律		2484.00円	98.7563円	2484.00円	94.67円
●家庭用コージェネレーションシステム契約						
通年	一律		2916.00円	79.8646円	2916.00円	76.57円

(注) 従量料金単価は原料費調整制度により毎月調整いたします。

早期予約キャンペーン

スイッチONから5秒で温風。

今年の冬は快適に過ごそう♪

NORITZ

GFH-4003S [旧モデル]
(2015年製)



暖房の
目安
木造
11畳まで
コンクリート
15畳まで

キャンペーン価格 19,800円(税込)

台数
限定
7,000円引き

12,800円 (税込)

専用ガスコード1m付

※販売は、当社のガスをご利用のお客様に限らせていただきます。※商品の配達・取付は10月中旬よりご予約順に行います。※商品の色は印刷の為、実物とは多少異なる場合がございます。※その他の機種については5,000円引きとなります。

24時間、365日家族の安全を見守ります。

ガス漏れ、不完全燃焼によるCO(一酸化炭素)を検知し、お知らせします。



壁取付用



天井取付用

ガス漏れ警報

不完全燃焼警報

音声でお知らせ

5年間保証

月々
リース
料金

200円/台 (税別)

※万一故障した場合は無償で交換します。

7月検針分料金の計算例

検針日が6月20日と7月20日で**ご使用量40m³・ご使用日数30日**の場合

前回検針日

(6月20日)【料金改定前】

旧料金表を適用

〔ご使用日数〕10日
〔ご使用量〕13m³

※旧料金分ご使用量
=40m³×10日÷
(10日+20日)
=13m³
(小数点以下切り捨て)

旧料金表分(旧料金表Bを使用)

基本料金

2131.47円×(10日÷30日)=710.49円
(小数点第3位以下切り捨て)

従量料金

161.8188円×13m³=2103.6444円

ガス料金

710.49円+2103.6444円=**2,814円①**
(円未満切り捨て)



料金改定日

(7月1日)

7月検針分ガス料金

新料金表を適用

〔ご使用日数〕20日
〔ご使用量〕27m³

※新料金分ご使用量
=40m³-13m³

新料金表分(新料金表Bを使用)

基本料金

2131.47円×(20日÷30日)=1420.98円
(小数点第3位以下切り捨て)

従量料金

157.43円×27m³=4250.61円

ガス料金

1420.98円+4250.61円=**5,671円②**
(円未満切り捨て)



合 計 7月検針分ガス料金

①2,814円+②5,671円=8,485円

今回検針日

(7月20日)【料金改定後】

ガスナビ | vol.38 | アンケート

Q1. 以前と比べて冊子の大きさはいかがですか。

1. 大きい 2. 丁度良い 3. 以前の方がいい 4. はじめて見た

Q2. 以前と比べて見やすさはいかがですか。

1. 見やすくなった 2. 前と変わらない 3. はじめて見た
4. 見にくい(理由:)

Q3. Q1、Q2で「はじめて見た」に○をつけられた方にお聞きします。

読んでみようと思われたきっかけを教えてください。
1. 表紙が目にとまった 2. 気になる内容があった 3. などなく
4. その他()

Q4. 興味をもてたものを教えてください。(複数選択可)

1. 表紙 2. レシピ 3. くらしのお役立ち情報 4. 特集「防災の基礎知識」
5. 企業紹介 6. お店紹介 7. 講座案内
8. お知らせ(早期予約キャンペーン・警報器周知)
9. その他()

Q5. 今号へのご意見・感想をお聞かせください。

災害復旧応援隊 が熊本へ!



平成28年4月14日(木)と16日(土)未明に発生した熊本地震により、熊本市内を中心に都市ガス、約10万5千戸が供給停止したことから、西部ガス株式会社様ガス供給復旧のために、応援隊として4月22日(金)より当社社員11名を被災地に派遣し、復旧活動に取り組みました。被災地ならびに被災者の一日も早い復興をご祈念申し上げます。



今号の表紙



おかあさん!きょうの夕飯なに?育ちざかりの陽菜乃(ひなの)ちゃんと夏菜乃(ななの)ちゃん、賢匠(けんしょう)くんの三姉弟が「永岡クッキングルーム」にやってきました。お母さんの愛情ごはん、いただきます!