

ガスナビ

Chikushi Gasnavi

季刊 FREE vol.51 2019年10月▶12月

- 今日の食卓レシピ「ハロウィンメニュー」
- 暮らしのお役立ち情報「グリルの新常識」
- まち・人・暮らし「農業生産法人 株式会社きやまファーム」
- 料理・パン教室案内
- 私達の街のお店紹介「餃子酒場 りきまる」
- 「あなたの街」エピソード紹介
- ガスの豆知識「まあいタンクの秘密」
- 「元気な地域づくりProject 2019」

でっかくなるぞ！
エミューよりも

筑紫ガスe-でんき
好評受付中！



発行・編集

筑紫ガス株式会社

〒818-0081 福岡県筑紫野市紫ノ下1丁目12番10号

092(923)3111(代)

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

ガスター

2019 ガスマツリ

筑紫ガス
クイズラリー! &
WORK
ガス管組めるかな?!

周辺地域3市2町の
グルメが集う!

新鮮なアクセサリ
作家さん大集合
Autumn Market



2019. 11.9 SAT 10:00-16:30

入場無料

※11.8(FRI)10:00-16:00はガス機器展示会のみ実施します。グルメイベントなどは11.9(SAT)に実施します。

ゆめタウン筑紫野 別館駐車場

〒818-0081 福岡県筑紫野市針摺東3丁目1-8

筑紫ガスe-でんきなら 切り替えカンタン!しかもお得!

<p>5人家族の場合</p> <p>月額約 ※1 12,900円なら 年間約</p> <p>8,900円 お得</p> <p>※契約電力50Aで月間電力使用量500kWhの場合</p>	<p>3~4人家族の場合</p> <p>月額約 ※1 10,000円なら 年間約</p> <p>5,200円 お得</p> <p>※契約電力40Aで月間電力使用量400kWhの場合</p>
---	---

(※1)九州電力従量電灯の料金は、従量電灯B、従量電灯Cにて試算しております。 ※2019年10月時点の価格です。

- Q1 手続きが面倒くさそう...工事が必要なんじゃないの?
- A 申込書に必要事項を記入するだけ解約手続きは不要です。工事も、現在使用している電線等をそのまま利用するので工事も費用も発生しません。
- Q2 品質や災害時の対応はどうなるの?
- A 電気の品質や安定性は今までと変わりません。災害時は今まで通り、九州電力が復旧作業を行います。
- Q3 解約の費用や期間の縛りはないの?
- A 解約手数料や期間の縛りは一切ありません!
※場合により発生することがありますので詳細はお問い合わせください

ガスまつりで 電力シミュレーションされた方に「かわいすぎる綿あめ」進呈! 電気の検針票をご持参の上お越しください♪

「e-でんき」お問い合わせ TEL.092-923-3111 シミュレーションはこちらでもOK!▶

消費税法の改正に伴う ガス料金改定のお知らせ

当社は消費税法の改正により税率が引き上げられることに伴い、2019年10月1日より、ガス料金を改定いたします。

2019年9月30日以前から継続してご契約のお客さまには、「経過措置」として10月検針分のガス料金まで、旧税率(8%)が適用されます。

9月1日	10月1日
消費税8%	消費税10%
▲9月検針日	▲10月検針日

- 詳細は、当社ホームページに掲載しておりますので、ご覧ください(書面をご希望の場合はご連絡ください)。
- 詳しい説明をご希望される場合や、ご不明な点がある場合等は、弊社までご連絡ください。



お食事
割引クーポン
100円分!
※おつりは出ません ※グルメ19アースのみ使用可
※当日のみ有効 ※会計時にお渡し下さい

甘味のあるかぼちゃは
酸味のある
南蛮酢にぴったり!

焼かぼちゃの マリネ



222
kcal
1人分

SWEETS 濃厚でホックリしたかぼちゃのスイーツ! かぼちゃのティラミス

材料

2人分

作り方

- マスカルポーネチーズ.....60g
(またはクリームチーズ)
- 砂糖.....15g
- かぼちゃ.....90g
- 生クリーム.....60ml
- インスタントコーヒー.....小さじ1
- お湯.....大さじ2
- 洋酒(お好み).....少々
- ビスケット.....40g
- ココア.....適量

- かぼちゃを適当な大きさに切り、柔らかくなるまで鍋で蒸す又は茹でる。皮の部分を取り除き、果肉をつぶしてペーストを作る。
- ボウルに室温に戻したマスカルポーネチーズ、砂糖を入れて混ぜ、01を加え混ぜる。
- 別のボウルで生クリームを泡立て、02に加え混ぜ合わせる。
- を合わせてコーヒーを溶かし、ビスケットを5分ほど浸す。
- 容器に03⇒04をのビスケットを交互に盛り付け仕上げにココアを振る。

チーズがかたい場合は、湯煎にかけて柔らかくしてください。
大人のスイーツに仕上げたい際は、洋酒(ブランデー・グランマニエ等)を加えて♪

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。



377
kcal
1人分

材料

2人分

- かぼちゃ.....240g
- 玉ねぎ.....小1個
- オリーブオイル.....大さじ1
- だし汁.....大さじ3
- 醤油.....大さじ1
- 酢.....大さじ1/2
- 砂糖.....ひとつまみ

作り方

- かぼちゃは約7~8mmの厚さ、玉ねぎはくし形に切る。
- フライパンにオリーブオイルを熱し、かぼちゃを並べて両面こんがり焼く。玉ねぎも少し焼き色をつける。
- パットに02、●を入れてマリネする。

point だし汁と醤油の分量を白だし(又はめんつゆ)大さじ1程度に代用していただくとよりお手軽に作れます。

おいしいワンポイント

温度センサー

全てのバーナーに温度センサーを搭載。安心して使えます。

みんな大好き♪ コトコト煮込んだハンバーグ ハロウィン ハンバーグ



428
kcal
1人分

Halloween Hamburger

材料

2人分

- 牛豚合い挽き肉.....200g
- 玉ねぎ.....1/2個(100g)
- パン粉.....大さじ3
- 牛乳.....大さじ1
- 卵.....1個
- ナツメグ(お好み).....少々
- 塩.....小さじ1/3
- 胡椒.....少々
- 赤ワイン又は水.....50ml
- トマトケチャップ.....大さじ2
- 中濃ソース.....大さじ1強
- サラダ油.....適量
- スライスチーズ.....2枚
- 添え野菜(じゃがいも、にんじん、インゲン).....適量

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。

作り方

- フライパンに油を熱し、みじん切りにした玉ねぎを入れて焼き色がつくまで炒め、粗熱を取る。パン粉を牛乳に浸す。
- ボウルに牛豚合い挽き肉、塩、胡椒を入れてしっかり混ぜ、01、○を加えてさらに練り混ぜる。2等分にして楕円形にする。
- フライパンに油を熱し、02を焼き、焼き色がついたらひっくり返して蓋をし、弱火で約5分蒸し焼きにする。●を加えて煮絡める。
- スライスチーズをジャック・オランタン型に切る。器に03、型抜きしたチーズ、添え野菜を盛り付ける。

point 玉ねぎは炒める事で旨味と香ばしさが増します!

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



みんなで
楽しく!

ハロウィンメニュー

今回は秋野菜を使った楽しいハロウィンレシピを紹介します。
きつと子どもたちも大喜びですよ!

子どもが喜ぶ楽しいレシピ

料理のレパートリーが広がる! グリル活用術をご紹介します♪



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

九州初・全国最年少で野菜ソムリエ上級プロの資格を取得。書籍やWEB等へ掲載する料理撮影、フードコーディネーター、各種メディアへの出演の他、飲食店のメニュー監修、商品開発など多方面で活動中。

メニュー監修店:くだものからえ
アミュラザ小倉にて、不定期でフルーツセミナーを開催
Instagram: <https://www.instagram.com/yurikakubo24/>

12/10火 料理教室実施♪ 詳しくはP7をご覧くださいね

マルチグリルを使うと庫内のお掃除もラクラク!



Point 04 これなら簡単! 楽々お掃除術

汚れるイメージのあるグリル、実は「油はね等は庫内だけでキッチンが汚れない」という大きなメリットがあるのです。

お掃除をラクにするポイント!

- 調理前に焼き網に油を軽く塗っておく
- アルミホイルを上手に使う
- 魚焼きグリルは加熱してから焼く



庫内が油で汚れたら布でなく新聞紙を使うのが経済的。割り箸に新聞を巻き、輪ゴムで留めると狭い所も楽々です!



グリル調理は高温加熱なので、時短調理が可能!



ガスコンロのグリル使いこなせてますか? 「魚を焼くときだけ!」というあなた、もったいない! グリルを使えば様々な料理を簡単に、しかも美味しく作れるんです。この特集で、あなたも「グリルの達人」になりましょう。

Point 01 実は高性能 オープンレンジ

ガスならではの強火で庫内はすぐに高温になります。中まで素早く火が通るから美味しさアップで調理時間短縮が実現! オープンレンジとして、また揚げ物の温め直しやトーストもグリルにおまかせ!



Point 02 直火調理で旨味・甘味アップ! 「美味しい秋野菜」

グリルだったら水溶性のビタミンを逃さず秋野菜を美味しく調理できます。グリルの焼き網の上にアルミホイルを広げ、野菜を乗せて火が通るまで焼くだけ。これだけでも旨味・甘味がアップします。



Point 03 同時調理でばっちり時短!



アルミ箔やアルミカップを使えば、複数メニューも同時調理が可能。忙しい朝やお弁当作りにもオススメ!



グリルで簡単ゆで卵

- 1: 生卵を濡れたキッチンペーパー、アルミホイルの順に包む
 - 2: 両面焼きグリルで10分焼く
- たったこれだけで綺麗なゆで卵の完成!



焼く・煮る・蒸す・ノンフライなどの調理モードでお料理を楽しもう



※提供元 株式会社ノーリツ

Point 05 最新グリル事情

それでもお掃除が面倒な方にオススメ! 最近は焼き網ではなく受け皿に脂が落ちずお手入れが楽なグリルプレートを活用している方も多数。最新型ノーリツ製マルチグリルは焼き網なしの「煮る・蒸す・焼く・パン・ごはん・ノンフライ」等一台でできる万能グリル。食材を専用容器に入れてセットすると、自動調理で美味しい1品が完成。これぞラク家事! 庫内を汚さず調理ができ、料理の幅も広がります。

Let's Challenge!

グリルの新常識

まとめ

使い方次第であなたの料理のレパートリーもどんどん広がります。ラク家事の強い味方、こんなに便利なグリル、活用しない手はありませんね。

※アルミ箔を使用する場合、グリル庫内のバーナーに触れないようにご注意ください。脂が多く出る食材の調理には、アルミ箔に脂が垂れて引火する恐れがあるので使用はお控え下さい。





スーッと浸透してお肌しっとり♪
エミューオイルと6つの美肌成分
配合した美容液「エミュー物語」
は、乾燥が気になる部分に

人間と皮脂構造が
近いんだよ！



まち・人・くらし

Yume Company



キーマカレーなど加工食品や美容液、エミューのフィギュアなどは、
鳥飼建設でも購入できます

農業生産法人 株式会社きやまファーム
住 / 佐賀県三養基郡基山町大字園部2784-7
☎ / 0942-50-8603
https://kiyama-farm.com/

親会社である鳥飼建設に
事務所があります



エミューってこんな鳥

頭長170～180cm、体重は38～50kgほど。
飼育の場合は15年から20年、長いものでは
40年生きることも！大きな声では鳴かず、
においもほとんどありません。オーストラリアの
アボリジニは、約4万年前からエミューを活用
してたそうです

農業生産法人 株式会社きやまファーム

「捨てるところがない」と注目
エミューの飼育から商品化・販売で
基山町の活性化を推進



エミューは11月～3月に産卵し、約52日間、飲まず食わずで
オスが卵を温めます。そのため胸の周りに栄養豊富な脂を
蓄えています

株式会社きやまファーム 柳瀬 浩司さん

日本エコシステム時代からエミュー事業に関わり、株式会社
きやまファームの事業開始時に同社へ。エミューを飼育から
加工・販売まで行う6次産業化の推進に奔走している。
エミューおすすめの食べ方はタタキ。

「現在、生肉は飾菜きの里「あすか」で、
加工品なら基山PA(上り)でも購入可
能。エミューの商品は、今後も続々登場予
定です。本福寺ではエミューに会えます。
皆さんもぜひ一度召し上がって、そして
会いに行ってみてください。」

今後は他の地域へも事業を提案
エミューを味わえる店を
基山に増やしたい

「次に「育てやすいこと」。過酷な環境に
も強く、畜産経験がない人にも水と餌
を与えるだけで、飼育が可能です。
私たちは農業生産法人なので、農産
業も行っています。休耕地をエミューの飼
育地にし、雑草を食べ糞をすることで菊
芋栽培ができる土地に。そして、また休
ませる……このように土地を循環させて、
化学肥料や農薬に頼らない、環境へ配
慮した農業を実現しています。」

「捨てるところがない」ということ。肉は
健康的な体づくりにおすすめの、高たん
ぱく・低カロリーで鉄分も豊富。そして
オレイン酸やビタミンEを含むエミュー
オイルは美容液や、筋肉痛、疲労回復に
余すところなく
利用でき、育てやすい
環境に配慮した農業にも貢献

エミューは非常に魅力的です。まず
鳥飼建設の鳥飼社長の下で事業展
開できたのも大きかったですね。今でも
我々と地元の皆さんをつなぐキーパー
ソンとして、ご尽力いただいています。

エミュー事業はもとも、私がいた日
本エコシステム(筑紫野市)が始めた新規
事業で、当時から私も公共団体への事
業の提案を行っていました。その中でも
積極的だったのが基山町。飼育に適した
耕作放棄地が多く、安定した収入を得
るためには定期的に販売できる加工品
づくりが不可欠と、加工場も新設して
くださいました。

きやまファームは平成27年7月に設
立。畜産物や農作物の特産品を作って
販売すれば、地元農家の所得向上や町
の活性化を目指せると考え、基山町の
耕作放棄地を活用した、エミュー事業を
始めました。平成28年11月に最初のエ
ミューが到着し、現在では約100羽
を飼育しています。

町や地元名士の協力で始まった
特産品で活性化を目指す
エミュー事業



▲羽根つきの「りきまる焼き餃子」

ガスナビクーポン 限定クーポン

焼き餃子1皿(400円)

1組1枚限り **無料**

※他のサービスとの併用不可
※ご注文時に従業員にお渡しください
※1組1回限り有効
※2019年12月末まで有効

鶏軟骨入りのコリコリ食感のこだわり餃子!

餃子酒場 りきまる

今年3月にオープン!餃子がメインのお店で、少し懐かしく庶民的な雰囲気ながらも魅力的です。JR二日市駅から徒歩2分と立地も抜群。一番人気の羽根つきの「りきまる焼き餃子」は軟骨入りでコリコリした食感と胡椒の香りが大好評です。6個入り400円で持ち帰りもできます。モチモチな水餃子もおすすめ!



外観は懐かしくあたたかい雰囲気

DATA

〒筑紫野市二日市 中央2丁目6-1
いろはビル1階
☎092-984-3694
🕒17:30~24:00
🚗不定休、主に日曜日
※近くに有料駐車場あり



大募集

家族っていいな エピソード大募集

落ち込んだりした時も家族の一言で笑顔になる事
ありますよね!そんな家族の思い出や、
普段言えない「家族への感謝の言葉」を大募集します。

受付締切:11月17日(日)消印有効

応募方法

◎はがきの場合

郵便はがきにエピソードと必要事項(右参照)を明記の上、「ガスナビ」アンケート係までお送りください。

◎インターネットの場合

右のQRコードにアクセスしていただき、アンケートフォームに従ってご応募ください。

郵便はがき
〒810-0001
筑紫野市 2-12-10
筑紫ガス(株)
「ガスナビ」
アンケート係



◎エピソード
●ご住所
●お名前
●年齢 ●性別
●ご職業
●お電話番号
●感想

エピソードはガスナビの中で紹介させていただきます。
お寄せいただいた中から抽選でプレゼントが
当たります!是非ご応募ください!



ゆめタウン商品券 5,000円分
2名様
さらに Wチャンス!
QUOカード1,000円分
5名様

※当選発表には商品の発送をもって代えさせていただきます。

ご応募お待ちしております!

前号『ガスナビクイズ』にも、たくさんご応募いただき、ありがとうございました!

今号の表紙

でっか〜いエミューと初めて出会った井上新太くん(8才)と蒼太くん(6才)の仲良し兄弟。
最初は緊張していたけど、すぐにエミューと友だちに!見守るお母さん・由美さんも思わずニコリの秋晴れの1日でした。



ガスナビに登場してくれるご家族を大募集!
詳細は左上のQRコードからHPをご覧ください。

ご家族大募集!
撮影した全ての写真データを進呈!
プロカメラマンが撮影した、全ての写真データをDVDに収めてプレゼント!家族のイベントの一つとして、記念になる思い出作りを体験しませんか?

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

特別講座 『お家で楽しむ☆クリスマスパーティー料理』

クリスマスミートボール/カマンベールのパネ/苺のホワイトチョコムース 他

定員 16名

ガスナビのレシピを監修する久保先生による、
とっておきのクリスマス料理をご紹介します。

開催日時 12月10日(火)10:30~13:30

講師 野菜ソムリエ上級プロ 久保 ゆりか氏

参加費 会員:2,000円 一般:2,500円

申込締切 11月26日(火)



久保先生のかわいいハロウィンレシピをP1-2に掲載!

特別講座 『パスタ屋さんの冬イタリアン』

特製ペペロンチーノ/白身魚のカルパッチョ/若鶏のグリル悪魔風/ミネストローネ

定員 16名

話題のニューオープンのお店お家で出来るお店の味を伝授!

開催日時 1月22日(水)10:30~13:30

講師 本格スパゲッティボーノ オーナーシェフ 曹 好和氏

参加費 会員:1,800円 一般:2,300円

申込締切 1月7日(火)



本格スパゲッティボーノ ①国太宰府市幸都1-2-9 ②092-710-1973 ③水曜日

親子お菓子教室 『失敗しない!バレンタインスイーツ3種』

動物デコチョコクーキー/ラズベリー&ナッツのプチボックス/簡単チョコムース

定員 8組

開催日時 2月1日(土)10:00~13:30

講師 meg magパンとお菓子の教室 古閑 美紀先生

参加費 一律2,000円/組 (お子様1名追加+500円)

申込締切 1月14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!

【会員になる方法】

初めてご参加の方は「一般」として参加

講座終了後のアンケートで
入会ご希望欄に入会意思をご記入

次回より会員として参加できます!

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♪

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

※受講希望者が一定数に満たない場合、開催を中止させて頂くことがあります。※開催の2日前以降にキャンセルした場合、キャンセル料が発生する場合がございます。※社内外の広報活動に利用するため、実習中の様子をカメラにて撮影する場合があります。※応募者多数の場合は抽選です。申込締切後3日以内に当選者の方のみにご連絡させていただきます。



料理教室

『もう迷わない!味付けの万能黄金比レシピ』

旬魚の照り煮/彩野菜の焼き浸し/エビのオーロラソース 他

定員 16名

これさえ覚えれば味が決まる!
一生使える調味料の黄金比をご紹介します!

開催日時 11月19日(火)10:30~13:30

講師 フードコーディネーター 笠 眞紀子先生

参加費 会員:1,500円 一般:2,000円

申込締切 11月5日(火)



料理教室

『子供も喜ぶアレンジおせち』

のし鶏の松風焼き/干し柿とチーズのフライ/二色卵/エビのつや煮 他

定員 16名

子供も気に入るおせちメニュー7品をご紹介します。

開催日時 11月27日(水)10:30~13:30

講師 キッチンカフェホホ和オーナー 木和 幸子先生

参加費 会員:1,800円 一般:2,300円

申込締切 11月12日(火)



料理教室

『白菜丸ごと使いこなし講座』

生春巻き/白菜と鶏肉のホロホロ煮/グラタン 他

定員 16名

部位によって栄養、味が異なる白菜。それぞれの特徴やおすすめの切り方やお料理をご紹介します。

開催日時 1月17日(金)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:1,500円 一般:2,000円

申込締切 1月7日(火)



料理教室

『お家で作れるスパイスカレー』

チキンカレー/豆カレー/野菜カレー/ラッシー 他

定員 16名

今流行りのスパイスカレーを
スーパーで購入できる材料で美味しく作ります。

開催日時 1月29日(水)10:30~13:30

講師 キッチンカフェホホ和オーナー 木和 幸子先生

参加費 会員:1,800円 一般:2,300円

申込締切 1月14日(火)



パン教室

『大人気!クリスマスシュトーレン』

手作りのマジパンローマッセを巻いた本格シュトーレン

定員 各16名

開催日時 ①12月 5日(木)10:00~13:30
②12月17日(火)10:00~13:30

講師 筑紫ガスパン教室講師 榎木 静香先生

参加費 会員:1,500円 一般:2,000円

申込締切 ①11月19日(火) ②12月3日(火)





いいもの再発見

筑紫野市でみつけ!



▲皆さん手際が良く、どんどんできあがっていきました



▲あちこちから「おいしい!」の声



▲養毛さんの見事な手さばき

参加者の皆さんからは「簡単だから家でも作れそう」という声が多数。ほかにも「アレンジもしやすく、料理のレパートリーが広がる」「いつもと違う味噌の使い方や、生姜のおいしい食べ方を知ることができた」と、プロ直伝の逸品ごはんは、とっても好評!また地元食材を使った魅力あるレシピを体験したことで、「地元こんな素晴らしい食材があったんだ!」「他の地域の食の魅力も再発見されたようでした。」

地域の魅力を発信することを目的とする「元気な地域づくり Project 2019」の活動でタッグを組むO.B.U Company 総料理長の養毛(みの)崇さんを講師に迎え、夏号ガスナビで紹介した筑紫野の特産品を使った料理教室を開催しました。
調理・試食したのは全4品。天拌みそを使用した料理は、健康を意識した塩分控えめレシピでパンにもご飯にも合う「和風チリコンカン」と、おつまみに「クリームチーズの味噌漬け」を。地元生姜をおいしく味わえ保存食にもなる「食べる生姜」。豆腐を使用した「もちもちパンケーキ」と、ヘルシーデザートも作りました。

天拌みそと筑紫野のシヨウガで作る プロ直伝!逸品ごはん

金山寺みそ 大解剖!



最大のポイントは、「天拌みそ」の麹を使っていること。ほかに砂糖と塩を加えています

今回はきゅうり、シソ、針シヨウガ、にんじんを使用。野菜の種類や大きさはお好みでOK

麹800g+野菜400gに対し1kgの重しをのせ、発酵を促すため常温で冷暗所に30~40日

発酵後は冷蔵庫で半年ほど保存可能。ご飯や野菜、他にもいろいろなものと一緒に食べて!

愛称募集にたくさんのご応募ありがとうございました

筑紫野の美味しいがまったこちらの「金山寺みそ」、いただいた愛称を引っ提げて11月9日(土)開催のガスまつりで大抽選会に登場します!

◀◀◀ ただ今、ガスまつりに向けて発酵中! ▶▶▶

ガスの豆知識

まあるい タンクの秘密



何のためにあるの?

その役割は、安定して都市ガスが届くように調節すること。ガスの製造設備がメンテナンスや故障により停止した時にもお客様に届られるよう、常にガスを貯蔵しています。



どのくらいガスが入っているの?

常用圧力500kPaのガスが一基あたり30,000㎡入っています。二基合わせて一般家庭2000軒、約1か月分の貯蔵量があり、万が一製造が停止してもガスの供給を継続することが可能です。

のどかな田園地帯にある水色のまあるいタンク。これは筑紫ガス永岡工場の2つの「ガスホルダー」。今年9月、10年に一度行われる点検にあわせ、塗り替えを行いました。この機会に、ガスタンクの秘密に迫ってみます!

どうして丸いの?

ガスホルダーには見た目の約6倍のガスが入っているため、内側から高い圧力がかかっています。その圧に耐えるには均一に圧力を受ける球体が適しているからです。



体重は
ヒミツ!

高さ約25m

外板の厚さは
22mm!



ぼくたちの20人分
くらいの高さ!



おっせい!

地震が起きた時 どうなるの?

基礎は固い地盤まで杭が打ちこまれていて、震度7クラスの大地震にも耐えられます。安全対策もしっかり! 阪神・淡路大震災の時に、同様のガスホルダー(他社)に被害はありませんでした。

ボクは大丈夫だよ!



ピッカピカに
なったね!

New Design



ひとが、明日のエネルギー
筑紫ガス
地域と共に

塗り替えに合わせてデザイン刷新しました

筑紫ガスで社内公募を行い決定しました!「ひとが、明日のエネルギー」をコンセプトに地域の方々との一体感をイメージ。筑紫ガスのコーポレートカラーである爽やかなブルーは環境に優しい天然ガスを、グリーンは自然を大切にしたいという企業姿勢を表現しています。