

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 ガスまつり

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！

新鮮なアクセス！
作家さん大集合
Autumn Market

元気いっぱい
ダンスパフォーマンス

豪華景品が当たる
大抽選会！

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。グルメやイベントなどは11.9(SAT)に実施します。

ゆめタウン筑紫野 別館駐車場

〒818-0081 福岡県筑紫野市針指東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！

5人家族の場合

月額約 ※1
12,900円なら
年間約

8,900円 お得

※契約電力50Aで月間電力使用量
500kWhの場合

3~4人家族の場合

月額約 ※1
10,000円なら
年間約

5,200円 お得

※契約電力40Aで月間電力使用量
400kWhの場合

(※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

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。

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！▶



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

材料

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

作り方

- 01 かぼちゃは約7~8mmの厚さ、玉ねぎはくし形に切る。
- 02 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。
- 03 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。

2人分

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

野菜ソムリエがオススメする
今日の食卓
A SUMMER OF VEGETABLES DOES BELONGING
RECIPE
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

子どもが喜ぶ楽しいレシピ

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!

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

- 01 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。
- 02 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。
- 03 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。
- 04 ●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。
- 05 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

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

材料

2人分

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

作り方

- 01 フライパンに油を熱し、みじん切り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。
- 02 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。
- 03 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。
- 04 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。

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。

