

VOL.  
**50**  
2023年4月号

みんなもガスも  
**沖縄ガス**

# WA KU WA KU

SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT  
GOALS  
沖縄ガスはSDGsに  
取り組んでいます。

期間中はぜ～んぶお得!!

予約  
優先

誰でも相談  
できるんでガス!

# 春の住まいるフェア

開催中! ~4/30日 まで

10:00~17:00 ※定休日第3水曜日



ショールーム  
ゆ〜くる  
来館限定

沖縄ガス 公式 LINE  
ゆ〜くる LINE と統合しました!



お友だち登録で 3つの  
お得なクーポンプレゼント!

1

料理教室・セミナー  
**200円  
割引**

2

来館提示にて  
**バウムクーヘン  
プレゼント**

3

10名様に  
3,000円相当の  
商品券が当たる  
**抽選くじ**

※賞品が変更になる場合がございます。※クーポン1の適用。②-③の景品はゆ〜くるでの受取となります。

来館特典

沖縄ガスの

でんき又は  
ガスの**検針票** 持参で

楽しい

何がもらえるか  
お楽しみ!



## ガラポン抽選会!

※1家族1回限り。数に限りがあります。  
賞品が変更になる場合がございます。

おかげさまで  
ゆ〜くるは  
**10周年**  
＼期間中ご来館の方に/  
**キッチングッズ  
プレゼント!**  
※数に限りがあります

キッチンカーが  
やってくる!



## 4/15(土)・16(日)

15  
グッシーグループ  
11:00~17:00  
GUSSEY  
CREPE

16  
MILK BOMB  
11:00~17:00

でんきのご成約で

キッチンカー  
で使える!

**500円  
クーポン  
プレゼント**

ガス機器の  
お見積りだけでも

**200円  
クーポン  
プレゼント**

でんき相談会も  
開催!

でんき新規  
ご成約特典  
&  
QUO カード  
プレゼント

SDGs  
クイズコーナー  
始めました!

クイズに答えて  
抽選会に  
チャレンジ!

Q 沖縄ガスが SDGs のために  
取り組んでいることは…?



これからは

# オール電化からガス併用の時代へ!

CO<sub>2</sub>の排出を「へらす」んでガス!

灯油ボイラー 電気温水器 エコキュート からガス給湯器へお取替えの方限定!

4/22(土)・23(日) 要予約

当日見積り相談の方に!

ラップをプレゼント!

2日間限り!

ご契約の方はさらに割引!

従来型給湯器 (200kg)



①117504円(税込)  
**45,000円** 割

すべて  
コミコミ!

・撤去作業費  
・標準工事費  
・廃棄代  
(リモコン付)

省エネ型給湯器 (200kg)



ecoジョー 65,000円 割

※詳しくはお問合わせ下さい。 もあります!

さらに  
でんきと同時にご契約の方は

**20,000円**の割引チケットプレゼント!



ウルトラ  
ファインバブル給湯器  
Rinnai

ウルトラファインバブルのお湯で水まわりの汚れを軽減! 水アカを抑制!

※ガス給湯器からのお取替えの場合は価格が異なります。ご了承ください。



追い炊きふる給湯器  
NORITZ

LUV 除菌ユニット内蔵!  
UV除菌ができるお風呂は  
ノーリツ!

都市ガス・プロパンガス ご契約特典!

新規・切替えご契約で **商品券 3,000円分**

お友だち紹介で **商品券 2,000円分**

※都市ガス・プロパンガスご契約特典の商品券は、契約申込発生となります。

ホームランドリー  
増えます!

ガス衣類乾燥機

乾太くん!



すべて  
フルコミ  
・標準  
工事費

8kg 8000円 ①102,400円(税込)  
②6,004円(税込) ③104,404円(税込)

**110,800円** 割

5kg 8000円 ①71,640円(税込)  
②5,004円(税込) ③76,644円(税込)

**95,800円** 割

期間中ご契約割引

オール電化住宅への設置 >>> 1万円割引!!

※お取替え・新築住宅への設置は3,000円割引いたします。 ※1:1お電話にてお問合わせください。

4/29(土)・30(日) 新築・リフォーム!  
10:00~16:00(受付)

相談会

沖縄家作人NET

沖縄家作人NET参加の  
設計事務所12社による提案

参加会社  
有限会社 色設計 / 建築設計事務所 / 建築設計  
事務所 / 一般建築士事務所 / 建築設計  
事務所 / 有限会社プロト建築設計事務所 / 建築設計  
事務所 / 大石直之建築設計事務所 / 建築設計  
事務所 / 株式会社クラフト / 建築設計事務所  
株式会社 STN 建築工房 / 有限会社 龍見建築

やつくやネット  
当日ご相談で

キレイキレイ  
ハンドソープ  
プレゼント!



## 沖縄ガスのでんき

オール電化住宅にお住まいのお客さま!

ガス併用時の光熱費シミュレーション  
ができるようになりました!

でんき新規お申込みで

もれなく

さらに! ゆ〜くるで  
申込むと



商品券  
1,000円分



玄米油  
1,000円分

セット割新規お申込みで

もれなく

さらに! ゆ〜くるで  
申込むと



商品券  
1,000円分



キッチン  
ペーパー  
1,000円分

※画像はすべてイメージです。商品券は、お申込みの翌月分から順次発送となります。あらかじめご了承ください。

お得な でんき相談会

要予約

4/15(土)・16(日)

ゆ〜くる  
にて

でんきを  
申込むと、

当日もらえちゃう!

QUOカード  
2000

クオカード

2,000円分

追加  
プレゼント!

キッチンカーもやってくる!

お知らせ

ガス使用開始のご予約が WEB からでもできるようになりました!

都市ガス、沖縄ガスのプロパンガスの物件にお引越しが決まったらお早めにご連絡ください。

## イタリア料理店 ペッラ・イソラ



- ①海辺の町の前菜盛り合わせ 800円
- ②バスタ・インザーナ、アフリとセーカの煮込みマッキアート 1,500円
- ③マバツマゴとピスタチオのレアステーキ、赤玉ねぎのマリネとオレガノのソース 2,400円
- ④イタリアから取り寄せた食器（オリーブプレート、アマルフィ陶器）※非売品

このほど、のうれんプラザ近くにイタリア料理専門店がオープンしました。ペッラ・イソラとはイタリア語で美しいという意味。本場イタリアでの経験を活かし、沖縄の食材を使用したイタリア料理を提供してくれました。

思い出が詰まった愛詞が広がる店内  
 オナーシェフの眞野さんは沖縄味が大好きで、沖縄の大学に在学中にアルバイト先でイタリア料理の魅力に気づかれ、つづいて沖縄でイタリア料理店を持ちたいという感情が芽生えてきました。大学卒業後に大阪や京都、岡山のイタリアレストランで働いたのち、イタリア語を勉強しながら本場の料理を習得、沖縄に戻りお店をオープンさせました。店内はイタリアのレストランの雰囲気を思い浮かべながら、内装の大部分は自らの手掛けとなりました。

「特に床のタイルや壁紙などの色合いにこだわりました」と眞野さん。イタリアで過ごした思い出をよみがえらせた素敵な空間が広がっています。

**地産地消をモットーに南イタリア料理を提供**  
 料理は南イタリアの海鮮料理を用い、地元産の肉や野菜、中でも一番のお気に入りか、世界産産にも登録されているアマルフィ海岸沿いのレスタンドだったこともあり、その料理が基礎になっています。当初、メニュー構成はイタリア料理そのものを作りたく、と意識込んでいましたが、地産地消が一番美しいというイタリアの考え方に感

イタリア料理だけでなく、イタリアの文化や歴史に興味を持っていただけるようにしたいですね。



眞野 雅さん  
 スポーツや絵を描くことが趣味。イタリア海沿いに築いた大業のホストカードは必要です。

**イタリア料理店 ペッラ・イソラ**  
 住：那覇市亞里 1-18-45  
 電：050-3706-0911  
 時：17:30～23:30 (L.O.22:30)  
 休：日曜日(月曜・水曜は不定休)

銘をうけ、固定観念を捨ててコンセプトを定めました。イタリアや考えた知識や技術を活かし、沖縄の土地で沖縄の風土を考えながら料理の生きた食材を使った料理を提供していきたいと考えています。料理を引継ぎられるオナーシェフと南イタリアの伝統的なお皿などの他、オナーシェフのイタリア産のナイフも提供させていただきます。

**小話**  
 店舗では沖縄ガスのガスとでんきを利用してあります。「料理はやっぱりガスに限りません。鍋を火にかけない料理を活かして提供させていただきます」と話していました。

ご新規や沖縄ガスをお使いのお客様なら事前予約で参加無料!



## ガスコンロ体験 in ゆ〜くる

ゆ〜くるで楽しくお料理体験してみませんか。  
 最新のガスコンロならカンタンに作れますよ〜

焼きあがったパウンドケーキはプレゼント!

新人の食娘さん



揚げ物はめんどくさい…  
 そんなイメージがある人に!



ケーキ作りって難しい…  
 と思っているあなたに!

### コンロにおまかせ ナスの素揚げ

### 楽ちん! パウンドケーキ



1 ナスを水につけてアク抜きをします。



2 キッチンペーパーで水気を切ります。



3 170度で設定。適温になったらコンロがお知らせ!



1 バター、砂糖、小麦粉、卵、生クリームを混ぜます。



2 タネができたら、型に入れます。



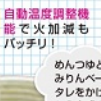
3 専用のタッチオープンに入れてグリルへ。



4 皮を下にして次々にナスを入れていきます。



5 自動温度調整機能で火加減もバッチリ!



めんつゆとみりんベースのタレをかけたら完成!



4 パウンドケーキの設定にして点火。あとは待つだけ。



4 パウンドケーキの設定にして点火。あとは待つだけ。

最近のコンロはとってもお利口です!



