



# 企器認過信

2014.12 月号

発行者: 庄内町企業課 ☎42-0186

### 「ガスのファンになろう」

#### 「ガスでできることはガスで」

#### よく頑張りました!!

### 第8回全国親子クッキングコンテスト山形県大会

11月9日(日)に山形市にある山形ガス㈱ショールームで、第8回全国親子クッキングコンテスト山形県大会が開催されました。

「わが家のおいしいごはん 〜家族で一緒に作ろう、うちの自慢メニュー〜」をテーマに、県内各地から 応募された総数206通の中から、書類選考により選出された4チームが、各家庭の料理と技を競い合いました。庄内町からは21組のお客様から応募をいただき、見事長谷部聡明さん(余目2小 3年)、奈津さん

親子が書類選考を通過しました。

実技では親子のチームワーク・おいしさ・わが家ならではの工夫・ガスならではの調理方法で審査されました。優勝したのは、山形市の沖 花怜さん(3年生)・万里子さん親子。沖さん親子は12月に開催される東北大会に出場します。そして、長谷部さん親子は優秀賞を受賞されました。

出場親子は、マスコミ等に囲まれたコンテストの緊張感を感じつつも、調理する真剣な眼差しや、笑顔がとても印象に残りました。 是非みなさんも、家庭で食を通じた親子のコミュニケーションを図り、調理する大切さや楽しさを感じてはいかがでしょうか。

> 料理を作り終えた長谷部さん親子。 インタビューを受けています。





料理のタイトル 『ぼくの大好きスペシャルごはん』

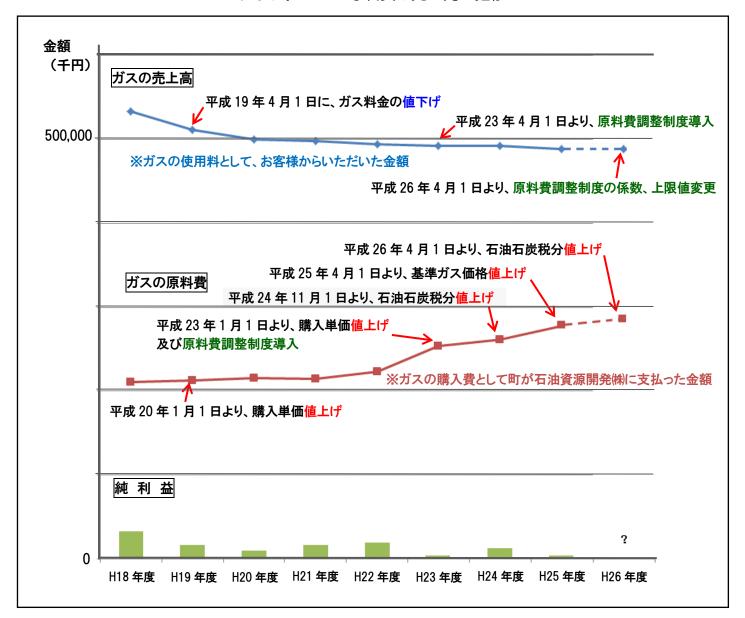


お母さんに聞きながらも、しっかりとした 手つきで料理をつくっていました。

#### ガス事業会計の経営状況

- ガス事業会計の経営状況の一面を下のグラフ (「ガスの原料費と売上高の推移」) で紹介します。
- 経費節減に努め、今年も東北一安いガス料金を維持していますが、平成 25 年度の決算では、純利益が 97 万円で年々減少傾向にあります。
- これは、ガスの販売量の減少と原料費の高騰が要因と考えられます。
- ・安全・安定供給を維持するため、平成 32 年度までに、耐震性がない<mark>塩ビ製のガス管の入替工事を計画的</mark>に実施しています。

グラフ. ガスの原料費と売上高の推移



#### わかるかな?? 水道・ガスクイズ

- Q. 都市ガスのガスタンクはなぜ丸いの?
  - ア、ガスタンクがわかりやすく、周りから目立つようにするため
  - イ、貯蔵ガスは非常に高圧なことから、球形が圧力に対して強い形であるため
  - ウ、都市ガスは環境にやさしい燃料であることから、地球の球形をイメージしたもの

#### **FF**

答えは裏表紙下に あります。

# **やっぱりおいしかった!!**

### 最強ガス釜『 直 火 匠 』

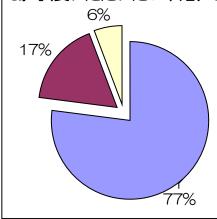


今年の水道ガス展イベント"おいしい対決 つや姫のガス炊飯器対決"では、 某人気番組で紹介された最強ガス釜「直火匠」が登場。従来のガス炊飯器との食べ 比べを行いました。みなさまよりご回答いただきましたアンケートの結果を発表させていただきます。



かまど炊きを限りなく 再現する話題のガス 炊飯器「直火匠」

Q. 試食いただいたつや姫、どちらがおいしかった?



- 最強ガス釜「直火匠」… 224人
- 従来のガス釜…50人
- □ どちらもおいしい…17人



- ごちそう様でした。味の違いがはっきりわかりました。
- ガス釜が旨いことは知っていたが、こんなにおいしいとは知らなかった。
- ・直火匠で炊いたのは口に入れた時、すごく甘み感じた。
- ・直火匠より温かかったから従来のガス釜にした。新米のつや姫がおいしかったです。ごちそう様でした。
- ・ガス炊飯器、いつかは購入したい。

## 水道水には、殺菌力があります!!

水道水には塩素が含まれるため、殺菌力があります。

#### <インフルエンザの予防>

◆こまめな手洗い・うがいを習慣に

インフルエンザウイルスは塩素消毒に弱いといわれています。

塩素消毒された水道水でのこまめな手洗い・うがいを習慣にして、インフルエ ンザや風邪などの病気を予防しましょう。

手を洗い清潔に保つことで、インフルエンザや風邪などのウイルスが、目や鼻、口などの粘膜から進入するのを 防ぎます。

また、乾燥が一番の敵であるため、こまめにうがいをすることによって保湿し、粘膜を正常に保つことができ、 口に入ったウイルス等を取り除くことが期待できます。





# **ガスファンヒーター・ガス炊飯器を 2週間無料で使用体験**してみませんか?

### ガスラアンビニター (限定3台)

①<sub>面倒な</sub> 燃料補給が不要!

②スイッチ ON から わずか5秒でポカポカ



③点火消火の イヤなにおいなし!

> ④もしもの時に安心 安全機能を搭載

仕様: 木造 11 畳、 コックリート造 15 畳 (喫煙される部屋以外でご使用下さい)

ガス炊飯器 (限定5台)

①強い直火で 炊きあがり時間が短い

②つやつやもちもちで 冷めてもおいしい



③停電時も使用でき、 節電にもつながる

仕様:5.5合炊き

- ★専用のガス栓が必要ですが、ない 場合でもお気軽にご相談ください。
- ★ご希望の方は、企業課営業推進係 (42-0186) にお問合せください。

# ガス料理紹介コーナー ガスグリルで焼きリンゴのアイスデザート

グリルを使ってお手軽デザート!甘みをギュッと濃縮した焼きりんごと香ばしい春巻きの皮がアイスとの相性抜群です。

〇作り方

#### O材料(4人分)

・ミント

・リンゴ(1cm 厚さの輪切り) 4枚
 A 「・グラニュー糖 10g
 ・レモン汁 小さじ1
 ・香巻きの皮 1枚
 ・サラダ油 小さじ1
 ・バニラアイス 適量
 ・シナモン 適宜
 ・粉砂糖 適宜

し) 1

上・下弱火 約3分 ☑リンゴは芯を抜いてアルミホイルにのせ、Aをかけて 焼きます。両面焼き水なしグリル 上・下強火 5分

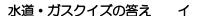
介書巻きの皮全体にサラダ油を塗って焼きます。

両面焼き水なしグリル(調理プレート使用)

③①、②、バニラアイスを器に盛りつけます。

好みでシナモンと粉砂糖をふり、

ミントを飾ります。



球体が内圧を支えるに最適であること、また、同じ量のガスを入れるのに、材料が一番少なくて済む形でもあります。)

適官

