

ガスナビ

地域を「ガスでつなぐ」快適暮らし情報誌

Chikushi Gasnavi

季刊 FREE vol.58 2021年7月▶9月

- 今日の食卓レシピ「免疫力を高める夏野菜レシピ」
- 暮らしのお役立ち情報「乾太くん、ようこそわが家へ!」
- まち・人・くらし「マルヒ食品株式会社」
- 元気な地域づくりProject 2021
- ガス検定「あなたのガスの知識は?」
- 私達の街のお店紹介
- 「私の夏休み」エピソード紹介

夏色のお茶畑に
風!



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(920)3111

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

ガスナビ

「筑紫ガスe-でんき」の 料金シミュレーションが新しくなりました!



選べる2通りの
シミュレーション



必要事項を記入して
検針票の写真を撮って送信!

New



検針票がなくても簡単に
シミュレーション!
※電気代と使用状況から試算します。

お気軽に♪
いくら
お得になるか

CHECK!



ガスファンヒーター 早期予約キャンペーン

受付期間:7月31日(土)まで

スイッチONから5秒で温風。
今年の冬は快適に過ごそう♪



暖房の
目安
木造 11畳まで
コンクリート造 15畳まで

リンナイ
SRC-365E
通常価格19,800円を

早期予約値引
5,000円引き → 14,800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。



5秒で温風

- ニオイが気にならない
- 移動がラクラク
- 燃料補給の手間いらず

ご予約は
ネットショップ
からも受付中!



今号の表紙



鶴製茶さんの茶畑で茶摘みにチャレンジした加藤田菜里(しおり)ちゃん(7歳)晃希(こうき)くん(4歳)青空が似合う爽やか姉弟でした!

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?



instagram更新中!

地域の
飲食店情報
@chikushi_gas



料理レシピ紹介: @chikushigas_cooking
暮らし情報紹介: @chikushigas_kurashi

大募集

自分へのご褒美 エピソード大募集

お仕事や家事、勉強、趣味など...いつも頑張っている自分へのプチ贅沢や
リラックス方法など、自分だけの楽しさを教えてください。

受付締切:2021年8月20日(金)消印有効

応募方法

◎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。



誌面に掲載
しきれなかった
エピソードも
電子ブックで
公開中!

◎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。

63円 郵便はがき
81801061

筑紫野市紫
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
- ハンドルネーム
- 年齢 ●性別
- ご職業
- お電話番号
- ガスナビの感想

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

ゆめタウン
商品券
3,000円分



5
名様

※当選発表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!

野菜ソムリエがオススメする

今日の食卓

A SOMMELIER OF VEGETABLES RECOMMENDING

RECIPE

子どもが喜ぶ楽しいレシピ

見た目も鮮やかで食欲がぐんぐん進む！

健康を保つには免疫力を高めるのが一番！
特に夏バテが心配なこれからの季節にぴったりなレシピを紹介いたします。
旬の夏野菜を使った、家族が元気になる鮮やかなメニューにぜひトライして。



Natsuyasai no Chapuche

406 kcal
1人分

材料

- 牛肉(細切れ).....120g
- 玉ねぎ.....1/4個
- カラーピーマン.....3個
- ニラ.....30g
- 椎茸.....1枚
- 春雨.....50g
- ◎にんにく.....1/2片
- ◎酒.....小さじ1
- ◎醤油.....小さじ1
- 砂糖.....大さじ1
- 醤油.....大さじ1
- みりん.....大さじ1
- ごま油.....大さじ2
- 塩.....適量
- いり白ごま.....適宜
- 糸唐辛子.....適宜

point 野菜の種類によって火の通り方が異なるので、1種類ずつ炒めるのが韓国流です！

おいしいワンポイント 温度センサー
鍋底の温度を感じし火力を自動調整。安心の全自動搭載。

作り方

- 01 にんにくはすりおろし、牛肉に◎を揉み込む。
- 02 玉ねぎは1cmのくし形切り、ピーマンと椎茸は細切り、ニラは4cmの長さに切る。
- 03 春雨は熱湯に5分ほどつけ、ザルにあげて食べやすい長さに切る。
- 04 フライパンにごま油小さじ1を熱し、玉ねぎを3分ほど炒め、塩を振る。同様にその都度ごま油小さじ1を熱し、ピーマン、ニラ、椎茸を炒めて塩を振る。炒めたものはボウルに移し、最後に牛肉を炒める。
- 05 フライパンに●、春雨を入れて煮立たせて水分をある程度吸わせて、ボウルの食材、ごま油小さじ1を絡める。
- 06 器に盛り付け、白ごま、糸唐辛子を飾る。

ごま油が香る、夏野菜と春雨の炒め物！
夏野菜のチャプチェ

4人分

材料

- とうもろこし.....1本(約150g)
- 牛乳.....150ml
- バター.....大さじ1
- 粉ゼラチン.....小さじ1
- 生クリーム.....40ml
- 飾り用とうもろこし.....適宜
- 飾りハーブ等.....適宜
- 塩.....適量
- 粗挽き黒胡椒.....少々

作り方

- 01 包丁でとうもろこしの実をはずす。
- 02 フライパンにバターを熱し、01の実を炒め、塩を振る。とうもろこしの芯、水50mlを入れて蓋をして弱火で7~8分煮る。
- 03 ミキサーに02、牛乳を加えて入れてなめらかになるまで攪拌する。
※ミキサーの種類によっては粗熱を取る必要あり！
- 04 ザル等で03を裏ごしし、フライパンに戻し入れて火にかけて、80℃くらいになったらゼラチンを加えて煮溶かす。
- 05 氷水をあててある程度冷やし、8分立てした生クリームを混ぜ合わせる。グラスに注ぎ、冷蔵庫で冷やし固める。
- 06 とうもろこし、ハーブを飾り、粗挽き黒胡椒を振る。

point とうもろこしはじっくり火を通すことで甘味が増します。

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。



とうもろこしの甘味とやわらかい口どけ。
とうもろこしのムース

131 kcal
1人分

SWEETS

何層にも重なった断面の美しさともちもち食感が魅力！
ミルクレープ

材料

- 卵.....2個
- 砂糖.....30g
- 溶かしバター.....20g
- 牛乳.....200ml
- 薄力粉.....75g
- 生クリーム.....200ml
- 砂糖.....30g
- サラダ油(焼き用).....適量
- アメリカンチェリー.....適宜

1台分

作り方

- 01 ボウルに卵、砂糖、溶かしバターを入れてよく混ぜ、牛乳を加えてさらに混ぜる。
- 02 ふるった薄力粉を加え混ぜ、ラップをして冷蔵庫で生地を1時間ほど休ませる。
- 03 小さめのフライパンに油を敷き、お玉で02を流し入れ、均一に広げて焼く。片面焼けたら菜箸等を使って生地をひっくり返し、裏面を10秒ほど焼く。
- 04 クレープ生地はラップをして、粗熱を取る。
- 05 ボウルに●を入れて、8分立てのホイップクリームを作る。
- 06 04の生地の上に05のクリームを平らに塗る。
※工程を繰り返して生地とクリームで層を作る。完成したらラップをかけて1時間くらい冷蔵庫で休ませる。
- 07 お好みでアメリカンチェリーやクリームをのせ、デコレーションする。



304 kcal
1/6カット

point 生地を冷蔵庫で休ませることで、粉と水分がなじみ、口どけの良い生地に仕上がります。

おいしいワンポイント 温度調節機能
設定温度をキープできるので、きれいな焼き上がり。



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:くどものふえ
アミューズ小倉にて、不定期でフルーツセミナーを開催
Instagram: @yurikakubo24

乾太くん、ようこそわが家へ!

GOOD
03
POINT

「乾太くん」を取り入れて、
生活スタイルが変わった!

衣類の乾燥時間は?

1回40~50分に短縮。連続使用も可能なので、洗濯回数が多くても大活躍です。
お気に入りの1枚を翌日も着ることができますね。
(M家)



生活のサイクルは?

入浴後には洗濯を開始し、洗濯~乾燥が2時間ほどで完了するので、衣類の片付けを終えて就寝。しかも自然とシワが伸びるので、アイロンがけの必要もありません。(村上家)

Welcome! Kanta-kun



家事動線は
変わりましたか?

洗濯物を干す・取り込む必要がなく、洗濯機と乾太くん置き場だけで完結します。物干し竿や大量のハンガーも必要なくなり、洗濯機周りがスッキリ片付きました。
(村上家)

洗濯サイクルの比較

※洗濯・乾燥の算出時間・平日:各40分/休日:各50分



Let's Access!

ガスナビ 電子ブックにて
お客様の声をさらにお届け!

QRコードから
電子ブックへ
カンタンアクセス!

M家
家族4人
(うちお子様2人)
活発な長男は、保育園で1日数回分替えが必要。
ドラム式全自動洗濯乾燥機を使っていました。

村上家
家族4人
(うちお子様2人)
昆虫大好き長男とサッカー大好き次男、アウトドア派ゆえに着替えが多く、全自動洗濯乾燥機のとときは乾燥に5~6時間かかっていました。

ガス衣類乾燥機「乾太くん」の特徴

一度使ったら手放せない、ガス衣類乾燥機。その、主な特徴をご紹介します。毎日の洗濯を快適にしたい!とご検討中の方はぜひチェックしてみてくださいね。

- パワフルでスピーディー。家事の時短に
- 天気を気にせず洗濯ができる
- 生乾き臭の悩みを解決
- 天日干しよりフワフワの仕上がり



GOOD
01
POINT

家族4人分の衣類+お着替え3セット
大量の衣類もど〜んとおまかせ!(M家)

家族の日常着に加え、長男のお着替えの枚数で1日分の洗濯物が大量。分厚い衣類や洋服のポケットなどもしっかり乾燥、ムラのない仕上がりを実感中♪



GOOD
02
POINT

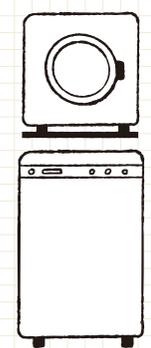
80℃以上の温風でフワフワ!
毎日使うからこそ衛生的
(村上家)

外干ししないので、PM2.5や花粉、黄砂の心配もいらず衛生的。外出中の急な雨も、もう気にしません。繊維が立つので、衣類の仕上がりがフワフワに。学校の上靴乾燥もおまかせ!



乾太くん、ようこそわが家へ!

出会えてよかった、ガス衣類乾燥機
雨はもちろん、PM2.5や花粉、黄砂などの飛来物で外干しが難しい昨今、衣類乾燥機はマストアイテム!
そこで、口コミでも評判のガス衣類乾燥機「乾太くん」を実際に使っているご家族に、お話をうかがいました。リアルな声をお届けします。参考にしてくださいね。



まち・人・くらし

Yume Company

できたての釜揚げうどんは
もちもちの食感が
たまりません!



福岡県産小麦粉100%使用。
小麦粉と食塩のみで仕上げた
無添加うどん



- 工場釜揚げぶっかけうどん [カツオブリ、ダイコンおろし、ネギ付き] [具なし]
- 普通盛り(麺220g)250円 ●普通盛り(麺220g)150円
 - 大盛り(麺300g)280円 ●大盛り(麺300g)180円



4:できたての美味しさを閉じ込めた麺の完成! 3:個別包装した後、検品を行います

マルヒ食品株式会社 住/太宰府市大字吉松43番地
☎092-924-0200 http://www.men-maruhi.com



マルヒ食品株式会社
代表取締役 太田 美奈子さん

いつも、いつまでも、これからも
信頼される品質をお届けします。

のぼりが
営業中の
目印です



できたての釜揚げうどんが楽しめる直営店
営業日:月曜~土曜 11:00~14:00
定休日:不定休(日曜、雨天は店休)



「ゆで麺」「生麺」「半生麺」「冷凍麺」
4部門の豊富なラインナップ
時代のニーズに合わせて麺一筋にこだわり続けます

マルヒ食品
うどんの
できるまで



2:小分けにし、冷却します



1:製麺したうどんをゆであげます



工場責任者 金子 昭雄さん
学生時代のアルバイトを経て2015年に工場責任者に就任し、製造全般、人員配置など年間を通して管理。今回の直営店舗営業にも販売を通して消費者と直接対話できることに、感謝しつつ店頭に立つ。「『おいしかった!』の一言に作ることへのやりがいや喜びを感じています」
※撮影のため、一時的にマスクを外していただいています

ですが、よりおいしい麺をお届けしたい、との思いから、これまでの経験を生かした設計を加え、さらにおいしいゆでうどんの製造が可能になりました。

また、「できたての釜揚げうどんのおいしさを、ぜひ味わっていただきたい」と、今年5月3日、工場の敷地内に直営店をオープンし、「工場釜揚げぶっかけうどん」を提供しています。お客様から「おいしい!」のひと言を直接うかがえて、自分たちが作ってきたものが良いものだったと力を得ています。

社会の変化を読み取った商品開発

食品ロス削減にも努力

時代や生活の変化に合わせて、忙しい人や子どもでもレンジアップで手軽に作れる「うどんでジャージャー麺」、「うどんポロネーゼ」など、新商品の開発にも積極的に取り組んでいます。

また、SDGs(持続可能な開発目標)の取り組みとして、食品ロス削減にも努力しています。製造段階からロスを出さないようにしていますが、その日の気温や社会的状況によっても出荷数は目まぐるしく変化します。どうしても商品が余る場合は、安価に販売するなど無駄を出さないよう努めています。

種類は赤ちゃんから年配の方まで幅広く愛されている食品。これからも新たな利用方法や調理方法など、食品会社として求められることを真摯に追求していきたいと考えています。

(太田 美奈子さん)

太宰府吉松から九州全域・中国地方そして全国へ

「マルヒ食品株式会社」は、1967年にうどんやちゃんぽん、そば、焼きそばなどゆで麺の製造販売会社として、先代の太田日出勝氏が創業しました。以来54年、太宰府市吉松の本社工場から九州全域や中国地方まで、量販店をはじめ外食産業などへ幅広くお届けしていますので、皆さまの食卓でお目にかかっていると思います。

1985年に博多・喜多方・札幌の三大ラーメンブームが起こった際、「博多ラーメン本舗」を設立し、お土産用の博多とんこつラーメンの販売を始めました。本社工場のほか、朝倉郡筑前町にラーメン専門の製造工場を構え、長期常温保存が可能な半生麺や冷凍うどんなど全国販売も行っています。

1月に製造ラインを新設工場直営販売店舗を新オープン

麺には厳選された小麦粉を使い、各商品それぞれに自社独自のブレンドで製造しています。気温や湿度の変化が最も生地に影響するので、水分調節を行い、いつも変わらない品質の商品をお届けできるような気を配っています。特に福岡県産小麦粉100%、無添加でももちた食感に誇りとした「どっしり」「冷凍博多うどん」は自慢です。

今年1月、うどんの製造ラインを新設。一年中稼働している中での工事は難しいの

元気な地域づくり Project 2021

いいもの再発見

基山町でみつけ!



基山町長 松田 一也さん

みんなが「ただいまー!」と
ふるさとのように
暮らせる町・基山

佐賀県と福岡県の境に位置し、周辺の都心部ともアクセス便利な基山町は、子育てしやすく、高齢者も安心して住める町です。ここ数年、仕事は都心で、プライベートは緑豊かな生活を実現する「トカイナカ」が注目され、若年層の転入が加速化しています。

お茶発祥の地とされる東脊振に近く、古くからお茶栽培が盛んで、最盛期には102戸のお茶農家がありました。現在では、鶴製茶と園部製茶の個性際立つ2戸と、10戸からなるお茶部会が存続し、お茶部会は、毎年、小学生に茶摘み体験を行うなど、地域の伝統を継承しています。特産品として、町のふるさと納税の返礼品にも利用されている基山茶。お茶をきっかけに、基山町の良さと奥深さをぜひ知ってほしいですね。

※撮影のため、一時的に撮影対象者にマスクを外していただいています



こうして誕生したお茶は、近隣はもとより、遠くヨーロッパにもファンがいるそうです。
「今は何でも簡単にできてしまう時代ですが、ぜひ、急須でいれたお茶を楽しんでください」
時間や手間を省き、なんでも簡略化しがちな昨今、あえて手間暇をかけることの意味が、この一服のお茶に込められていました。

お茶を懐かしく飲んでいることにも現れています。
日本のお茶発祥の地とされる背振山系に連なる契(ちぎり)山のふもと、標高2000m×340mの山肌に沿って広がる茶畑は、きれいな水が流れ、寒暖差が激しく、たっぷりの雨量と深い霧がたちこめるお茶の栽培に適した山間にあります。5月上旬に新茶を摘み終え、茶畑にはきれいに刈り込まれた茶木が並んでいます。かつては年3回の茶摘みを行っていましたが、近年は夏場の高温が影響し、新茶のみの収穫を行っています。



日本茶栽培の発祥となったともいわれる背振山系に連なる基山は、お茶の栽培地として恵まれた環境です

鶴製茶

鶴製茶では、自園茶畑栽培→自社工場加工・製品仕上げ→直売所での袋詰め完成といった生産から加工販売すべての作業を鶴製茶で行う、目の行き届いた品質管理に徹底的にこだわっています。

〒佐賀県三養基郡基山町園部3735
☎0942-92-2165
🕒8:30~17:00(不定休)
<http://tsuruseicha.com/>



箱のお茶
3,700円
(税・箱代込み)

鶴製茶に聞く
お茶の淹れ方



豊かな香りを
楽しむ温かいお茶

- 用意するもの(2人分)
- 茶葉、カルキを含まない水、急須(中で茶葉が広がるタイプのもの。急須と茶漉し部分が一体になっているものが〇)、湯呑み
- ①お湯を沸かす
- ②沸騰したお湯で急須を温め、湯は捨てる
- ③お湯を70℃まで冷ます
- ④急須に茶葉を4g入れ③を注ぐ
※熱湯は注がない
- ⑤約30秒待ち、茶葉が開いたら湯呑みに均等の濃さに注ぎきる

優しい甘味を味わう
水出し緑茶

- 用意するもの
- 茶葉、カルキを含まない水、茶漉し付きポトル、グラス
- ①水700mlに8gの茶葉を入れる
- ②冷蔵庫で3~6時間置く
- ③飲む前にポトルを寝かせて置き、円を描くように回して沈殿するうまみを全体に行き渡らせる
- ④ポトル全体に広がる茶葉が再び落ちてきたら、茶葉を静かに濾して、グラスに注ぐ
- ※使用した茶葉は、カツオ節をまぶし、ポン酢をかけて丸ごといただきましょう!

鶴一家が手塩にかけて育てる、安全・安心のオーガニック緑茶

隠れたお茶の名産地・基山に注目!

湯呑みから立ち上る鶴都(ふくい)とした香り。ひとたび口に含めば、えもいわれぬ甘味と深い味わいが広がります。

この緑茶を手がけたのは、創業53年の「鶴製茶」。父・鶴(つる)和幸(かずゆき)さん、母・文香(ふみか)さん、息子・健寿(たけひさ)さんの一家3人で、化学肥料や農薬を使わない日本茶の栽培から加工・販売までを一貫して行っています。海外では関心の高いオーガニック茶ですが、日本では数%とまだまだ希少です。

「無農薬栽培は、実は経費削減から始まったんですよ」と和幸さんは語ります。

10年ほど前、肥料代や農薬代が高騰し、この出費を抑えたいと思ったことがきっかけでした。さまざまな方法を探しているうちに出会ったのが、酵母などの天然肥料を葉からも吸収させて植物本来の力を引き出す葉面散布という方法。これにより土壌が改善し、茶木が元気になっていきました。

「茶木が元気になればなるほど、お茶本来の甘味が強くなります」と健寿さん。また、和幸さんも「バッタやカマキリ、テントウムシなどの益虫も増えていますよ」と顔をほころばせます。

しかし、土が元気になる一方で、ワラビや野イチゴ、ササなど茶木の成長を妨げる植物もはびこります。茶木の間の土は機械で耕しますが、木のそばは機械が使えず、2ヘクタールにも及ぶ茶畑の除草は家族3人の手作業。それでも手間暇を惜しまないのは、おいしいお茶になるのだから。昔は一般の家庭でも茶葉が育てられていた基山。その頃のお茶の味を知る世代の人々が「昔のお茶の味がする」と鶴さんの



基山のお茶は日本茶では数少ない無農薬栽培です「やぶきた」と「あさつゆ」のブレンド
1,200円(80g) / 600円(40g)

創業50年以上お茶の製造・販売を営んでいる鶴一家



松田町長に聞きました
基山町って
こんなところ



「あびによん」の人気菓子しし舞、あまがき



紅葉の名所・大興善寺は人気のスポット

さらに、オリジナルバッグや靴、ガラス工芸、陶芸、木工、アートなど、創作意欲盛んなアーティストが集結。職人の町として知名度を押し上げています。体験教室も開催されているので、魅力あふれる基山町の一面を体験してみるのがおすすめです。

私達の街のお店紹介



HPはrelier.jp

▲マイクロバブルで洗顔ができるのは、福岡でも珍しくココだけ

カスナビ 限定クーポン

マイクロバブル洗顔体験 ▶ ¥2,750
通常価格¥5,500

※注文時にクーポンを従業員にお渡しください
※他のサービスと併用不可 ※1回限り有効
※令和3年9月30日まで利用可

いずれも税込み価格

くつろぎのひとつを過ごす心地のよい場所に

relier(リリー)

昨年9月、JR二日市駅前にオープンした化粧品とヘアケア製品中心の美容のセレクトショップ「relier(リリー)」。「キレイになりたい方のお手伝いを」と、エステスペースも完備し、細かい泡で毛穴の汚れをクリアにするマイクロバブル洗顔が人気です。「マスクを外してもこんなにキレイ！」を目指しませんか?と店長の重さん。マスク焼けなど肌のお手入れは、今がチャンス! 会議や打ち合わせに1時間から利用できるコワーキングスペースも隣接する、注目のスポットです。



DATA
 住 筑紫野市二日市中央
 1-2-20 1F-C
 電 080-7944-9785
 営 10:00~18:00
 休 不定休
 特 JR二日市駅に提携駐車場有り
 ゆったりした空間に、専門店ならではのラインナップが揃う



▲天ぷら定食(中めし)880円[エビ、イカ、キス、白身、野菜3種]
天ぷら定食(小めし)850円 ※いずれも税込み価格

カフェのような雰囲気の新しい天ぷら店

天ぷら だるまいちばん 筑紫野店

5月25日にオープンしたばかりの「天ぷら だるまいちばん」は、目の前で揚げるアツアツの天ぷらが早くもファミリーに人気です。お薦めは「だるま定食」980円。エビ、ゴボウ、カボチャ、白身魚、ブタ、イカ、ナスの7種類の天ぷらに、ご飯、みそ汁、天つゆのセット。季節の野菜を使った自家製浅漬けや塩辛、黒ウーロン茶はお代わり自由。若いスタッフとカフェのような雰囲気、女性一人でも気軽に立ち寄れる新しいイメージの天ぷら店です。



DATA
 住 筑紫野市杉塚2-6-15
 電 092-922-2606
 営 10:30~22:00(21:30OS)
 休 年中無休
 特 有り
 5月末のオープンでもう地元の人気店に!



グルメナビ 随時更新中!

カスナビで紹介したお店をはじめ地域の飲食店を掲載中。WEB限定クーポンもあります!

地域のグルメ情報サイト ▶▶▶



※営業時間は取材時のものです
 お店情報、盛りだくさん! チェックしてみてください

沢山のご応募ありがとうございました!

私の夏休みエピソードご紹介



幼 幼稚園や小学生のころ夏は祖母の畑で採れたとうもろこしを茹でてもらって食べました。当時野菜嫌いでしたが採れたてが美味しくて美味しくて...祖母が亡くなって15年以上経ちますがあの感動は忘れられません。
 パーシー 29歳 主婦

中 学高校は吹奏楽部で夏休みに吹奏楽コンクールがあったので部活に燃えてました。福岡国際センターを見ると、青春だったなあと懐かしくなります。
 スー 49歳 パート

子 子供の夏休み最後の日に私が小学校低学年の作品風に作った自由研究の貯金箱を提出したら、何と入賞して郵便局に飾られた。おから 53歳 主婦

父 と母が仕事で忙しかったので、だいたい夏休みは、妹と2人で祖父の家にお泊まりに。一緒に山登りをしたり、一輪車や竹馬を教えてもらいました。毎年楽しい夏休みを過ごしたので、本当に感謝しています。二人とも80代ですが、もっともっと長生きしてほしいです!
 たけいママ 36歳 パート



ガス検定

あなたのガスの知識は?

「ガス検定」に家族でチャレンジしてみよう!



読者のみなさん、はじめまして!ワジはガス博士じゃ。毎日使ってるガス...みんなはどれくらい知ってるかな?筑紫ガスではWEB「ガス検定」をスタートするぞ!
 正解者の中から抽選で、3名に地元の味が堪能できる「筑紫ガスオリジナルセット」が当たるんじゃ!
 ぜひ家族でチャレンジしてほしいぞよ。

Let's Challenge!

まずは例題にチャレンジ!

問1:世界ではじめてガスの炎がともったのはどこでしょう?
 ①アメリカ ②日本
 ③イギリス ④ドイツ

問2:ガスに臭いがあるのは何故でしょう?
 ①元々の臭い
 ②化学変化で臭いがついた
 ③安全のために付けている

問3:ガス漏れに気がついた時、まずすることは?
 ①電灯をつけて確認する
 ②窓を開ける
 ③換気扇を回す

みんなは例題が解けたガ?

Present

筑紫ガスオリジナルセット

セット内容
 <マルヒ食品>
 博多とんこつ生ラーメン(6食セット)
 <鶴製茶>
 粉末緑茶

※写真はイメージです。

WEBで本番の「ガス検定」を全問正解された方の中から抽選で3名様にプレゼント!



こちらから、WEBで本番チャレンジ!



- 参加方法
- 01 右のQRコードからガス検定のフォームにアクセス
 - 02 フォームに必要な事項を入力し、問題に解答

<フォーム1> お名前、ご住所 年代、性別 連絡先	<フォーム2> 検定問題 20点×5問 100点満点	<フォーム3> ガス検定についてのアンケート
------------------------------------	-------------------------------------	---------------------------
 - 03 フォームを送信 ※フォームは筑紫ガスに送信されます。



解答期限
 8/29(日)まで
 ※フォーム送信完了まで含めた期限です。

※送信後、すぐに正誤の確認ができません。
 ※当選発表は、商品の発送をもって代えさせていただきます。
 ※ご入力いただいた個人情報は上記以外の目的には使用いたしません。