

# オブリ通信

お客様とオブリガスをつなぐコミュニケーション誌  
より快適な暮らしをあなたの傍で…

## 「当社ガス供給先の名店紹介」

ガスで美味しく、ガスで簡単に

## 「DELICIA×おうちでガスごはん」

## 「絶品! お取り寄せスイーツ3選」

～和スイーツ編～

アンケートハガキで取り上げてもらいたい情報第1位

## 「防災の心得」

スマートに賢く暮らそう!

## 「ガス代 節約のススメ」



# 営業所から こんにちは

## 北関東支店 本庄営業所 編



北関東支店  
山崎支店長

北関東支店は、本庄営業所（埼玉県本庄市）と群馬営業所（群馬県高崎市）の2拠点に事務所を構え、LPガス充填工場を併設した事業所でございます。

LPガス供給、灯油配達、ガス器具販売・取付工事、水回りを中心とした住宅設備機器の販売・取付工事等で、日々、お客様のご要望に応えられるよう、所員一同、真面目に明るく頑張っております。一所懸命をモットーに、エリアに根付いた親しみのある営業所を目指して参りますので、本庄営業所をこれからも宜しくお願い申し上げます。



北関東支店 本庄営業所  
山中所長

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。本庄営業所はガス機器販売の他、お客様の住まいに関する事すべてにスピーディーに対応できるチーム職人の営業所です。小さな修理からプチ・リフォーム、大型リフォームまでお任せくださいませ。

お客様の安全を最優先に快適な生活のお手伝いをさせていただきますれば光栄です。

何卒、宜しくお願い致します。

## 北関東支店 本庄営業所メンバー紹介

「本庄市」を本誌で初めて知った方に一つだけ「本庄市」ついて話題にする際に注意いただきたい点がございませう。「ホンジョウ」のアクセントは、「温情」と同じです。「根性」のアクセントにならないよう切にお願い申し上げます!!

実は、「本庄アクセント」に関してのラジオCMが、埼玉あなたの街自慢CMコンテストのグランプリを受賞してるんです!(^^)!



三列目	清永	矢部	福田	内山
二列目	望月	宮前	平沼	山中
一列目	川島	山崎	野上	富田



# 当社ガス供給先の名店紹介



Vol.3

本庄のおすすめお客様店舗

## 不二ドライブイン

国道17号沿いに店を構え、日本最古のドライブインである「不二ドライブイン」は1964年(昭和39年)創業。席数は120席、55台分の駐車場を完備し、今日も道行くドライバーや地元客で賑わいを見せています。

名物メニューは昭和61年に始まって以来、34年間一度も同じセットを出したことはないという「1年間毎日変わる日替わりランチ」(ソフトドリンク付きで税込935円)。小鉢の内容も日替わりのため、その組み合わせは1万パターン以上にのぼります。

各TV番組等で紹介されており、アド街ック天国や番組ロケ場所等でも使用されている、本庄市でも有名な施設です。



店舗  
情報

不二ドライブイン

〒367-0018 埼玉県本庄市諏訪町1314

定休日:毎週木曜日

TEL:0495-24-2424

## 茶の間

創業50年を迎える老舗とんかつ店「茶の間」は、寄居町末野の国道140号沿いにある知る人ぞ知る名店です。丁寧に作られた手作りの味もさることながら、「ロースカツ定食」(税込900円)や「ミンチ定食(4個)」(税込680円)を中心としたボリューム満点でリーズナブルなメニューにはファンが多く、お昼時の店内は地元客と遠方から訪れる観光客でいつも混み合っています。

コース100グラム、ヒレ40グラム、エビフライ、串カツが山のように盛り付けられた「94番定食」(税込940円)は、地元・寄居町出身、阪神タイガース所属の原口文人選手を応援する特別メニュー。2021年3月にスタートして以来、店の看板メニューとして人気を博しています。本庄営業所の山中が行きつけの店で、カツカレー(税込680円)は絶品です!



店舗  
情報

茶の間

〒369-1205 埼玉県大里郡寄居町末野795-1

定休日:毎週木曜日

TEL:048-581-5697

## 焼肉レストラン 不二

本庄市若泉にある「焼肉レストラン 不二」は、開店から40年を数える歴史ある焼肉レストラン。2017年には店舗のリニューアルをおこない、モダンな雰囲気の中で上質な肉をお値打ち価格で楽しむことができます。

家族連れでのディナーにぴったりの「ファミリー焼肉」(税込3,498円)は、タン塩・牛カルビ・牛ロース・カシラ・ホルモンとさまざまな部位を一度に楽しむことのできる鉄板メニュー。昼は手軽に焼肉を楽しめる「焼肉Aランチ(牛カルビ、とりもも、牛ロース、ホルモン)」(税込1,000円)、「焼肉Bランチ(豚カルビ、かしら、豚ホルモン)」(税込900円)などが好評で、山中激推しのミニビビンバ付きの「カルビラーメン定食」(税込860円)や「ビーフカレーランチ」(税込850円)といった焼肉以外のこだわりメニューもおすすめとなっています。とても仲のよい2世代ご夫婦がお店のいいスパイスとなっているお店です。



店舗  
情報

焼肉レストラン 不二

〒367-0055 埼玉県本庄市若泉3-2-4

定休日:毎週火曜日

TEL:0495-24-1129

おいしい料理を  
もっと簡単に、もっとスマートに

**DELICIA**



おうちで  
ガスごはん

レシピ制作

Instagram 始めました



料理研究家  
もとい

さちこ

**本居 佐知子** (トマト先生)

料理研究家 / 食育インストラクター / フードコーディネーター  
イベント、雑誌、テレビなど食にかかわる幅広い分野で活躍。簡単でも味は本格的なレシピが好評。



料理教室「トマトキッチン」主宰

<http://www.tomatoktc.com/>

Instagram  
アカウント

@sachiko.m.tomato



こちらを使用して制作しました



## 無水ブイヤベース



### ◆ 材料 (4人分)

白身魚 (切り身)	2切れ
いか	1杯
あさり	150g
海老	4尾
トマト	2個
玉ねぎ	1個
セロリ	1/2本
にんにく	1片
マッシュルーム	4個
白ワイン	100ml
サフラン	ひとつまみ
<b>A</b>	
バター	30g
顆粒コンソメ	小さじ1
塩	小さじ2/3
こしょう	少々
ローリエ	1枚
ディル	適量

### ◆ 作り方

- 1 いかは内臓を抜いて水洗いし、胴は輪切りに、足は1本ずつに切り分ける。あざりは砂出しし、よく洗う。海老は殻をむいて背ワタを取り、塩水で洗い、水気を拭く。
- 2 トマトはざく切り、玉ねぎ、セロリ、にんにくはみじん切りにする。サフランは白ワインに漬けておく。
- 3 ザ・ココットに2の玉ねぎ、セロリ、にんにくを広げ、その上にトマト、白身魚 (切り身)、1の魚介、マッシュルームをのせAを加えて2のサフランと白ワインをまわしかける。蓋をしてコンロにのせ「自動調理をスタート」ボタンを押し、点火する。
- 4 3が煮込み終わったら、塩少々 (分量外) で味を調え、ディルを飾る。自動でない場合は中火から弱火で煮込む。



## ミニトマトのレモンマリネ



### ◆ 材料(4人分)

ミニトマト	12個
<b>A</b>	
酢	大さじ2
はちみつ	大さじ1と1/2
オリーブオイル	大さじ1と1/2
塩	小さじ1/3
こしょう	適量
レモンスライス	適量
ミント	適宜

### ◆ 作り方

- 1 ミニトマトはヘタを取り除き、包丁で皮に浅く切れ目を入れる。
- 2 鍋に湯を沸かし、1を3~4秒くららせて冷水に取り、皮をむく。
- 3 ボウルにAを合わせ、2を入れて和える。器に盛ってレモンのスライスを添え、ミントを飾る。

\*\*トマトとミニトマトの栄養を比較すると\*\*

ビタミンC βカロテン カリウムなどのミネラルや食物繊維はミニトマトの方が多く含んでいます。ミニでもトマトパワーがあります。



## ペネゴルゴンゾーラ



### ◆ 材料(2人分)

ペネ・リガーテ	130g
<b>(ソース材料)</b>	
ゴルゴンゾーラピカnte	60g
生クリーム	150cc
牛乳	60cc
パルメザンチーズ	大さじ3
ブラックペッパー	少々
イタリアンパセリ	適量

### ◆ 作り方

- 1 鍋に1.5Lの湯を沸かし、大さじ1(分量外)の塩を加えてペネを表示通り茹で始める。
- 2 フライパンに牛乳と生クリームを入れて火にかけて、温まってきたらちぎったゴルゴンゾーラを加えて弱火にし、へらで混ぜながらゆっくりリゴルゴンゾーラを溶かし、とろみがつくまで煮詰める。
- 3 茹で上がったペネをザルに上げて湯を切り、2の中に入れて、パルメザンチーズも加えてソースをからめて盛り付ける。
- 4 ブラックペッパーをふり、イタリアンパセリを添える。

\*\*牛乳を加えることでくせがなくなります\*\*

ゴルゴンゾーラはピカnteとドルチェの2種類あります。ドルチェは青カビが少なくマイルドで食べやすいです。



## たっぷり野菜のミネストローネ



### ◆ 材料(4人分)

ベーコン	1枚
玉ねぎ	1/2個
新じゃがいも	1個
人参	50g
セロリ	50g
キャベツ	60g
ミックスビーンズ	大さじ4
にんにく	1片
オリーブオイル	大さじ1

### ◆ 作り方

- 1 玉ねぎ、新じゃがいも、人参、セロリ、キャベツは1cm角に切っておく。にんにくはスライス、ベーコンは食べやすく切る。
- 2 鍋にオリーブオイルと1のにんにくを入れて火にかけて香りが出たら、玉ねぎ、人参、セロリ、キャベツを炒め、しんなりしたら新じゃがいも、ベーコンを加えて炒める。
- 3 トマト水煮をつぶしながら加え、分量の水と固形コンソメを入れて強火にし、コンソメが溶けたら火を弱めて約15~20分コトコト煮る。
- 4 野菜の甘みが出たら ミックスビーンズを加え、仕上げに塩、こしょうで味を調える。

### 【スープ調味料】

水	700cc
固形コンソメ	1と1/2個
トマト水煮	200g
塩	小さじ1/2
こしょう	少々



機能性・デザイン性  
すべてに妥協がない  
最上級モデルの組み合わせ

# DELICIA

デリシア

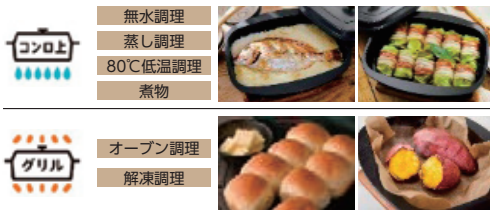


point  
01

## The Cocotte ザ・ココット



コンロ上でもグリルでも使えるなにかとおいしくできる万能鍋、ザ・ココット！ 本格的な料理を誰でも気軽に作ることができます。



※80℃低温調理とごはんは、コンロ上小バーナーでの調理となります。

### その他の搭載機能

こぼれても、サッとひとふき！

**EASY CLEAN** イージークリーン

ニオイも、煙も大幅カット！

**SMOKE OFF** スモークオフ

毎日焼いても、汚れない！

**COCOTTE** ココット

毎日の料理を簡単便利に美味しくする！

point  
02

プラスアルレシピ

## +R RECIPE



プロの料理研究家が監修したレシピをコンロに送信して自動調理できる！ レパートリーがどんどん増える！



アプリを起動しレシピを選択



簡単操作で調理スタート



火加減おまかせで料理完成



詳しくは  
こちらを  
チェック！



### カラーバリエーション



スパークリングクッパー

アローズホワイト

ツイードシルバー

ナイトブラック

ワイド幅75cmタイプ

プラチナミラー

付属品



ザ・ココット ココットプレート

特別価格

¥184,250 (税込)  
(標準工事費込)

**RHS71W31E13RCSTW**  
希望小売価格:368,500円(税込)

オブリ通信購読者限定『メーカー希望小売価格の半額!!!』標準工事費込

# 絶品! お取り寄せスイーツ3選

おうちにいながら全国の絶品グルメを堪能!! 今号では“お取り寄せ”ができる和スイーツをご紹介します。お世話になった人への贈り物や自分へのご褒美、お好みの用途でお楽しみください。

No. 01

## 古都乃和「葛どら」



奈良県の名産・吉野本葛を使用した葛餅をふんだんに使用した「葛どら」は、葛餅のもっちりとした食感と、クリームのみろやかさ、小豆の味わいを感じる餡を、しっとりとした皮で挟み込んでおり、ただの「どら焼き」とは一味違う新感覚スイーツです。葛餅と自家製のきな粉クリーム、こだわりあんこを合わせた「黒蜜クリーム」と、葛餅と餡に抹茶クリームを合わせ、最高級の抹茶の風味が後味の良さを演出した「抹茶クリーム」が用意されており、2種類を食べ比べられる【送料込み】葛どら食べ比べセット(黒蜜きな粉クリーム6個・抹茶クリーム6個)(税込6,000円)が一番人気となっています。

### 店舗情報

店名: どら焼きギフト専門店 KOTONOWA- 古都乃和-  
〒635-0043 奈良県大和高田市出 103-9  
TEL: 0745-44-9984 URL: <https://www.kotonowa.shop>

No. 02

## 茶菓えん寿「フルーツ大福」



旬の果物を白餡と求肥で包み仕上げた「フルーツ大福」。求肥は国産羽二重餅粉100%使用し、白餡はフルーツとの相性を考え、貴重品種の備中小豆と手亡豆をブレンドしています。旬の果物の香り、白餡の味、求肥の柔らかい食感のマリアージュを楽しめるだけでなく、フルーツをイメージしたパッケージもカラフルに仕上がっているので、贈り物にもぴったり! 旬を感じることができる和スイーツとなっています。「フルーツ大福 6種各1個入りアラカルト」(税込2,800円)なら、全6種類「苺」・「キウイ」・「パイン」など季節のフルーツをよくばりに楽しめます。

### 店舗情報

店名: 茶菓えん寿  
〒616-8167 京都府京都市右京区太秦多藪町 14-93 chien viverrin 1階  
TEL: 075-432-7564 URL: <https://chakaenjuu.base.shop/>

No. 03

## 会津長門屋「Fly Me to The Moon 羊羹ファンタジア」



菓銘の「Fly Me to The Moon」は、フランク・シナトラが大ヒットさせた往年のジャズナンバーから。嘉永元年(1848年)に創業した老舗和菓子店「長門屋」が作る「Fly Me to The Moon chocolate チョコ羊羹ファンタジア」(3,500円)。“美しすぎる”チョコ羊羹と呼ばれる本品は、国産りんご味の錦玉羹をチョコ羊羹と苺チョコ羊羹ではさんでいるため、切るたびに絵柄が変わり、一切れごとの味わいも変化します。シャンパンや鬼くるみ、レーズンなどを用いた大人な味わいで、紅茶やワインとも相性抜群。ホームパーティーや贈り物などにぴったりの大人のためのスイーツです。※チョコレートが溶けやすいため、夏場は販売休止となります。

### 店舗情報

店名: 会津長門屋  
〒965-0865 福島県会津若松市川原町 2-10  
TEL: 0242-27-1358 URL: <https://nagatoya.net/>

いざというときの  
のために…

事前を知っておきたい

# 防災の心得



大陸と大洋にはさまれた日本は、季節の変わり目に梅雨前線や秋雨前線が停滞し、しばしば大雨を降らせませす。とっさの判断が命取りになる状況に陥ったとき、頼れるのは自分の知識と事前の準備です。このページでは、知っていそうで知らない「大雨のときの避難」についての基礎知識を紹介します。

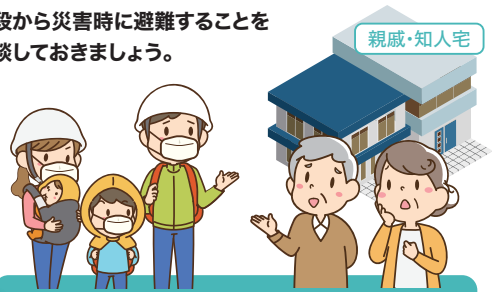
自ら携行するもの

- ・マスク
- ・消毒液
- ・体温計
- ・スリッパ



1 行政が指定した避難場所  
への立ち退き避難

普段から災害時に避難することを  
相談しておきましょう。



2 安全な親戚・知人宅  
への立ち退き避難

「避難」って  
何をすればいいの？

-4つの行動-

3 安全なホテル・旅館  
への立ち退き避難

通常の宿泊料が必要です。  
事前に予約・確認しましょう。



4 屋内安全確保

以下の「3つの条件」を確認し  
自宅にいても大丈夫かを判断

- ① 家屋倒壊氾濫想定区域に入っていない
- ② 浸水深より居室は高い
- ③ 水がひくまで我慢でき、水・食糧などの備えが十分

想定最大浸水深

普段からどう行動するか決めておきましょう

警戒  
レベル  
4

避難指示で必ず避難!

新たな避難情報をご存じですか?

警戒レベル1  
早期注意情報  
(気象庁)

警戒レベル2  
大雨・洪水・高潮  
注意報(気象庁)

警戒レベル3  
高齢者等避難 ※1

警戒レベル4  
避難指示 ※2

警戒レベル5  
緊急安全確保 ※3

ここまでに必ず避難!

※1 高齢者等以外の人も必要に応じ普段の行動を見合わせたり、避難の準備をしたり、危険を感じたら自主的に避難するタイミングです。

※2 避難指示はこれまでの避難勧告のタイミングで発令されることとなります。

※3 市町村が災害の状況を確実に把握できるものではない等の理由から、警戒レベル5は必ず発令される情報ではありません。



# ご存じですか?? 災害に強いLPガス



昨今、日本国内では地震や豪雨等の災害が頻繁に起こっており、災害対策の重要性がますます再認識されています。

特にガスをはじめとしたエネルギーは生活を維持するために必要不可欠で、どんなときにも安定的に使用できるエネルギーを確保する必要があります。

そんな中、自立型エネルギーであるLPガスは、その有用性を高く評価されています。

## LPガスとは

LPガスは「Liquefied Petroleum Gas」(液化石油ガス)の頭文字を取ってLPガスと呼ばれています。

LPガスはプロパンとブタンの2種類があり、一般家庭用で使われているのはプロパンガスと呼ばれています。

## LPガスと都市ガスの違い

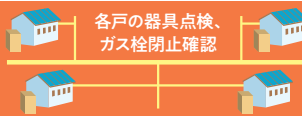
- |            |   |                                     |
|------------|---|-------------------------------------|
| ほぼ100%に供給  | ① | 都市部のみ(国土5%)<br>(一社)日本ガス協会 平成28年9月5日 |
| 軒下在庫がある    | ② | 軒下在庫なし                              |
| 国家と民間備蓄がある | ③ | 国家備蓄なし                              |
| 約99メガジュール  | ④ | 大手都市ガス会社<br>約45メガジュール               |
| 空気より重い     | ⑤ | 空気より軽い                              |

LPガス

## LPガスと都市ガスの共有形態の違い

分散型供給  
(途絶リスクが極めて低い)

① 配管による系統供給



戸単位で安全を確認し  
復帰可能なため、  
復旧までの時間が短い

② 数百個、数千個単位で  
安全確認が必要なため、  
復旧に時間を要する

都市ガス

## だから災害に強い!!

### 身の回りで活躍するLPガス機器

#### ● 給湯器



家庭の台所やお風呂場でお湯を使用するために不可欠です。使用用途により、給湯専用のもの、追い炊き機能が付いたものなど、さまざまな種類があります。

#### ● コンロ



料理用の機能(温度調整やタイマー機能)だけでなく、安全機能やお手入れのしやすさなども日々進化しています。

#### ● 衣類乾燥機



ガスならではの力強い温風でしっかりと乾燥でき、衣類の除菌も!

スマートに  
賢く  
暮らそう！

オブリ通信がこっそり教える

# ガス代 節約のススメ



毎月のガス代に頭を悩ませてはいませんか？

実はちょっとした心がけと工夫で、ガス代は節約できるのです。

今号では日常で特に多くのガスを使用するキッチンとお風呂での節約方法をご紹介します。

## キッチン



### 野菜の下茹ではレンジを活用

野菜の下茹ではレンジでするのが安くでき、下ごしらえの時間も短くできます。

下茹でをガスコンロから電子レンジに変えた場合、年間約3,000円ガス代が節約\*できます。

### お湯は低温設定に

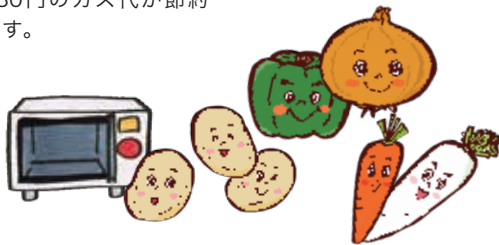
食器を洗うときは給湯器の温度を低温に設定してみてください。

湯沸かし器の設定温度を40℃から38℃にするだけで、年間約1,430円のガス代が節約\*できます。

### 食器洗いはまとめて

食器洗いは、手洗いよりも食器洗い乾燥機でまとめて洗いをするほうがお得。

食器を手洗した場合（給湯器40℃設定、使用水量65ℓ/回、冷房期間は給湯器を使用しない）と、食器洗い乾燥機で洗った場合（給水接続タイプで標準モードを利用）とでは、食器洗い乾燥機を使ったほうが年間約8,570円も光熱費が節約\*できます。



## お風呂



### 追い焚き回数はできるだけ少なく

追い焚き回数を1日1回少なくすれば、年間約6,190円のガス代を節約\*できます。

湯張り後は、前の人との間隔を空けずに入浴しましょう。

### シャワーはこまめに止める

シャワーを17分間出しっぱなしにすると、浴槽のお湯1杯分（200リットル）と同じくらいの量に。

使用人数が多い場合はお湯を張ってシャワー時間を短縮したほうがお得になります。



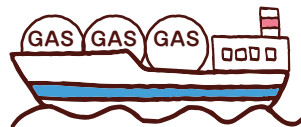
※「省エネ性能カタログ2015年夏版」資源エネルギー庁

## 給湯器をエコジョーズに変えるとどのくらいお得？

熱効率がアップすると、使うガスの量も少なく済みます。エコジョーズは従来の給湯器よりも熱効率が約15%アップしています。

また、エコジョーズは二酸化炭素の排出を抑えることもできます。

給湯器をエコジョーズにすることをご検討されているお客様におかれましては、お早めに当社までご連絡ください。



90万世帯がエコジョーズを使うと

1年間でタンカー1隻分の節約に！

期間限定

2022年  
12月末日まで

# 期間限定キャンペーンを 実施します!

## お客様ご紹介 キャンペーンを実施!

### お客様ご紹介キャッシュバックキャンペーン

日頃より弊社LPガスをご利用いただいております皆様に、お客様をご紹介いただきご成約しますとお得なキャンペーンがあります!

ご紹介は、弊社ホームページの『お問い合わせフォーム』または最寄りの営業所までお問い合わせください。

- ・お問い合わせ内容の欄に『紹介希望』と入力して、以下、お客様(紹介者)情報を入力後、『送信』ボタンをタップしてください。
- ・後日、弊社営業日に担当営業所よりご連絡させていただきます。
- ・ご紹介先の物件にて個別の契約や弊社協力会社供給等、諸事情によりご成約に至らない場合はご容赦ください。
- ・2022年12月末日までにご成約の物件を対象とさせていただきます。



はがきのアンケートに答えて素敵なプレゼントをもらおう!

銘柄米食べ比べセット  
12kg

5  
名様

新潟県・秋田県・岩手県は良質な水、稲作に適した気候と肥沃な大地に恵まれた環境です。そこで実った銘柄米三種セットはどれもよりすぐりの美味しさです。

<セット内容>

- 新潟県魚沼産こしひかり 2kg×2
- 秋田県産あきたこまち 2kg×2
- 岩手県産ひとめぼれ 2kg×2



応募方法

別紙の応募はがきに必要事項をご記入の上ご応募ください。

※応募締切：2022年9月30日着分まで有効

※抽選結果の発表は発送をもって代えさせていただきます。ご了承ください。

三愛オブリガス東日本株式会社



営業所一覧

- |         |                  |        |                  |
|---------|------------------|--------|------------------|
| 本社      | TEL.03-6864-1833 | 横浜営業所  | TEL.045-590-3442 |
| さいたま営業所 | TEL.048-866-6190 | 相模営業所  | TEL.046-243-2951 |
| 本庄営業所   | TEL.0495-24-3120 | 津久井営業所 | TEL.042-685-1034 |
| 群馬営業所   | TEL.027-361-3198 | 横浜南営業所 | TEL.045-701-0475 |
| 宇都宮営業所  | TEL.028-639-0777 | 袋井営業所  | TEL.0538-48-6188 |
| 大田原営業所  | TEL.0287-47-4507 | 春野営業所  | TEL.053-983-0222 |
| 千葉営業所   | TEL.0476-90-5028 | 浜松営業所  | TEL.053-583-3774 |

