

北ガスフレアスト西は、お客さまの生活を支える総合エネルギーサービスを提供します

私たちは、札幌市中央区・西区・手稲区エリアを中心に、環境に優しい天然ガスの普及拡大に取り組み、お客さまの快適な暮らしと自然環境の保全に貢献しています。

業務内容	灯油・電化からガスへの提案	ガスマイホーム発電の提案	ガス機器の販売取付・ガス工事
ガス機器の修理・点検	料理教室の定期開催	お住まいのメンテナンス	お住まいのリフォーム



KITAGAS フレアスト西

TEL 011-618-2010 (代表) FAX 011-618-2019

平日 9:00~19:00 土日祝 9:00~17:00

住所：札幌市西区二十四軒2条7丁目2-21

北ガスフレアスト西ショールーム 営業時間 平日9:30~17:00

山ちゃんのおぼな 最愛のペットを看取るということ...

悲しい出来事がありました。愛犬のひめが昨年暮れに「あと6カ月」の余命宣告を受けました。細胞腫の一種でがんでした。まだ9歳。今は元気で食欲も旺盛ですが、体重が31kgから27kgに減りました。家族は大泣きし、私は「最期までしっかり見守り見とどけよう」と涙をこらえました。施工の部長からは「9年間飼っていた猫ルル(♀)が、昨年11月に白血病で息を引き取った」と聞きました。朝起きたらピクリとも動かなかったそうです。最後まで面倒を見るのが飼主の務めです。今、わが家では「ひ〜め」と名前を呼んで、普段より多く抱きしめています。ひめはウザそう。頑張れ、ひめ！ 奇跡を起こせ！

【北ガスフレアスト西株式会社 代表取締役社長 山田 陽二】

ガスまる Press プレス NEO 春号

2017.3 No.5

西区・手稲区・中央区の皆さまへ



KITAGAS フレアスト西

Rinnai コンロの「炊飯機能」でカンタンCooking!

炊飯鍋で作る シンガポール風鶏ご飯

お鍋一つでアジアご飯

ガスコンロについている便利機能の一つが炊飯機能です。スイッチを押すだけで、火力や時間を調整し、おいしいご飯を炊いてくれます。材料・調味料次第で、さまざまなバリエーションの料理も可能です。今回は炊飯機能を使った時短・簡単メニューをご紹介します!



材料 (4人分)

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 米……………2合 | 【タレ】 |
| 鶏もも肉……………400g | めんつゆ(5倍希釈)…大さじ2 |
| ネギ……………1/2本 | 水……………大さじ2 |
| ニンニク……………1片 | オイスターソース…大さじ2 |
| 生姜……………1片 | ゴマ油……………大さじ1 |
| めんつゆ(5倍希釈)…50ml | 生姜(みじん切り)…1片分 |
| 酒……………30ml | 長ネギ(みじん切り)…5cm分 |

※つけあわせはトマト、キュウリ、レタスなど
※お好みでレモンをかけていただきます

作り方

- ①米は洗って約30分浸水させ、水気を切り、炊飯鍋に入れます
- ②タレの材料を全て合わせておきます
- ③鶏肉は筋切りと切り込みを入れ、ネギは長さ5cmに切り、ニンニクはつぶし、生姜は皮付きのまま薄切りにします
- ④①にめんつゆと酒を入れてから、鍋の目盛に合わせて水加減し、鶏肉、ネギ、ニンニク、生姜をのせて、蓋をします
- ⑤炊飯スイッチを押し、ごはんモードを選択して点火します
- ⑥蒸らしが終了したら鶏肉を取り出し、ご飯全体をさっくりと混ぜ合わせて器に盛ります
- ⑦⑥にスライスした鶏肉とつけ合わせの野菜を添えて、②のタレを鶏肉にかけていただきます

炊飯機能付きのガスコンロの実物が見たい方はお気軽に北ガスフレアスト西ショールームへお越しください!

北ガスの電気

「北ガスの電気」契約件数 54,000件を突破!

※2017年2月5日時点累計

9分に1人の方が、切り替えています!

※2016年10月1日~10月31日の1カ月間・北海道全域

- 現在の電力会社への連絡、解約手続きは不要です
 - 契約時の手数料や解約金・違約金も一切かかりません
 - マンションでも戸建でも、賃貸・社宅でも、個別に契約できます
- ※マンション単位で一括契約や家賃に含まれているなど、お客さま以外の方が電力契約をされている場合は個別に契約することはできません

ご利用までの流れ 事務手数料無料

1 お申し込み 4つの方法があります!

方法1 パソコン 北ガスの電気 <input type="button" value="検索"/>	方法2 スマートフォン
方法3 お電話 北ガスお客さまセンター 0570-008800	

【受付時間】 平日 9:00~19:00 / 土日祝 9:00~17:00
※通話料金はお客さまのご負担となります。なお、一部のIP電話からはご利用になれません。固定電話は3分8.5円、携帯電話は20秒10円となります。
※上記ナビダイヤルがご利用できない場合は☎011-231-0472までおかけください。

方法4 **北ガスフレアスト西ショールームにご来店**
【営業時間】 平日 9:30~17:00

電気の検針票をお持ちください

2 「スマートメーター」へ交換

無料で、電気メーターを「スマートメーター」に交換する工事を行います

※北海道電力から交換日時のお知らせチラシが届きます
※既にスマートメーターが設置されているお客さまは交換不要です

3 「電気契約のお知らせ」が届きます

「北ガスの電気」の利用開始日が記載されています

4 ご利用開始!

北ガスフレアスト西ショールーム担当 藤田 紗凧子

北ガスフレアスト西の 料理教室

1回完結レッスン

初めての方も楽しく参加できます!

2017年4月～6月のご案内

開催時間/11:00～
定員/各回15人(先着順)
持ち物/エプロン、三角巾

貫田シェフ 料理教室

北の料理人 貫田 桂一先生



月	日	曜日	メニュー	金額(税込)
4月	13日	木	ダッチオープンで作る チーズフォンデュとグリルで薄焼きパン	2,850円
	27日	木	魚焼きグリルで作るエゾシカ肉のブラウンシチュー (女性の血の薬膳食材)	2,400円
5月	11日	木	ブリを味わうコース グリルで簡単! 毛ガニの手作りホワイトソース・グラタン	2,400円
	25日	木	アスパラガス・フルコース	2,850円
6月	8日	木	ブロッコリーづくし	2,850円

※貫田シェフ料理教室は3日前からキャンセル料が発生します

オーロラキッチン 料理教室

南極料理人 西村 淳先生



月	日	曜日	メニュー	金額(税込)
4月	3日	月	春のかきあげ、スフレチーズケーキ	2,000円
	19日	水	焼売、蒸しパン(ラムレーズン、その他)	2,000円
5月	19日	金	春巻き、オレンジチョコレートケーキ	2,000円
	29日	月	中華風おこわと茶碗蒸し、クレープ	2,000円
6月	14日	水	ブイヤベース、パイナップルアップサイドダウンケーキ	2,000円
	26日	月	焼き魚アレンジ、バナナのチョコレートケーキ	2,000円

お申し込み方法 お電話・FAX・E-mailでお申し込みください

北ガスフレアスト西 ショールーム

お申し込み専用電話番号 011-618-2016 (平日 9:30～17:00)

AMALIA キャンドル教室 初開催



オリジナルのアロマキャンドルで癒しのひと時を

4月20日(木)

5月26日(金)

時間/午前10:30～11:30
午後1:00～2:00

定員/各回6人

受講料/2,200円(税込)

※当日キャンセルは参加費の50%をいただいております

※お好きなコースをお選びいただけます

『初心者向け』アロマスプレー、ハートのアロマキャンドル

『中級者向け』アロマスプレー、ピラーキャンドル

講師
AMALIA studio 代表 山口 萌さん

キャンドルメーカーでキャンドル製作のノウハウを学びながら、デザイナーとして活動したのち、2014年にキャンドルブランド「AMALIA studio」を設立。フレグランスなどの香り好きが高じて、香りの調合方法を独学で習得、キャンドルの香料として使用している

手ごねパン教室

5月15日(日)

時間/午前10:30～12:30/午後2:00～4:00

受講料/3,300円(税込) 持ち物/エプロン、手拭用タオル

※お好きなコースをお選びいただけます

『ガスコンログリルで作るパン』(定員2人) **ちぎりちくわパン**

『ガスオープンで作るパン』(定員6人)

ちくわパン か **イチゴとココアのマロンパン** のどちらか1種類

春から 新しいガスコンロで 安心生活!



現在お使いのガスコンロは安全機能が標準搭載のSiセンサーコンロですか?

2008年4月以降に製造されたガスコンロは、すべてのバーナーに安全センサーが搭載されている「Siセンサーコンロ」です。「うっかり」や「万が一」のときに、自動で消火してくれるので、安心してお料理ができます。

標準搭載の安全・便利機能

安全 調理油過熱防止装置

センサーが鍋底の温度を直接感知し、油温が危険温度になる前に自動消火し油の発火を防ぎます。



便利 早切れ防止装置

鍋底が250℃になっても消火せず、自動で火力調節をし早切れを防止します。

安全 立ち消え安全装置

煮こぼれや吹きこぼれ、強風などで火が消えると、自動でガスを遮断します。



安全 消し忘れ消火機能

コンロやグリルを点火後、一定時間が経過すると自動消火します。

Siセンサーコンロは3つの“S”と“intelligent”でできています



① Safety ... さらに安全に

てんぷら油の発火を防ぐ過熱防止装置や火の消し忘れ時の消火機能、吹きこぼれなどで火が消えた場合、ガスを止める安全装置を標準搭載

② Support ... さらに便利に

Siセンサーを利用したコンロ炊飯機能や油の温度を一定に保つ機能を一部機種に搭載

③ Smile ... さらに楽しく

Siセンサーコンロでクッキングの楽しみが広がり、家族の食卓が笑顔でいっぱいになります

一部機種に搭載の安全・便利機能

安全 焦げ付き消火機能

煮もの調理時に、焦げ付きを感知するとすぐに自動消火します。

便利 油温度調節機能

揚げ油が設定温度になるよう、自動的に火力を調節します。

安全 鍋なし検知機能

鍋が載っていない状態では点火しません。使用中に鍋を外すと、自動で小火になり、一定時間経過後に消火します。

便利 自動炊飯機能

炊飯専用鍋を使うと、火力を自動調節しておいしいご飯が炊き上がります。

便利 湯沸かし機能

お湯が沸いたら自動的に消火します。

安全機能で安心を

もしも、ご自宅や、離れて暮らすご両親やお子さまのお宅のガスコンロが安全機能の付いていない古いタイプのものなら、ぜひ買い替えをおすすめします。



NHK総合テレビ「おはよう北海道」で健康経営に取り組む企業として紹介されました

北ガスフレアスト西では、従業員の健康づくりをサポートするため、禁煙活動やスポーツクラブ利用料金会社半額負担、脈拍付き血圧計の設置などを行っています。その取り組みが2016年12月8日の番組で紹介されました。

北ガスフレアスト西は、協会けんぽ北海道支部と北海道の「健康事業所宣言」の認定を受けています



おはよう北海道 平日 7:45～8:00 放送