

ガスナビ

Chikushi Gasnavi

季刊 | FREE | vol.48 2019年1月▶3月

- 今日の食卓レシピ「冬もほっこり あったかメニュー」
- 特集「タイプ別 冬太り脱出プラン」
- まち・人・くらし「太宰府まほろば衆」
- 料理・カルチャー講座案内
- 私達の街のお店紹介
「寿司・しゃぶしゃぶ ゆず庵 太宰府大佐野店」
- 「我が家家のルール」エピソード紹介
- くらしのお役立ち情報「シンプリストのすすめ」
- アンケートにこたえてプレゼントをゲット!

笑顔で始めよう、新しく年！



ひとが、明日のエネルギー。
筑紫ガス
CHIKUSHI GAS

発行・編集

G 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(923)3111(代)

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

だべーとー

筑紫ガスの電気 e-でんき もうすぐはじまる。

詳しくは次号「ガスナビ」をご覧ください



PRESENT

アンケートを回答頂いた方の中から抽選でプレゼントが当たります。ぜひ、ご応募ください。

A賞「長谷園 かまださん(3合炊き)」



2
名様

B賞「ゆめタウン商品券5,000円分」



5
名様

Wチャンス!
QUOカード
1,000円分

30
名様

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 2019年2月15日(金)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は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。



郵便はがき

8188790

福岡県筑紫野市紫 2-12-10

筑紫ガス株式会社

「ガスナビ」広報担当 行

料金受取人払

筑紫野局
承認
0347

差出人有効期間
平成31年2月
20日まで有効
(切手不要)

返信

ご住所	〒
フリガナ	
お名前	
電話番号	
年齢	~30代・40代・50代・60代以上
希望商品	A・B

【応募締め切り】2019年2月15日(金)消印有効

野菜ソムリエがオススメする
今日の食卓
A SOMMELIER OF VEGETABLES DOES RECOMMEND
RECIPE
子どもが喜ぶ♪楽しいレシピ

冬も
ほっこり

みんなで楽しくおでんパーティはいかが?

あつたかメニュー

見ても食べても楽しい「かわりだねおでん」やバレンタインに贈れるスイーツなど、心も体もあつたまるメニューをどうぞ!



457 kcal
1人分
Kawaridane Oden

材料 2人分

- | | | | |
|---------|------|--------|------|
| 大根 | 1/3本 | もち巾着 | 2個 |
| 板こんにゃく | 1/2枚 | 茹でタコの足 | 小4本分 |
| 玉こんにゃく | 4個 | トマト | 中2個 |
| 結びこんにゃく | 4個 | ●だし汁 | 1ℓ |
| 卵 | 2個 | ●醤油 | 大さじ3 |
| 焼ちくわ | 2本 | ●みりん | 大さじ2 |
| インゲン | 4本 | | |
- 01 大根は2~3cmの輪切りにし、皮を剥く。角を面取りし、片面のみ十字に隠し包丁を入れる。大根は下茹でして水にさらす。
 02 板こんにゃくは三角に切り、両面に格子状の切り込みを入れる。
 03 板・玉・結びこんにゃくは塩もみして5分茹でる。
 04 焼ちくわの穴に茹でたインゲンを詰める。
 05 卵は茹で卵にし、殻を剥く。トマトは湯剥きする。
 土鍋などに●を合わせて火にかけ、大根、こんにゃくを入れて弱火でコトコト約30分煮込む。03、もち巾着、タコを入れて、約5分煮たら04を加えて火を止め、味を浸み込ませる。

おいしいワンポイント
コンロ調理タイマー
設定時間で自動消火します。



1,060 kcal
1人分

133 kcal
1人分

SWEETS プレゼントにも喜ばれる! ホワイトチョコサラミ

材料

直径4cm・約20cm長さ	作りやすい分量
ホワイトチョコレート	100g
生クリーム	30cc
●レーズン	30g
●クコの実	10g
●刻んだナツツ類	30g (ピスタチオ・アーモンド・くるみなど)
粉糖	適量 (溶けにくいもの)

おいしいワンポイント
湯沸かし機能
沸騰後に自動で保温、
消火ができます。

作り方

- ホワイトチョコレートを刻み、ボウルに入れる。
- 鍋に50℃の湯を沸かし、01、生クリームを入れてポウルごと湯煎にかけてチョコレートを溶かす。
- 02に●を加えて混ぜ合わせる。
- チョコレートが冷めてきたら、ラップの上に03を横に広げ、手前からクルクルと巻き、細長く成形する。
- 冷蔵庫で2時間ほど冷やし固め、ラップを外して粉糖をまぶし、お好みのサイズにカットする。

チョコレートはミルクチョコレート、
ピターチョコレートでもOK!

安全・安心を標準装備

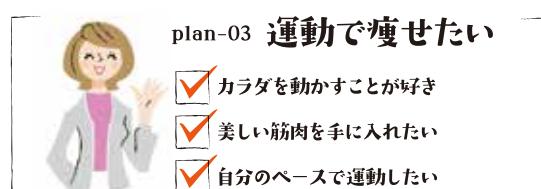
Si センサーコンロ



- 立ち消え安全装置
炎が消えても、ガスを自動でストップ
- 消し忘れ消火機能
火を消し忘れても、一定時間で消火
- 調理油加熱防止装置
油の温度が上がりすぎると自動消火



メニュー監修
野菜ソムリエ上級プロ・フードコーディネーター 久保 ゆりか先生
2011年九州初の最高峰野菜ソムリエの資格を取得。書籍やWEB等へ掲載する料理のフードコーディネートやレシピ提供、料理教室、セミナー講師、各種メディアへの出演の他、企業の商品開発、飲食店のメニュー監修も手掛けている。
メニュー監修の飲食店「リセルキッチン」オープン! 福岡市中央区今泉1-1-4 石松ビル1F



plan-03 運動で痩せたい

- カラダを動かすことが好き
- 美しい筋肉を手に入れたい
- 自分のペースで運動したい

「スポーツ」で冬太りを脱出!



美しいボディラインになるためには、「動ける筋肉づくり」が必要。筋肉をつけることで代謝を上げ、ため込んだエネルギーを消費しやすくなりパウンドしにくい身体になります。ボクササイズなら、ボクサーのようにしなやかで引き締まったボディを目指せます。またミット打ちをすれば爽快な気分に。あまり大きな数値を減量の目標にするのではなく、楽しく健康で美しい身体づくりを目指しましょう。



ダイエットおすすめスポット 【スタジオ・クール】



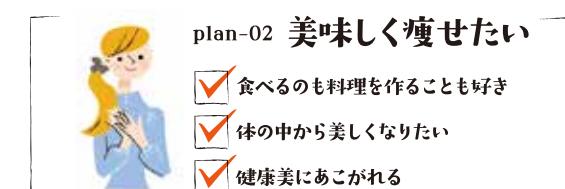
元プロボクサーが直接指導するボクシングや加圧トレーニングジム。子供から大人まで通う、アットホームな雰囲気が地元で人気です。



[住]筑紫野市二日市南3丁目10-1 2F
[電]092-555-4211
[営]月~土 10:00~22:00
[休]日・祝
[P]17台

オススメ!
お家でできる
ダイエット術

おすすめは、腹筋を鍛えること。肘を付いて行うプランク(体を真っすぐ伸ばしてキープすること)を、うつぶせ、右・左のサイドをそれぞれ1分30秒ずつ、寝る前やテレビを見ている時などに行ってください。



plan-02 美味しく痩せたい

- 食べるのも料理を作ることも好き
- 体の中から美しくなりたい
- 健康美にあこがれる

「ヘルシー食事」で冬太りを脱出!



カロリーは気になるけど、食事はおいしく樂しみたい!そんな人は、ビタミンたっぷりの「サラダランチ」(1,200円)はいかが?入っている「鶏ハム」もダイエットの強い味方。鶏むね肉にきび砂糖と岩塩をまぶしてラップをし、3時間寝かせた後、湯通しととても丁寧に作られていて脂質を抑えてたんぱく質を摂ることができます。野菜から食べれば、血糖値の上昇もゆるやかに。



オススメ!
お家でできる
ダイエット術

満腹状態が続くと、体の細胞が怠けてしまうそう。朝食を軽くするなど、細胞が目覚める食事方法がおすすめです。ただし、たんぱく質やビタミン・ミネラルをしっかり摂った上で肉だけでなく魚も食べるなど、バランスの良い食事を心がけて。

オススメ!
お家でできる
ダイエット術



▲太宰府 草の家 プリンシバル看板犬の小麦ちゃん



plan-01 ラクして痩せたい

- 忙しく自分の時間が取れない
- 運動することが苦手
- 我慢するダイエットは長続きしない

「ストレッチ」で冬太りを脱出!



その1…骨盤矯正で体型を美しく

骨盤を正しい位置に整えて、より美しい体型を目指します。仰向けに寝て、足の裏同士を付けて膝を外側に開き30秒。次につま先を外側に開き、膝を内側にねじり込むように30秒。どちらも痛みを感じない程度に。

その2…骨盤を 正しい位置に 維持する腹筋



寝た状態でお腹に力を入れて膝を曲げ、両手を腿に置いて息を吐きながらおへそを見るように体を丸め、息を吸いながら床に付かない所まで戻すのを10回2セット。

▲オススメ!
お家でできる
ダイエット術

体型を整え新陳代謝UPのストレッチと腹筋を、お家でもぜひ。食事・入浴の前後30分以外なら何回でもOKです。自力で改善が難しい時は当院へ。1人でも多くの方を救えるよう、お待ちしております。

■無料施術体験会 2/1(金)~2/28(木)
骨格の歪み、筋肉の硬さの無料健康チェックを行います。
☑骨盤矯正 ☑猫背矯正 ☑産後矯正
予約優先制につき「ガスナビを見た!」とまずはお電話でご予約を!

▲かわしまはりきゅう整骨院 副院長の御手洗真衣さん

ダイエットおすすめスポット 【かわしまはりきゅう整骨院】



体の痛みはもちろん、美容・健康におすすめの施術も行っています。骨盤矯正は、毎月無料施術体験会を実施。まずは気軽に体験してみて。

[住]太宰府市五条2丁目22-5
[電]092-929-3022
[営]月~金 9:00~12:00/
14:30~20:30
土 9:00~15:00
[休]日・祝 [P]6台



Winter fat escape plan by type

タイプ別 冬太り脱出プラン

クリスマスやお正月等イベントが重なり

体重の増加に悩む人が多い冬。

一方、冬は体温を上げようとエネルギーを使うため

ダイエットに向いている季節でもあります。

「ラクして痩せたい」

「美味しく痩せたい」

「運動で痩せたい」

という3タイプ別のダイエットに関する

知識、術を地域スポットと共に紹介します。





私たちが発足したのは平成十四年。太宰府市商工会の夏祭りに何か出し物をということで、よさこいチームを作ったのが始まりです。その後、女性部の部長だったこともあり、息子でグラフィックデザイナーである私に、衣装デザインの依頼がありました。その後、曲も、踊りもと次々依頼され、友人たちに協力してもらひながら完成させました。

私たちが発足したのは平成十四年。太宰府市商工会の夏祭りに何か出し物を行っていきますので、地元のみなさん、ぜひ一度見て感じて欲しいです。

まだ、これまで地元の方にご覧いただけます。

三年前に東京の芸能プロダクションから声をかけられたことをきっかけに、現在はプロ化を目指しています。そのため、より多くの方に私たちを知ってもらいたいとこれまで以上にプロモーションにも力を入れ始めました。太宰府を拠点とする私たちがプロとなることで、さまざまな形で地元の活性化に貢献していければと思っています。

プロ化を目指しながら

私たちが目指す、「見る人の鳥肌が立つような、カッコイイ演舞」を行うためには、その動きをこなす体が必要。演者には美しい動きの練習を重ねることはもちろん、日頃からアスリートのような、動ける体づくりにも心がけてもらっています。

プロ化を目指しながら

私がダンスのほか格闘技を経験しており、振り付けにもそれを取り入れています。そのため、私達の踊りは、力強い

練習+動ける体づくりで
鳥肌の立つような
カッコイイ演舞を

上。三作目以降は衣装や曲、振り付けまで、私が一人で作っています。作る時にまず決めるのは、登場キャラクターの設定。オリジナルの演目は、現在十作品以上。三作目以降は衣装や曲、振り付けまで、私が一人で作っています。作る時にまず決めるのは、登場キャラクターの設定。そのキャラクター像を固めます。同時に進行で衣装デザインや曲、振り付けを作り、いう方法です。そうすることでテーマから逸話をテーマに覆面を付けて踊るという現在のスタイルへと、徐々に変化させていきました。

私たちが発足したのは平成十四年。太宰府市商工会の夏祭りに何か出し物を行っていきますので、地元のみなさん、ぜひ一度見て感じて欲しいです。

まだ、これまで地元の方にご覧いただけます。

三年前に東京の芸能プロダクションから声をかけられたことをきっかけに、現在はプロ化を目指しています。そのため、より多くの方に私たちを知ってもらいたいとこれまで以上にプロモーションにも力を入れ始めました。太宰府を拠点とする私たちがプロとなることで、さまざまな形で地元の活性化に貢献していければと思っています。

私たちが目指す、「見る人の鳥肌が立つような、カッコイイ演舞」を行うためには、その動きをこなす体が必要。演者には美しい動きの練習を重ねることはもちろん、日頃からアスリートのような、動ける体づくりにも心がけてもらっています。

~太宰府覆面和踊り集団~ 太宰府まほろば衆

“幻想的な和の世界”をテーマに
プロ化へ邁進する和踊り集団



代表がデザインした
キャラクターの缶バッジ。
公演時にガチャボンで購入できます



活動のホームとなる太宰府館まほろばホール



準備もメンバー全員で!
Tシャツをはじめ
オリジナルグッズも
充実してきています



【公演スケジュール】
1月5日(土)・14日(月/祝)・27日(日)
2月3日(日)・11日(月/祝)・17日(日) ※時間については、HP等をご確認ください



お席に設けられたタッチパネルでらくらくご注文♪

寿司・しゃぶしゃぶ ゆず庵 太宰府大佐野店

福岡に3店舗目。ゆず庵太宰府大佐野店が9月13日にオープン! 48種のお寿司に加え、しゃぶしゃぶ、串揚げを含む100種類以上が食べ放題。季節の逸品「寒ぶり」「天然平目」「つぶ貝」「北海生たこ」のお寿司や「カニクリームコロッケ」「かに茶わん蒸し」「デザート」も、もちろん全部食べ放題で2,980円(税抜)です。その他3種類のコースあり。



DATA

■ 地址
福岡市大佐野1-5-10
■ 電話
092-408-7290
■ 時間
11:00~翌0:00(最終入店22:00)
(ランチメニューLO 14:30)
■ 休日
12月31日・1月1日
■ 座席数
共有60台



カスナビ クーポン 限定割引クーポン
いつでも
15%割引
※他のサービスとの併用不可
※お会計時に従業員にお渡しください
※1回限り有効
※太宰府大佐野店のみ使用可能
※2019年3月31日まで有効

几帳面な3歳の娘。
来てくれるとき必ず靴を脱ぎっぱなしで、
見つけたふりをします。しかし何故か、
いつも左右逆にしています。
(笑)

主婦 32歳 主婦

前す意必家我が家は暗黙のルールで、
必ず10分位出てきません。
我が家は暗黙のルールで、
必ず出かけるよというタ
イミングで、トイレに行き、
出かけるときは、
必ず子供もそれが当たりました。
はなママ 58歳 主婦

60年近く前の事。父の方針かよく覚えてないのですが、小学生のころから、我が家では時計の針が60分進められていきました。だから学校に着くのはいつも1番。まず真っ先に来ておられる先生の部屋にご挨拶に行き、鉄棒等で遊んでいたので、体育の鉄棒の時間は1番、通信簿の挨拶欄はAでした。

E.S. 71歳 主婦



これってウチだけ!? 我が家家のルールエピソード

土 日は子供と一緒にお風呂に入らない親が夕飯を作る。4歳の息子は、たまにしか母親としか入れないものだから「今日はどっちとお風呂入りたい?」と聞くとかなりの確率で「ママ!」と答えてくれます。

ともてつど 45歳 主婦

子 と「脳を起こすた
うに」の願いをこめて、必ず2回ポンポンと叩くようになります。
E.S. 53歳 主婦

ハ パがお休みの土日の朝ごはんは「子供の好きなもの(シリアルとジュース等)を食べる」ママに文句言われないように「ママは眠いでしょ、寝ていいよ」と3歳の息子に言われるのですが、最近は土日の“我が家ルール”化しています。
かぼす 33歳 主婦

お 風呂上がりに、子供たちが、サッカーパスを30回できたら、アイスが食べられることになってる。
ちょこりん 30歳 女 会社員

毎週土曜日朝8時から、天満宮まで歩きます。天満宮に着いてお参りをして梅ヶ枝餅を1ヶ食べて帰ります。天満宮から片道20分、太宰府を1ヶ食べて帰ります。天満宮から帰ったら靴にアルコール! 玄関がくつきーいめです。エデン 47歳 女性 パート

M.A. 33歳 女性 病院勤務

筑紫ガス 講座案内

暮らしを楽しく豊かにする
イベント情報!

会場 | 永岡工場クッキングルーム
筑紫野市大字永岡46-1

※写真はイメージです

料理教室

『冬のごちそうイタリアン』

ニョッキ／牛肉ロールのトマト煮／パプリカとツナのマリネ 他

定員
16名

開催日時 2月14日(木) 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 会員2,000円 一般2,500円
申込締切 2月3日(日)



特別講座

『シェフ直伝! 最高のハンバーグ作り』

マッシュポテト/生ピーマンの肉詰め/マッシュポテトオーブン焼き
大人気店「山本のハンバーグ」さんを講師に迎え、
ハンバーグはもちろん、ミニチを使ったアレンジ料理をお伝えします。

定員
16名

開催日時 3月6日(水) 10:30~13:30
講師 山本のハンバーグ シェフ 柴田 優一郎氏
参加費 一律2,000円
申込締切 2月19日(火)



山本のハンバーグ太宰府店
福岡市大佐野3-11-12
11時~15時OS/
17時~22時(21時OS)
28台

パン教室

『はりねずみメロンパン』

愛情たっぷり注いでメロンパンを作ります。

定員
16名

開催日時 2月26日(火) 10:00~13:30
講師 筑紫ガスパン教室講師
肥後 容子先生
参加費 会員1,500円 一般2,000円
申込締切 2月12日(火)



パン教室

『イチジクのハードパン』

ライ麦入りのもちふわ生地。イチジクの甘さが食欲をそそります。

定員
16名

開催日時 3月14日(木) 10:00~13:30
講師 筑紫ガスパン教室講師
桜木 静香先生
参加費 会員1,800円 一般2,300円
申込締切 2月26日(火)



初参加の方にオススメ!

『料理がもっと好きになる! 定番家庭料理の基本』

アジフライ タルタルソース添え/肉じゃが/茶わん蒸し 他

‘定番’だからこそ更に美味しく。

定員
16名

開催日時 3月12日(火) 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 初参加の方 1,000円
会員1,500円
申込締切 2月26日(火)



料理教室

『技あり! 春の時短つくりおき』

牛肉と野菜のナムル/鶏肉のチャーシュー/筍の佃煮 他

定員
16名

開催日時 3月19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 3月5日(火)



料理教室

『キャベツ丸ごと使いこなし講座』

キャベツのイタリアン焼売/春野菜のケーキサレ 他
キャベツが主役のアレンジレシピを多数ご紹介。

定員
16名

開催日時 3月27日(水) 10:30~13:30
講師 野菜ソムリエプロ
森田 由美子先生
参加費 会員1,800円 一般2,300円
申込締切 3月12日(火)



LINE@ 友だち募集



右のQRコードからLINEに登録して、
料理教室をお得に参加しよう!

LINE友達追加で

料理教室300円割引クーポン配布中!

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♪

お申し込みお問い合わせ

TEL.092-923-3111 または 筑紫ガス料理教室

検索



講座案内 08

