

ほのん通信 VOL.13

沖縄ガス

ホットな情報、さめないうちにお届け!

# WAKUWA WAKUWA

## ゆ〜くるガソリン

OPEN!



ママと赤ちゃんのための「ママ友クラブ」開催中!

休館日のお知らせ

沖縄ガス ショールーム **ゆ〜くる YOU-KURU**

3月16日(日)は設備点検に伴い全館停電のため休業となります。

沖縄ガスご利用の美味しいお店紹介

居心地家 帰り道

ソフトドリンク1杯プレゼント!  
(ランチタイムは除く)  
11:30~2:31まで



鴨鍋 (黒毛しりの鴨肉)



カウンター席



人気の焼きキャベツ



マグロユッケ風



てびちのかりかり揚げ



営業時間/ランチ 11:30~14:00  
ディナー17:00~翌1:00  
座席/30席  
定休日/月曜日※月曜日が祝祭日の場合は営業(水曜日休み)  
TEL/098-867-6310  
住所/那覇市久茂地3-13-15  
駐車場/なし 近くにコインパーキングあり

今回は、那覇市久茂地の「居心地家 帰り道」さんをご紹介。有名和食店で腕を振るっていた大将が独立し、今年で丸2年。カウンター席、座敷席を合わせ25名程収容可能な店内でメイン料理は和食。新鮮なさしみ盛り合わせ、てびちかりかり揚げ、人気の焼きキャベツ、マグロのユッケ風は男女問わず好きになる一品だと思います。鴨鍋はあっさり味のだし汁仕上げ。鴨肉も軟らかく、野菜と一緒にすとお腹に入っていきます。気さくな大将なので、魚の美味しい調理方法や裏ワザなども教えてもらえるかも...?是非、声をかけて下さいね。

### 今月号のお客さまプレゼント

いつも沖縄ガスをご利用いただき、ありがとうございます。感謝の気持ちを込めて抽選で5名のお客さまに商品券(1,000円分)プレゼント!

**応募方法** 必要事項(住所・氏名・年齢・電話番号)を記入の上、「お客さまプレゼント/商品券希望」と書いて沖縄ガスまでハガキ、もしくは下記アドレスでご応募下さい。  
[reception@okinawagas.co.jp](mailto:reception@okinawagas.co.jp)

応募締切 **3月31日**  
当日消印有効

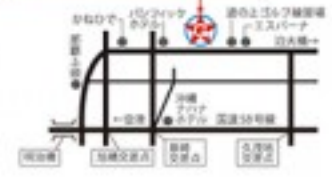
※当選は発送をもってかえさせていただきます。※ご提供いただいた個人情報は当選者告知を行う目的のみ利用します。※賞品が変更になる場合がございます。予めご了承ください。



〒900-8605 沖縄県那覇市西3-13-2  
TEL:098-863-7730(本社) 沖縄ガス 検索

沖縄ガス ショールーム **ゆ〜くる YOU-KURU**  
TEL:098-863-7750(ショールーム)

沖縄ガス本社横内にオープン!  
**YOU-KURU**





## 最新のガス機器を入れた おうちにおジャマしました

## 比嘉さんの お気に入りポイント

1. こだわりの詰まったシステムキッチン
2. 古い洗面台を最新式に

暮らしの未来を  
提案しました！

沖縄ガス/玉城さん



快適な住まいに  
大満足の  
比嘉さん一家

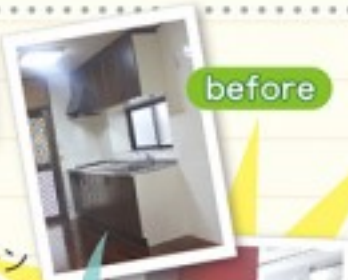


豊見城市に引っ越してきたばかりという比嘉さんのお宅は中古物件ながら快適な住まい。キッチンと洗面台は最新のものに切り替えたので、使い心地を聞きました！

### 1) こだわりの詰まったシステムキッチン

#### キッチン

アパート住まいが続き、狭いキッチンで不便な思いをしていた奥様。ショールームで出会ったシステムキッチンにひとめ惚れ！「幅や高さもちょうどよく、料理も楽しい」と話していました。



before

奥様の憧れだったという昇降式吊戸棚。洗い終わった食器の収納もらくらく。ワンタッチで棚が下降してきて簡単＆キッチン周りもスッキリ！

#### 昇降式吊戸棚



ワンタッチでらくらく上げ下げできますよ

#### 収納



収納もパツリ！

### 2) 古い洗面台を最新式に

年季の入った洗面台を新しく換えて気分も爽快！広さ・深さともに十分で、水量調節も簡単だから節水＆エコもばっちり。



before

ショールームでお気に入りのキッチンにきっと出会えるよ



after

#### コンロ

「アパートで使っていたものとは火力がまったく違います！今後はグリルも使っていきたい」という比嘉さん。料理のバリエーションも増えそう！



after

料理の味があがるよ

#### レンジフード

汚れやすいレンジフードの掃除は大変……。最新のレンジフードなら汚れてもお手入れ簡単です。



お手入れ簡単



before



after

清潔感あふれる明るい洗面台になりました！



before



after

沖縄ガスの

# 電気からガスへ切替



おうちの悩みをスッキリ解決してくれる便利な最新ガス機器をご紹介します。



電気炊飯器からガス炊飯器に切り替えた那覇市の吉田さん宅でおいしいごはんを炊いてもらいました!

●ガス炊飯器の導入を決めたきっかけは? 「もともと電気の炊飯器を使っていたんです。炊きたてはおいしいんですけど、保温して時間がたったあとの独特の臭みが気になって、専用の蓋を使ってガスコンロで炊くようになりました。でも今度は味はおいしいけど、手間がかかるんですよね。そんなとき、友達からガス炊飯器をすすめられて購入しました」



## 電気炊飯器からガス炊飯器へ!

●使い心地はどうですか?

「お米の風味や食感が全然違いますね! かまどで炊いたみたいになっただけで、お米一粒一粒が立っていて、時間がたっても大きく味が落ちることがないんです。導入時にも、炊飯器用にガスホースを通すための穴を加工してもらっただけで大きな工事もなく簡単でした」



工芸作家やアーティストが集まって、キッチンにとっても賑やか。「使い方を学んで、いろいろな料理にチャレンジしたい」とオーナーの金城さん(左から2番目)。

チキンの丸焼きは鶏肉の中に雑穀米を詰め、中身が飛び出さないよう串でしっかり留めます。



「オープンに入れたらあとは焼けるのを待つだけ? ガスオープンなら手間がかりそうな本格的料理も簡単。」びっくりしながら、焼きあがりを待ちます。楽しみ!

お待ちかねのチキン! 中までしっかり火が通ってとってもジューシー。



ダッチオープンでシナモンロール! ベーカリーの味に負けないパンの完成です。



ガスで炊いたごはんはふっくらつややか! とってもおいしいんです。



お料理が出来上がったら、みんなでパーティ! 大人はサングリアで乾杯。子供はチキンを頬張って、みんな大満足のようでした。



**RENEMIA**  
レネミア  
那覇市牧志 2-7-15  
TEL. 098-866-2501  
14:00~19:00 (水曜日定休)  
沖縄を中心とした工芸やアートの展示、販売

あなたのおうちに「おじゃまし隊」を呼びませんか?

ご友人を招いて Si センサーコンロの使い方を学びながら お気軽にホームランチをしませんか?

- ★最新の Si センサーコンロを購入したが、使い方が分からない方
- ★Si センサーコンロを持っているが使いこなせていない方
- ★お友達にも最新 Si センサーコンロの魅力を教えたい方

おじゃまし隊が無料で教えます!

お問い合わせ・ご連絡先: 098-863-7750 (担当: 営業企画課/新谷)

ショールームで  
ご自慢  
おやつ



ショールームで実践!  
かんたんレシピ

## グリル de パン

[材料] (2人分)

- 強力粉 ..... 200g
- オリーブオイル ..... 8ml
- 塩 ..... 4g
- 砂糖 ..... 10g
- ドライイースト ..... 4g
- ぬるま湯 ..... 140ml

簡単ですので  
皆さんも是非  
作ってみてく  
ださい!!



1 粉類を混ぜ合わせ、ぬるま湯、オリーブオイルの順でねばりがなくなるまでこねる(約10分)



2 生地を丸くまとめポウルにラップをかけて1次発酵させる(約30分)約2倍の大きさになればOK。



3 生地を軽く叩き、ガス抜きをする。成形し、オリーブオイルを塗ったアルミホイルの上に並べ、乾いたふきんをかけ、上からラップをし2次発酵させる。(約20分)



4 グリルにセットし上下中火で8~10分焼きます。途中、表面に焼き色が着いたら、アルミホイルをかぶせる。

今回はパン作りに挑戦!それも、オープンやホームベーカリーではなく、グリルを使います。ふだんお魚やお餅を焼くグリルでパンが焼けちゃうなんてびっくりでしょ?ぜひおうちでお試してください!

- ポイント**
- 1 季節によって温度差あり! 冬はあたたかい場所で発酵させましょう
  - 2 2次発酵後は生地が“しぼ”まないようにあまり動かさないでね

グリルで焼くことで香ばしくもっちり食感のパンが出来ます



チーズやハムなどを入れて、好きなパンを楽しめます。

# 第7回 ウィズガス 全国親子クッキングコンテスト

九州地区大会 結果報告

去る平成 25 年 12 月 8 日(日)に福岡県にて第7回全国親子クッキングコンテスト九州地区大会が開催されました。沖縄からは玉城紗弥さん(子)・小夏さん(母)親子が出演しました。

料理名は「ご飯をおかわりして♪よんな一味わって♪沖縄の味と恵みがたっぷりごはん」で「アットホーム賞」を頂きました。何度も事前に練習を重ね、お二人の息もピッタリ。最初、紗弥さんは少し緊張している様子でしたが徐々に緊張もほぐれ、いつもの笑顔があふれ、お母さまの小夏さんと楽しく調理されていました。

アットホーム賞



玉城紗弥さん・小夏さん親子



紗弥さん、お母さんと協力し合いながら一生懸命作りました!!



ご飯をおかわりして♪よんな一味わって♪沖縄の味と恵みがたっぷりごはん

第8回全国親子クッキングコンテストの募集は6/19からです。

### ゆるくるサロンスケジュール 要予約

3/8	10:30~12:00	先着10組様 1,500円/組	清水かずよ先生
親子で楽しむオリジナルマグカップ作り ポーセラーツという技法で、本格的な技法を体験することができます。			
3/11	11:00~12:00	先着10名様 500円/人	清水美奈子先生
ローフード教室 美容と健康と免疫力UPのために酵素たっぷりスムージー作りをします。			
3/25	11:00~12:00	先着7名様 1,000円/人	富田唯先生
アロマクラフト教室 世界に一つだけ、自分だけの香りエアフレッシュナー作り			

他にもたくさんの教室を開催しています。詳しくは沖縄ガスホームページへ 担当:新谷

# ～沖縄ガス料理教室のご案内～

毎月旬なテーマで開催される大人気の料理教室  
定員になり次第終了 **要予約**

場所／沖縄ガスショールーム 2F  
クッキングスタジオ

時間／11:00～14:00(受付 10:30～10:50) 定員／24名

**3/4 火** 参加費:1,500円

手ごねで作ろう！  
ほっぺた落ちちゃう♡

○ヨーグルトクリームパン



講師:宮城裕子  
(よんなーフード料理講師)

**3/24 月** 参加費:1,500円

お菓子作り一年生でも安心！  
ガスオープンでサクフワ  
ケーキを作っちゃおう！

○春のシャルロットロール



講師:高西千恵

**4/17 木** 参加費:1,800円

韓国料理で美しく。  
からだの中から健康美人！

○ビビンバ・ワカメスープ



講師:金周賢

**4/23 水** 参加費:1,500円

手ごねパン教室 キュートな  
お惣菜パンを作ろう！

○ハートの卵ハムロール  
○ハートのチョコロール



講師:仲里よしこ  
(デイリーブレッドパン講師)

**5/7 水** 参加費:1,800円

5/8はゴーヤーの日！

栄養満点ビタミンC うちなー料理

○ゴーヤーの冷製スープ  
○ゴーヤーきんぴら  
○うじら豆腐



講師:高橋かずみ  
(よんなーフード代表)

初心者さん♪いらっしゃい♪基礎から  
学ぼうパン&スープ 2回コース

参加費:(2回コース)2,800円

初回にて1回払いとなります。  
※参加費はご返金できませんのでご了承下さい。

5/9 ○春キャベツとミートボールのスープ  
6/13 ○ピシソワーズ  
○ミニ食パン ○フォカッチャ



講師:中村他代子



講師:仲里和子  
(ホームメイドクッキング講師)

**5/13 火** 参加費:1,800円

あっという間!!  
圧力鍋でイタリアマンマの味

○牛肉の赤ワイン煮  
○マッシュポテト  
○ラスク



講師:赤木葉子  
(アンジャリー料理講師)

**5/20 火** 参加費:1,500円

そろそろ夏到来!?  
暑さを吹き飛ばす  
サッパリ爽やかスイーツ♪

○オレンジタルト



講師:高西千恵

料理教室のお申込みは、沖縄ガスのホームページ又は電話にてご連絡下さい。  
キャンセル待ちのお客さまのために、キャンセルのご連絡は3日前までをお願いします。

沖縄ガス 検索 **TEL.098-863-7750** 担当:営業企画課/稲嶺・後藤

ガスの使い方を学ぼう!

みんなも  
参加しよう!

**YOU-KURU**お試し隊



沖縄ガスショールーム「YOU-KURU」では、毎週日曜日  
(11:00～12:00)「ガスコンロを購入したが使い方がわからない」  
「最新のコンロを使ってみたい」などのお客さまの声に合わせて、  
簡単な料理を行いながら便利機能の使い方を学べます。

今回の受講者は、那覇市の長田さま  
と職場のメンバー。長田さんは最近ガ  
スコンロをご購入しましたが、ダッチ  
オープンの使い方がまだわからないと  
いうことで、ショールームを訪れまし  
た。また、職場のメンバーは最新のガ  
スコンロの機能に興味深々。



本日のメニューは5品!

- 豚肉のトマト煮
- 枝豆とコーンの塩ご飯
- りんごとレーズンの春巻きデザート
- トマトとたまごのスープ
- グリルdeパン



揚げ物は、ガスコン  
ロが温度を自動で調  
整してくれるからさ  
いれなきつね色に揚  
がりました♪



焦っていいよ!  
焦れにできちゃう!  
焦れはポーズ

ダッチオープンで  
お肉が柔らかく  
煮こまれますよ!



ダッチオーブ  
ンで作った「豚  
肉のトマト煮」  
完成～!でき  
あがり～



皆で、楽しく調理して  
大満足の大成功っ!

ゴロツとした豚肉のかたまりもやわらかく火が通って  
ます～♪みんなでおいしく  
いただきました～!

**友達同士で、職場の仲間と、ママ友だちで  
簡単な料理をしながら最新のガス機器を学びませんか**

**要予約**

最新ガスコンロ機能を使っての料理や便利な使い方、節約  
の仕方など実際に使いながら体験、学ぶことができます。

○開催日時:毎週日曜日 11:00～12:00

○参加費:無料 ○定員:5名

※何の機能を使ってみたいかご連絡ください。

お気軽に  
お電話  
下さい!



お問い合わせ  
ご連絡先

**098-863-7750** (担当:ショールーム/機保)