



オブリ通信

San-Ai Obbli Gas Higashinihon
Communication Newsletter

あなたの街の担当支店営業所をご紹介します！
「LPほっとステーション」北関東支店

オブリのあるまち「まちなか散歩」高崎周辺

- ◎おいしい理由はガスにあり「ポーノ!キッチン」
- ◎春夏秋冬、暮らしの知恵をシェア「くらしのしおり」
- ◎おトク大好き!なんでも節約術
- ◎みんなの川柳ひろば

オブリ百景

吹割の滝（群馬県）





上段 左から 浦辺、岡部、
金井(卸売)、若林、袋畑(卸売)
下段 左から 小此木、山崎、野上

DATE
群馬営業所
 群馬県高崎市小八木町312
 TEL : 027-361-3198
 本庄営業所
 埼玉県本庄市下野堂614
 TEL : 0495-24-3120



あなたの街の担当支店営業所をご紹介します！

LP HOT STATION ほっとステーション

北関東
支店編

一所懸命をモットーに
群馬エリアに根付いた
提案をしています



北関東
支店
支店長
山崎

北関東支店は、群馬営業所と本庄営業所の2拠点をそれぞれ群馬県高崎市、埼玉県本庄市に構えるLPガス充填工場を併設したガス事業所です。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設機器の販売・取付工事と、特に私たち群馬営業所が力を注いでいるのは、「太陽光発電システム」+「特斯拉家庭用蓄電池」の提案販売です。ご興味がありましたら、担当者セールスマンまで何なりとお申し付けください。これからも日々、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群馬エリアに根付いた営業所を目指して参ります。群馬営業所を今後とも宜しくお願い申し上げます。

住まいに関する
お困りごとがあれば
ぜひご一報を



群馬
営業所
所長
野上

日頃は弊社プロパンガスをご利用いただき、誠にありがとうございます。群馬営業所は高崎市の小八木町に拠点を構え、高崎、前橋市を中心に、地域に寄り添った親しみのある営業所を目指し、常日頃より頑張っております。住まいに関するお困りごとなど、お客様のご要望に対し真摯に対応してまいります。是非ご一報いただければ幸いです。また今回のオプリー通信では、皆さまにも気軽にご利用いただきたい店舗情報も掲載させていただきました。ご一読いただき、お近くにお越しの際はぜひお立ち寄りください。今後も宜しくお願ひ申し上げます。



Recommended

01 カフェ・レストラン
パルミエ

群馬県高崎市小八木町
2038-12



ご家族と一緒に
ときにもおすすめ!

地元で話題の人気店!
かわいらしいお店でありながら味
も抜群です。写真は日替わりランチのハンバーグチ
ーズ焼き。これに加えて、ライスにサラダ、温野菜、味
噌スープそしてドリンク付で価格は890円(税込)
老若男女問わず、みんなでお食事できるお店です。



群馬営業所
野上

ぼくの、わたしの
イチオシのお店

LP
レコメン
店

みたらし団子に、
よだれが止まらない!



毎日、早朝から手作りできたて
の和菓子を提供しています。店 群馬営業所
主の富樫良範さんは、宮内庁御
用も務めた「築地ちとせ」さん
で修行し、現在は群馬県菓子技能士会の会長
も務めています。一番のおすすめはみたらし
団子ですが、もちもちのお赤飯や、大福も絶
品!ぜひともご賞味あれ。

若林

Recommended

02 とがし

群馬県高崎市八幡町 301-5
8:30~17:00(定休日:日曜日)



Recommended

03 めん処 勘十郎

群馬県渋川市祖母島 1584-7
11:00~15:00
(定休日:月曜日)



こだわりのそばを
ご堪能ください

群馬営業所
小此木

メインのそば・うどんは純手打ちで、
そばにはマスターが厳選した、北海道
産そば粉を使用しています。そば好き
の方、ぜひ一度お試しください。カツ
丼セット、天丼セットは若者たちに、
肉汁うどん、蕎麦の麺系はすべての年
齢層に人気があります。季節商
品の鍋焼きうどんもお勧め! 渋
川温泉へ向かう道沿の一画にあ
り、昼のみの営業となります。
ぜひお立ち寄りください。



Recommended

04 味の正屋
八千代店

群馬県高崎市八千代町
4丁目 14-3



群馬営業所
若林

感動の味わい、
ボリュームも満点

うどんや蕎麦、ラーメンにはすべて自家
製麺を使用。他にも、うな重、エビフライ、
お刺身、ハンバーグにパスタ、お酒類にお
つまみ類などメニューが豊富。強いこだ
わりと手間ひまを惜しみなくかけ造られ
た丁寧な仕事を随所に感じます。店員さん
の接客もとても丁寧で優しく、感動を
味わえる老舗名店です。



群馬営業所
小此木

Recommended

05 なんじゃもんじゃ
(鉄板焼き店)

群馬県高崎市小島町 169-1
ランチあり(定休日:月曜日)

鉄板焼きで盛り上がろう!

高崎環状線沿いの鉄板焼き店。昼のラン
チは焼きそばランチがお勧めです。もちろ
ん自分で焼くこともできますが、ぜひマス
ターに厨房で焼いてもらってください。見
た目にも食欲をそそる一品、焼きそばラ
ンチは絶品です。夕方からは自分で焼き
ながら、仲間、家族とワイワイと。お好み
焼き、もんじゃ、肉系と豊富なメニューを
満喫してください。

オブリの
あるまち

まちなか 散歩

高崎編



榛名湖

住所：群馬県高崎市榛名湖町

上毛三山の一つ榛名山の火山活動によって生まれた、標高1,100メートルにある「榛名湖」。秋になると周囲にそびえる榛名富士や外輪山が紅葉で真っ赤に染まり、水面に映る「紅葉の逆さ榛名富士」は格別の美しさです。また、人気のアウトドアスポットでもあり、ボートや遊覧船、乗馬体験やオートキャンプなどが楽しめます。



高崎白衣大観音

住所：群馬県高崎市
石原町2710-1



少林山達磨寺

住所：群馬県高崎市鼻高町296

縁起だるま発祥の地として有名な少林山達磨寺。九代目東獄和尚が農民の副業になるようにと、張子だるまの作り方を伝授しました。境内には、古今東西各種のだるまを展示した達磨堂や、ドイツの世界的建築家ブルーノ・タウトが昭和初期に居住していた洗心亭があります。



SLぐんまみなかみ

住所：高崎駅（群馬県高崎市八島町）

「SLぐんまみなかみ」は、高崎駅と水上駅を上越線経由で結ぶ観光列車です。運行日は月によって異なりますが、59.1kmを約2時間かけて走行します。客車はボックスシートタイプで、ノスタルジックな雰囲気です。



道の駅 「くらぶち小栗の里」

住所：群馬県高崎市
倉沢町三ノ倉296-1

Paloma

機能・デザイン
すべてに妥協がない
プレミアムビルトインコンロ

クレア
CREA

NEW



※驚きクッキングテク 「テキパキ効率よく調理したい」…という方に

さんま丸ごと1匹焼ける
大型「ラ・クックグラン」同梱



ラ・クックグランオートメニュー機能(魚・肉・ケーキ・あたたため・トースト)
同梱のラ・クックグランを使って、グリルを汚さずおまかせ調理が可能です。



おまかせシェフの
調理サポート機能



自動調理ガイド

検索したレシピをコンロに送信すれば、手順に従うだけで自動で火加減を調整し調理できます。

感動すっきり

「とにかくお手入れが大変」…という方に

ひろびろ×すっきりトップ

天板のフチも、グリル排気口周辺も、ほとんど凹凸がないフラットデザイン。サッと拭くだけですっきりキレイになるから、お手入れも短時間で済みます。



ヒートカットトップ

温度軽減効果があるトッププレートなら、バーナー周りがこびりつきづらく、お手入れをラクにします。

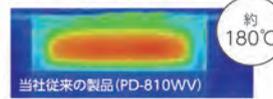


さらにあんしん

「親や子ども一緒に使うから安心は大切」…という方に

ヒートカットグリル扉

小さなお子様などの火傷低減にもさらにあんしんです。



空焼き30分後のサーモグラフィー図

鍋なし検知機能(左右コンロ)

鍋などを置いていないと点火せず、調理中に持ち上げると自動的に弱火になります。



感震停止機能

地震などの強い揺れを検知すると、コンロ・グリルとも自動的にガス止め消火します。



ご成約特典

オブリ通信
読者限定

La·cook
GRAN-POT

煮る、炊く、蒸す、冷食調理ができる
ラ・クックグランポットセット

プレゼント

PGDA-42BM 希望小売価格 23,100円(税込)



ワイド幅75cmタイプ

※幅60cmタイプも
あります

PD-963WT-U75GG
希望小売価格:371,140円(税込)

付属品



特別価格

¥185,500 (税込)
(標準工事費込)

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

おいしい理由はガスにあり

ポーノ Buona!!! キッチン

レシピ制作

料理研究家 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



この度のレシピは、パロマのビルトインコンロ『クレア』を使用した料理のご紹介です。皆様にもぜひお試しください、その感想をお聞かせいただければ幸いです。



Recipe

鶏もも肉のどて煮

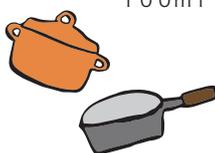


材料 (4人分) ラ・クックグランポット使用

鶏もも肉	1枚 (380g)
こんにゃく	1枚
生姜薄切り	2枚
万能ねぎ	適量

A(合わせ調味料)

赤味噌	大さじ3
酒	大さじ1
砂糖	大さじ2
みりん	大さじ1
水	100ml



作り方

- 1 鶏もも肉は一口大に切り、こんにゃくはスプーンで一口大にちぎります。
- 2 Aを混ぜ合わせておきます。
- 3 ラ・クックグランポットに①と千切りにした生姜を入れ、Aを全体にかけて混ぜ蓋をしてグリルにセットし上下強火で約15分加熱します。
- 4 加熱後、そのまま余熱で15分グリルの中に置いておきます。
- 5 余熱後、盛り付けて小口切りにした万能ねぎを散らして完成です。



Recipe

鮭の炊きこみ親子ご飯



材料 (4人分)

米	2合
鮭 [甘塩]	2切れ
えのき	1/2束
人参	30g
いくら	適量
三つ葉	適量

(調味だし)

だし汁	400ml
酒	大さじ1
塩	小さじ1/2
醤油	小さじ2

作り方

- ① 米は洗ってザルに上げ、調味だしを合わせておく。
- ② 鮭をラ・クックグランに並べオート魚標準スタートで焼く。
- ③ えのきは根元を落とし、3cmの長さに切ってほぐし、人参は千切りにする。
- ④ 炊飯鍋に米と調味だしを入れ、えのきと人参を加え②の鮭をのせ炊飯モードで炊く。
- ⑤ 焼きあがったら鮭を取り出し、1枚はほぐしてご飯と混ぜ1枚は4等分に切る。
- ⑥ ご飯を盛り付け、切った鮭と三つ葉、いくらをのせて完成です。



*鮭は2枚ともほぐして混ぜても良いです。



Recipe

ローストポテトとじゃこの和風サラダ



材料 (4人分)

ラ・クックグラン使用

じゃがいも	3個
春菊の葉	適量
じゃこ	30g
鰹節	5g
醤油	小さじ2
みりん	小さじ2

(他調味料)

マヨネーズ	適量
塩、こしょう	少々

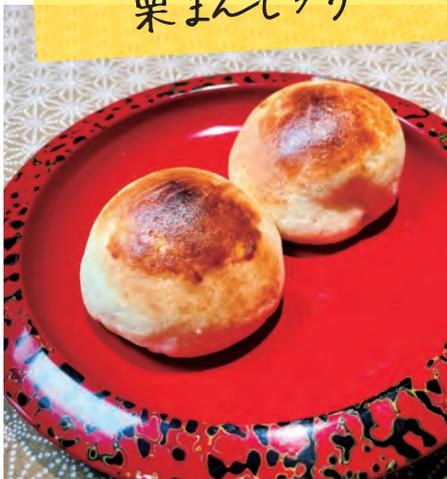
作り方

- ① じゃがいもは皮をむいて3cm位の乱切りにし、水にさらした後、ペーパーで水気を拭きとっておく。
- ② ポウルにAを入れて混ぜ合わせる。
- ③ ラ・クックグランに①のじゃがいもを並べ②のたれをかけ、マヨネーズを絞って蓋をし、グリルに入れる。(上下弱火で約12分～13分)
- ④ 焼きあがったら、よく混ぜてちぎった春菊の葉と和えて塩、こしょうを振り完成です。



Recipe

栗まんじゅう



材料 (6個分) ラ・クックグラン使用

栗の甘露煮	3個
白あん	90g
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ1
バター	10g
砂糖	35g
はちみつ	小さじ1
溶き卵	大さじ2
牛乳	大さじ1

A [溶き卵	大さじ2
みりん	少々

作り方

- ① 室温にしたバターと砂糖をすり混ぜ、はちみつ、卵、牛乳を入れてよく混ぜます。
- ② ①に小麦粉とベーキングパウダーを一緒にふるい入れさっくりと切るように混ぜラップで包み冷蔵庫で30分以上休ませます。
- ③ 白あんを6等分(15g)にし、半分に切った栗を包んでおきます。
- ④ ②の生地を6等分に分け、5cmほどの円形に広げ③を包みます。(手について包みにくい時は、薄力粉少々を手につけてください)
- ⑤ ラ・クックグランに④を並べ混ぜたAを塗り、グリルにセットして上下弱火で約7分焼きます。(焼き足りない時は余熱で5分)



春夏秋冬、暮らしの知恵をシェア

くらしのしおり



今回のテーマ
夏から秋へ

生活アドバイザー
心地 良子 さん

家事

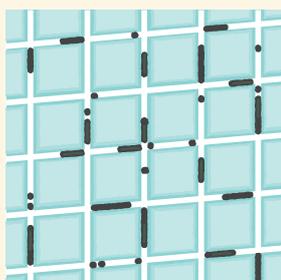
夏場にできたガンコな黒カビを落とす

カビは放置しておくことさらに増殖し、喘息などのアレルギーの原因になる可能性も。イスの裏やタイルの目地についた黒カビは特にしつこいですよね。今回は「特製カビ落とし」を使って黒カビを撃退するテクニックをご紹介します。



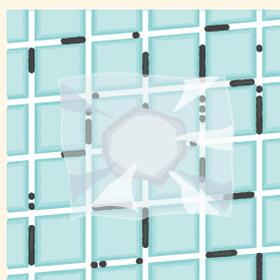
Step 1

カビの気になるところへ



Step 2

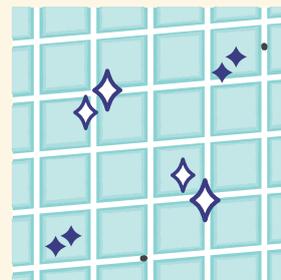
特製カビ落としを塗る



20分
放置

Step 3

水ですすげばピカピカに!



ここが
ポイント!

「特製カビ落とし」は片栗粉と塩素系漂白剤、そしてラップを使うと簡単に作ることができます。従来の泡タイプのカビ取り剤よりも漂白効果に優れている塩素系漂白剤に片栗粉を混ぜて糊状にすることで付着力を高め、黒カビを撃退します。



特製カビ落としの 作り方

《用意するもの》

- ◎塩素系漂白剤*
- ◎片栗粉*
- ◎ラップ 適量
- ◎ゴム手袋 1組

*塩素系漂白剤と片栗粉は
1:1の分量で使用



- 1 同量の片栗粉と塩素系漂白剤を容器に入れ、スプーンなどで粘りが出るまでかき混ぜる。
- 2 カビに①を直接塗る。塗った部分にラップをぴったり被せ、20分放置する。
- 3 水でしっかりすすぐ。
(湯ですすぐと片栗粉が固まるので、必ず水にする。)

※必ずゴム手袋をして作業をしましょう

カビを防ぐ 3つの心得

心得①

換気をして湿度を下げる

お風呂場を乾燥させてカビが繁殖しづらい環境をつくりましょう。

心得②

冷たいシャワーで浴室を洗い流す

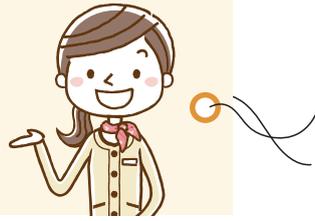
湯気は湿度を高くします。湯気を抑えることでお風呂場の湿度を下げましょう。

心得③

汚れをためない

汚れはカビが繁殖する際に栄養分となるため、キレイに保ちましょう。

夏の空気から秋の気配へと移り変わるこの時期、夏場に気になっていたお風呂場のカビや改めて再点検したい防災リュックの中身について、その対策方法をご紹介します。



防災

防災リュックに追加で入れたいモノ

台風や長雨、竜巻が発生しやすい秋。もしものときに備えて防災リュックを再点検しましょう。3日分の水や食料、衣類や医薬品、明かりや電力を確保するアイテムはもちろんですが、追加で入れておくと役立つアイテムをご紹介します。



Item 1 レインコート

雨をしのぐ際に使われるレインコートは、風を通しにくく防水性も高いため、寒さから身を守る防寒着としても効果が期待できます。また、粉塵などから身を守ることもできるので、1着で雨・風・粉塵・寒さへの対策に役立つアイテムです。



Item 2 ゴミ袋・ポリ袋

ゴミ袋やポリ袋は、使い道が多数。水の運搬から簡易的なトイレ、手袋としても活用できます。また、大きな袋の底を丸く切り取れば、簡易的なレインコートに早変わり。工夫次第でさまざまな使い道がありますので、多めに備蓄しましょう。



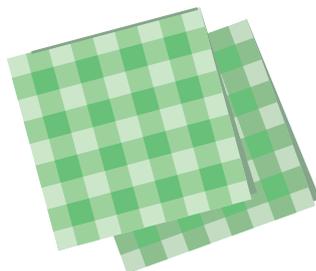
Item 3 食品用ラップ

水の使用が制限されたとき、食事はラップで食器を覆ってから盛り付けましょう。食事が終わったら、ラップを処分するだけでいつでも衛生的に食器を使用できます。食器を洗う水を節約することは、飲み水を減らさないことにつながります。



Item 4 大判ハンカチ

大きなハンカチは、口元に固定することで、マスク代わりになります。感染症対策になるだけでなく、粉塵除けとして活用できます。ほかにも応急手当や包帯として使用するなど用途が多いため、多めにストックしておくことがおすすめです。



Item 5 缶詰 (オイルのあるもの)

備蓄食料で缶詰を備えている場合は、ツナ缶などオイルの含まれているものがあるか確認しましょう。缶詰に含まれるオイルは簡易的なランプの材料になり、明かりの確保に役立ちます。特にツナ缶は油分が多く、火がつきやすいためおすすめです。





おトク
大好き!

テーマ

使い方で差が出る
冷蔵庫の節電

なんでも 節約術



Point 1 温度設定を見直そう!

冷蔵庫は季節に合わせて温度設定を変更しましょう。環境省によれば設定温度を「強」から「中」に変更した場合、年間で消費電力を61.7kWhに抑えることができ、約1,665円の電気代節約ができます。また開け閉めは素早く行うことで冷蔵庫内の温度が上がらないよう行動しましょう。



Point 2 冷蔵庫内のゆとりは大丈夫?

ついつい冷蔵庫にいっぱい食品を詰め込んでいませんか? 庫内がパンパンだと冷気の循環が悪くなります。さらに欲しいものを探すのに時間がかかるため余計に電気代がかかります。冷蔵庫いっぱいの家庭と半分しか使わない場合を比較すると、半分の家庭は年間で43.8kWh節電でき、約1,182円の電気代が節約できます。



Point 3 設置場所や周辺環境は適切か

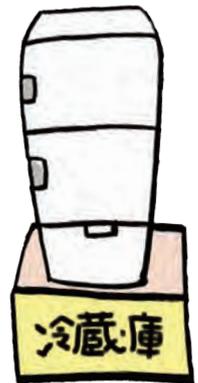
冷蔵庫が壁や棚などに隙間なく設置されているのはNG。放熱がうまくできずに余計な電気代がかかってしまいます。適切な場所で、放熱するスペースがあれば年間45.08kWhの節電で、電気代を約1,217円分抑えることができます。



※1kWhあたりの電力料金を27円として計算し、一般的な家電製品の消費電力をもとに計算しています。

Point 4 古い冷蔵庫は買い替えを

ずばり10年以上前に購入した冷蔵庫は買い替えをおすすめします。最新冷蔵庫は省エネ技術が高いため、節電効果も大きく出ます。もし最新のものに買い替えれば、電気代を年間約13,000円節約できる可能性があります。



節電にも貢献! 冷蔵庫の収納アイデア 3選



その1

細かい物は
ジップバッグ



その2

プラスチック
ケース活用



その3

紙袋で
区分けして整理



みんなの川柳ひろば



大賞

夏休み
規制なくなり
帰省して

(神奈川県 Sさま)



大賞

夏祭り
夜の味の
なつかしさ

(静岡県 Mさま)



大賞

暑ささけ
涼みに行けば
人だかり

(埼玉県 Oさま)

ご応募いただいた皆様、素敵な川柳ありがとうございました！

佳作

- ◎夏の夜の ホタルの光が星のよう (群馬県 Tさま)
- ◎夏の日に ひびきあい鳴く せみしぐれ (静岡県 Sさま)
- ◎ほたる狩り 孫のせなか 汗にじむ (静岡県 Fさま)
- ◎また妻が 太って着れず 水着買う (静岡県 Iさま)
- ◎那珂川の 鮎のヤナ場の つかみ取り (栃木県 Mさま)
- ◎大谷より 俺が多いぞ 風呂当番<登板> (静岡県 Sさま)
- ◎暑い夏 孫のアイス ねだる祖母 (静岡県 Yさま)

あなたの俳句・川柳をお送りください。

募集テーマは『料理』

年末のお料理やおせち料理など食べ物をテーマにした川柳を募集いたします。食欲をそそる句をお待ちしております。

3名様に素敵なギフトをプレゼント！



7/18

「リンナイ最新ガスコンロを活用したプロの料理講師との調理体験」

最新のガスコンロを使用した料理体験を、オブリ通信でお馴染みのトマトキッチン本居佐知子先生と一緒に4名様限定で開催しました。この料理体験では、無水鍋を使って本格的なキーマカレーを作り、ガスコンロを使って炊き上げた香高いターメリックライス、そしてダッチオーブンで焼き上げる絶品プリンケーキを本居佐知子先生の指導のもとで参加者の皆様にご体験いただきました。

本居佐知子先生は、豊富な経験と知識を持ちながらも、わかりやすく丁寧な指導で、参加者の皆様に料理の楽しさやテクニックを伝えてくださいました。実践的なアドバイスやコツは、皆様の料理のスキル向上に大いに役立ったと思います。

作り終わった料理をみんなで試食する時間も素敵な交流の場となりました。リンナイ社製の最新ガスコンロの進化、そしてこんなに簡単に作れることに驚き、ご自身で作られた料理の美味しさを味わうことができ、心温まるひとときとなりました。今後も簡単に作れる驚きの調理体験を開催予定です。詳細が決まり次第お知らせいたしますので、お楽しみにしてください。



gasola内掲載の

アンケートに答えてGETしよう!

毎月抽選で50名様に当たる!

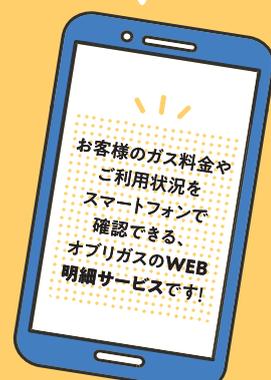
QUOカード
2,000円分

WEB明細サービス「gasola」にログインし、掲載されているアンケートにご回答いただいた方の中から、毎月(2023年9月～2024年1月)50名様にQUOカード2,000円分をプレゼントいたします。*gasolaへのログインにはauIDが必要です。

詳細はこちらのQRコードからご確認ください▶▶ <https://obbli.info/gasola>

※抽選は2024年1月末日のお申し込み分までとなります。
※当選の発表は商品の発送をもって代えさせていただきます(2023年11月以降に送付予定)。

WEB明細サービス「gasola」って?



お客様のガス料金やご利用状況をスマートフォンで確認できる。オブリガスのWEB明細サービスです!

期間 2023年9月～2024年1月末日

プレゼント Present!

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!

モノルルド リリースガン プラスアーム

4

名様

AX-HXL236 **¥14,800**(税込)

手が届きにくい背中や腰もセルフでケアできる
専用アームは「モノルルド リリースガン」のオリジナル。



2022年の流行リモノとして掲載されました

Anan2022年11月16日号『anantrend大賞2022』




#せっち美容

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。

ホームページからもご応募いただけます。お問い合わせフォームの「お問い合わせ内容」にアンケートをご記入いただき、①～⑤までの回答をご入力ください。

※応募締切: 2023年12月31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。



お問い合わせフォーム

三愛オブリガス東日本株式会社

Obbli

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	横浜南営業所	TEL.045-701-0475
群馬営業所	TEL.027-361-3198	袋井営業所	TEL.0538-48-6188
宇都宮営業所	TEL.028-639-0777	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

