

2022年
10月～12月

宮崎ガス・宮崎液化ガス

<受付開始>9/1(木)AM9:00～

クッキング講座 受講生募集!

会場 ガスの情報館 都城

暮らしサポートクラブ
会員さま特典
受講料半額
※入会随時受付中

講座1
楽しい中華レッスン
～家庭でもできるおいしい中華を楽しんで学べます～
<講師名> 中国名菜 唐人 小野 五男 先生
<メニュー> エビチリ、豚豚、春巻
<講座日> 10/25(火)
時間: 10:00～13:00 定員: 6名
申込み締切日 10/11(火)
<受講料> 2,500円(税込)
写真はイメージです。

講座2
青パパイアがいろんなお料理に変身!
青パパイアってなんだろ? そんな疑問を新鮮な青パパイアを使って、美味しく楽しく解消できるお時間です!
<講師名> パパイア王子 野菜ソムリエ 岩本 脩成 先生
<メニュー> 青パパイアのペロンチーノ風、シャキシャキ青パパイアサラダ、フライド青パパイアなど
<講座日> 11/12(土)
時間: 10:00～13:00 定員: 6名
申込み締切日 10/27(木)
<受講料> 2,500円(税込)
写真はイメージです。

講座3
麩を使ったアンチエイジング料理
<講師名> サンシャインファーム 畑中 美智子 先生 美腸発酵フードアドバイザーの会 山下 美幸 先生
<メニュー> 前菜: 切干大根の洋風サラダ、メインディッシュ: 塩麹の豚バラ肉じゃがスープ、長ねぎの酒い美肌スープ
<講座日> 11/14(月)
時間: 10:00～13:00 定員: 6名
申込み締切日 10/31(月)
<受講料> 2,500円(税込)
写真はイメージです。

講座4
楽しい中華レッスン
～家庭でもできるおいしい中華を楽しんで学べます～
<講師名> 中国名菜 唐人 小野 五男 先生
<メニュー> 棒棒鶏(鶏肉の胡麻ソースがけ)、汁景炒麺(五目焼きそば)、鍋貼(焼き餃子)
<講座日> 11/15(火)
時間: 10:00～13:00 定員: 6名
申込み締切日 10/31(月)
<受講料> 2,500円(税込)
写真はイメージです。

講座5
麩を使ったアンチエイジング料理
<講師名> サンシャインファーム 畑中 美智子 先生 美腸発酵フードアドバイザーの会 山下 美幸 先生
<メニュー> 前菜: 彩り野菜の塩麹ソテー、メインディッシュ: ハニースタードチキン、デザート: ベリーベリーのデュエット
<講座日> 12/14(水)
時間: 10:00～13:00 定員: 6名
申込み締切日 11/30(水)
<受講料> 2,500円(税込)
写真はイメージです。

講座6
ひと足先のクリスマス～クリスマスリースを作ろう～
<講師名> ジャパンホームベーキングスクール認定 日高 理香 先生
<メニュー> クリスマスリースパン・グラタンパン
<講座日> 12/16(金)
時間: 10:00～13:00 定員: 6名
申込み締切日 12/1(木)
<受講料> 2,500円(税込)
写真はイメージです。

※新型コロナウイルスの感染状況により、講座が中止になる場合がございます。

クッキング講座における新型コロナウイルス対策について

日頃は、宮崎ガスクッキング講座をご利用いただきまして誠にありがとうございます。さて、新型コロナウイルスの流行が懸念されていることから、当クッキング講座といたしましても当面の間、以下の通り対応させていただきます。皆さまにはご不便をお掛けすることと存じますが、何卒ご理解を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

- 消毒液の設置**
・施設の出入りに消毒液を設置しています。予防対策としてご使用をお願いいたします。
- マスクの着用**
・講師・アシスタント・受付スタッフはマスクを着用させていただきます。感染拡大防止のため、ご理解をお願いいたします。
- 検温の実施**
・施設の出入りにて検温を実施いたします。

受講生の皆さまへのお願い

- ・ご受講時には、手洗い・消毒液の使用
- ・マスク着用のご協力をお願いいたします。
- ・体調に不安のある場合、体調不良時は来館、受講をご遠慮ください。

会場 都城市吉尾町2145番地1



…親子(保護者1名・お子様1名のペア)での参加も可能な講座です。
※お子様の対象年齢は4～15歳です。

今回の講座での調理品はお持ち帰りとさせていただきます。

申込み方法

宮崎ガスホームページ または
お電話 (0986-38-7500)

申込受付

インターネット: 24時間
電話: 平日 9:00～17:00



MJ22011

宮崎ガスグループ

くらしとほのお 2022 秋号

宮崎ガス(株)都城支店 0986-38-7500 宮崎液化ガス(株)都城営業所 0986-38-6200

ガス機器の修理・買替の相談・ガスの閉開栓のご予約などはこちら → 有宮崎ガスサービスショップ都城 0986-38-4235

お待たせしました!
ガス展 2022 in Mallmall まちなか広場
今年は3年ぶりにガス展の会場開催を予定しています!
11/26(土) と 27(日)に開催予定!!
案内は10～11月頃を予定しております!
みなさまにお会いできるのを心待ちにしております☆
※新型コロナウイルスの感染状況により会場開催が中止になる場合がございます。

あったか \ 2022年10月3日受付開始!

暖房キャンペーン

ガスファンヒーターや
ガスストーブが
最大**45%OFF**で購入可能です★

浴室暖房乾燥機や、ガスファンヒーターを使い、脱衣室や浴室を暖めることで、冬に向けてヒートショック予防が出来ます。今のうちに検討しておきましょう!

ヒートショック 予防してますか?

気温の変化によって血圧が上下し、心臓や血管の疾患が起こることをヒートショックといいます。

●浴室暖房乾燥機



●ガスファンヒーター・ガスストーブ



9月は「防災月間」です！

災害に強い都市ガス

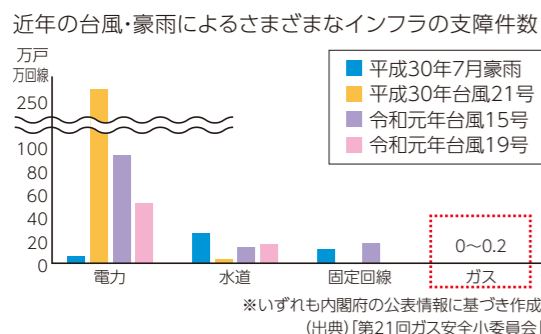
更なるレジリエンス向上へ!!



近年、大型台風や大雨による災害が多く発生しており、停電による被害など不安もあるのではないのでしょうか。今回はそんなお客様の為に知ってもらいたいガスのお話です！



災害時にも安定供給



都市ガスの導管は、ほとんどが地中に



地震や腐食に強いポリエチレン管 (PE管)

そのため、台風や豪雨などによる影響を受けにくく、ほかのインフラに比べて、事故などの件数は非常に少なくなっています。特にポリエチレン管は地震にも強く、多少の揺れでは損傷しないようにできているのです。

もしもの停電の備えにも最適なエネファーム



ガスを使って電気とお湯を一緒につくり出すシステムです。エネファームtypeSなら停電時でもガスが供給されれば発電を継続して電気もお湯も使えます。最大約700Wの電力が使用可能なので、冷蔵庫やスマホの充電、扇風機、シャワーも使えて安心です。

ガス機器取替をお考えの方へ



都城市にはリフォームに伴う補助金があります。

住宅リフォーム促進事業対象工事の中に、

キッチン：ビルトインコンロ (ガスコンロ) の設置または取替え

その他：ガス給湯器の設置または取替え

その他：エネファームの設置または取替え

が含まれています！

条件等もありますので、都城市公式HPをご覧ください。ガス機器の御見積の際に担当者にご相談ください！



▲都城市公式HP
「住宅リフォーム促進事業について紹介します」

ガス機器の購入で、

都城市プレミアム付スマイル商品券 (第3弾) が使えます！

(有)宮崎ガスサービスショップ都城は取り扱い店舗です。

ぜひご利用ください☆



▼都城市公式HP
「都城市プレミアム付スマイル商品券 (第3弾) を実施します！」



Go! ガステナブル

私たち都市ガス事業者は、持続可能な社会を目指し、業界一丸となって低・脱炭素化にチャレンジしていきます。お客さまとともに、ガスで実現するサステナブルな未来へ。



日本ガス協会HP

CO₂排出量削減へ

脱炭素=電化ではありません



民生・産業用で使用されるエネルギーの約60%は熱です (30%:電力 / 10%:非エネルギー)。天然ガスは非常にクリーンな燃料です。熱の低・脱炭素化に向けて天然ガスへの燃料転換や、高効率の天然ガス利用機器の導入等による省エネが今から出来る有効な対策のひとつです。将来的には技術の確立により、ガス自体の脱炭素化に取り組んでいます。

Road to 2050とは

人類共通の喫緊の課題である気候変動への取り組み。日本は、2020年10月に【2050年カーボンニュートラルの実現】また、【2030年度に温室効果ガスを2013年度から46%削減することを旨とし、さらに50%の高みに向け挑戦し続ける】を目指すことを宣言しました。しかし他国と比較して再エネ電源の開発余地が少ないことや、エネルギーの安定供給の確保など数多くの課題があります。



新商品



リンナイのステキ鍋

Leggiero レジェロ

Leggieroは「おいしい食事を毎日手間なく」をコンセプトに開発された無水調理鍋です。プロが監修したレシピもあり、手間なく簡単に本格的な調理が楽しめます！

リンナイのコンロ「デリシア」や「リッセ」をお使いのお客様には特にオススメです！



アプリ対応機種の方は、火加減自動調理でラク！

レジェロでコクマて！ 鶏と卵のコチュジャン煮

- 材料(4人分)
- 鶏もも肉(あれば骨付き).....800g
 - 大豆(水煮).....100g
 - ゆで卵.....2個
 - a 水.....400ml
 - a コチュジャン.....100g
 - a みそ.....大さじ2
 - a しょうゆ.....大さじ6
 - a きび砂糖.....大さじ2
 - a にんにくすりおろし.....小さじ1
 - 三つ葉.....適量



レシピはこちら！

