

中縄ガスをご利用の 美味しいお店紹介

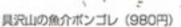
アイランドキッチン ハッチ



イチオシの「hatti スタイルパックリプ」(2,480円)

県産和牛の炙りサラダ(1.280円







島豆腐オムレツ (780円)



アイランドキッチンハッチ 一国際通り

営業時間:18:00~翌2:00 日曜営業

席:40席 定休日: 不定休

TEL/FAX: 098-880-0516

所:那覇市安里1-3-3 ビル19 1F 駐車場:なし/店前コインパーキング有

を過ごせること間違 なしです。

## 今月号のお客さまプレゼント

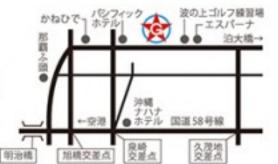
いつも沖縄ガスをご利用いただき、ありがとう ございます。感謝の気持ちを込めて抽選で5名 のお客さまに商品券(1,000円分)プレゼント!

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。

eception@okinawagas.co.jp



TEL:098-863-7750(ショールーム)



## 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

場所/沖縄ガスショールーム 2F クッキングスタジオ

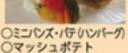
時間/11:00~14:00 (受付10:30~10:50)

定員/24名



講師:中村佐代子先生 狩俣和可子先生

参加費:1.800円



6/22月

講師: 嘉陽かずみ先生 参加費:1,800円



沖縄料理教室

世界のパンdeブランチ教室

講師:中村佐代子先生 狩俣和可子先生

参加費:1,800円



講師: 高江洲昌己先生

参加費:2,000円 ガスオーブンで

講師: 宮城裕子先生

時間:10:30~13:00

ガスオーブンで作ろう

受付 10:00~10:30)

ふっくら焼きカレーパン教室

参加費:1,000円

ふっくら白パン作り教室

○クランペリークリームチーズ 〇トロピカルヨーグルトクリーム

○焼きカレーパン

世界のパンdeブランチ教室

親子教室 @定員/12組(親子2名1組) @対象:小学生以上

講師:中島亜紀先生 参加費:1,000円

時間:10:30~12:30 (受付10:00~10:30)

ガスオーブンで

ナン・ドッグ作り教室

講師: 狩俣和可子先生 参加費:1,000円

時間:10:30~12:30 (受付10:00~10:30)



講師: 石川 薫先生

参加費:1,000円 時間:10:30~12:30

○豆腐ハンバーグのロコモコ丼

親子で楽しくクッキング教室

ガスオーブンで作ろう ピザ作り教室

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。 ノセル待ちのお客さまのために、キャンセルのご連絡は1週間前までにお願いします

沖縄ガス | 検索と TEL.098-863-7750 担当:営業企画課/大濱・後藤

※写真はイメージです。

## ガスオーブンで簡単パン教室

生地はこちらでは準備します。 分割からの作業になります。

●10:00 ~12:30

先着9名様 1,000円

🦲 講師:宮城裕子 先生



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

## 沖縄ガスをご利用のお客さまへ こ 又は 新築をご検討されている方

中部のお客さま この機会に to!!

月1日母・2日日

沖縄市民会館 (中ホール) AM10:00~PM5:00

※駐車場のご案内と駐車の際は、係員の誘導にご協力いただけますよう、お願いいたします。 ※駐車場が満車の場合は、一般駐車場(有料)にご案内となります。ご了承ください。





2日間開催! ピエロの バフォーマンスショー

時間:12:30~

15:00~ 貝にきてネ



講師:伊是名 カエ氏



承ください



レンジフード

ビルトインコンロ



水まわり3点パックプランディ

希望小売価格合計 2,183,220円(税込)







※写真はイメージです

の他のキッチンメーカー3点パックプランもご用意しています。会場にてお気軽にお問合せ下さい。 ●会場の展示商品と異なる場合がございます。

# 中縄ガスの ガス発電機で

来も多

U

ح

間

1)

7

(1

沖縄は大型台風

0

八重瀬町のNさんのお宅におジャマしました! 災害に備えるための低圧 LP ガス発電機初登場!

E

は

本

12

木

り

ŧ

うに

に電気が

唯保でき

0

て

今度

また

同じ

使用感ははっきりわかりませんが、も い状態に ものときの備えがあると精神的に にガス発電 まだ大きな災害はきてい なって 機を導入することに U まっ た な ときの い 0

は

困

5

7

も

食

事

12

2



人のきっかけはっ 台風 てすぐの昨 関西から沖縄

楽では

自宅での仕事が 日の ソコンが使えない ったんです 間停電 に見舞われて 主で 7

る 倉 0

がいいですね。

繁に 料理が好きなので、 電 ガスだと台風 理は絶対にガスです 使います 12 な 0 ガ スオーブン

にもガス機器を使ってますか?



庫

いですね。 コンパクトで場所を取らな プロパンガスで電気が作れるなんてすご ライフラインを1 ふだんはどこに? つもは自宅の に保管しています ります ね。照明や通信機器など 台で確保できるとあ 裏 側にあ って

は

6/1~8/31 #c





ヨールーム来館で見積 された方はキッチン



標準取付工事費ポイラー・温水器撤去費込み。

# アパートオーナー様必見!!

お役立ち情報満載!

~各種セミナー開催日程

※事前のお申込みが必要です

SR 2F セミナー室

6/ (±) 2U

「住宅リノベーションセミナー」

インテリアコーディネーターに よるデザインリノベーション



11:00~12:00

EVAH 講師:島尻 郁美氏

14:00~15:00

「女性向けライフ ブランセミナー」

女性のための賢いマネー計画 ライフブランニング



LIVE UP 講師: 辻脇 稲子氏

12:55~14:15

「賃貸住宅経営セミナー」

資産設計

生命保険の活用法など



LIVE UP 代表 講師:慶田城 裕氏

「住宅リノベーションセミナー」 インテリアコーディネーターに よるデザインリノベーション

EVAH 講師:島尻 郁美氏

14:20~15:00

11:00~12:00

「琉球風水セミナー」

沖縄の伝統的な風水を学び、氣の流



れを整え、健康風水を学びます。

琉球風水スクール「アムリタ」主宰 講師: 横川 明子氏

13:00~14:00

「賃貸住宅経営セミナー」

資産設計

生命保険の活用法など



LIVE UP 代表 講師:慶田城 裕氏

「賃貸経営セミナー」

専業主婦が年収1億円!!カリスマ大 家に変わる方法20棟200戸で平均



講師:鈴木 ゆり子氏

その他さまざまなセミナーを開催!詳しくはお問い合わせ下さい。

お問い合わせ・ご連絡先:098-863-7750 (営業企画課)



## 新築アパートもガス機器で 便利&おトクに!

お ガ た 新 トをすてきに 0 気 意 設置 向 生 は 建 活 n 最

## 沖縄ガスから 賃貸アパートでの ガス活用術のご提案

那覇市内に新築されたばかりの 賃貸アパート。「便利で快適な 生活を楽しんでほしい」という オーナーの意向ですべての部屋 にガス設備を導入



,

広々使いやすいキッチンで毎日の料理も楽しくなりそう。 キッチンのそばの壁にガスコンセントがあり、ガス炊飯器やガスオーブンをお持ちの方もガス工事もなく、すぐに使用することが可能です。



1)使い勝手のいいキッチン

# 2) ガスコンセント 付きのリビング

ガスコンセントが 設置されていて便利

リビングにもガスコンセ ントが設置されているの で、ガスファンヒーター を検討されている方にも 便利。寒い朝も快適!!



3) ガス機器から住設設備まで 沖縄ガスにおまかせ

ガス衣類乾燥機が設置されていて入居後すぐに使えます。 バスルームはシステムバスを 導入。カビが生えにくく、清 特性にすぐれています。

## 4)全世帯に エコジョーズ完備

ガスを効率よくお湯に沸かす省エネ型給湯器エコジョーズを全室に設置。ガス代の節約になり家計にやさしいと好評です。



省エネ型給湯器とガス衣類乾燥器が始めから取付けされており、また、その他のガス機器を持っていても使えないなど、アパートではガスコンセントを増設するのが難しいため、設備が整っていることで入居率もアップ!家賃や間取り、立地条件などアパート選びの基準は人それぞれ。これからのアパートは「付加価値」が大きなポイントです。ガス機器の設置で「選ばれるアパート」へ。





## ッツブラマンジェマ

### 容量 1 個 130cc のカップ ×5 個分 [ブラマンジェ生地/材料]

●牛乳 ······ 300cc ●ココナッツロング···· 100g ●グラニュー糖 ····· 50g ●生クリーム ······ 120g ●粉ゼラチン······ 4g ●水······· 20g

### [マンゴソース/材料]

- ●マンゴ (フレッシュまたは缶) ビューレ状にしたもの 120g 今回はフレッシュマンゴビューレを使用

### [トッピング/材料]

●マンゴ(フレッシュまたは缶) …………… 2切れ ●ミントの葉 …… 5 枚

・粉ゼラチンは冷水で戻す。使う直前に湯せんで溶かす。 生クリームは室温に戻しておく。



鍋に牛乳を入れ中火にかける。沸騰直 前になったら火を止め、ココナッツロン グを入れて蓋をして10分蒸らす。



蒸らした牛乳をザルでこし、ココナッツ にしみ込んだ牛乳をしっかり搾る。絞っ た牛乳の中にグラニュー糖を加えて混 ぜる。鍋に戻し沸騰しないよう熱し、砂 糖を溶かし火を止める。



溶かしたゼラチンと生クリームを加えて 混ぜ、器に分け入れ、冷蔵庫で冷やし 固める。



マンゴビューレにレモン汁と水を加え混 ぜてソースを作り、③に流しいれ、トッピ ング用のマンゴとミントの葉を飾る



2 0





## ≪家族で一緒に作ろう。うちの自慢メニュー≫

沖縄地区予選会 応募開始日 平成27年6月19日(金)~7月13日(月)まで

## 応募者全員に500円図書カードプレゼントノ





優勝親子には 商品券3万円分と 副賞プレゼシト!

さらに、

九州大会派遣費は、 (航空券往復・宿泊費) 事務局が



