

エネルギーいるま

発行：平成29年1月31日号
 広報誌に関するお問い合わせ
 入間ガス(株) 総務企画課
 TEL.04-2964-1571 (9時~17時)
 ホームページ=<http://www.irimagas.co.jp>
 発行責任者=大澤雅之

ゆるキャラ
いるまるくん

ガス機器販売・
修理以外にも!

入間ガスとご契約がなくてもOK♪
お気軽にショールームにご来店下さい



創業以来、「地域密着の企業」として、都市ガスの供給を通じ、皆さまの暮らしを陰ながらサポートさせていただいております。
 当社のプロにお任せください♪ まずはお気軽にご来店を...

うちの困りごと、ご相談ください!



家庭用
でんき販売

2016年4月より
家庭用でんき販売 はじめました!

- ★ガスとでんき セット契約なら1kw1円の割引♪
- ★契約費用は **0円!** 途中解約でも違約金 **0円!**
- ★無料会員サイトからガスと電気料金がご確認できる♪



「うちの電気代、安くなる...?」
 ショールームで無料シミュレーション致します!
 ・でんきの検針票(可能なら複数枚)をご持参下さい。

ホームページ・お電話でも
シミュレーションできます!



都市ガス
切替相談

入間ガスの都市ガスは、クリーンで環境に
優しい天然ガスを原料にしています。

- ★下見・見積り **0円!** (配管ルート選定の為、必ず下見が必要です)
- ★これまでのガス機器もご利用頂けます! 都市ガス用への改造費用は **0円!** ※改造部品が廃番の場合を除く
- ★365日、24時間、万全の保安体制でご家庭にガスを供給します。

ご契約中のガス会社の検針票をご用意いただければ、
 月々のガス代を比較できます。
 切替え工事に関する質問等、ぜひお気軽にお問い合わせください!



ご来店
頂いた方限定!

毎月抽選で3名様にプレゼントが当たります



ショールームで応募用紙にご記入後、
 専用BOXに投函して下さい。
 プレゼントは毎月が変わります。
 是非ご家族、お友達にご来店下さい。

※応募用紙はショールームでのみ
配布・回収しています。



リフォーム

責任をもってアフター
メンテナンスが出来る、地元企業です。

無理な施工日設定や、「つけるだけ」の
 施工はいたしません。見積りから完成
 後のメンテナンスまで、担当者が責任を
 もって対応致します。キッチン・お風呂・
 マンションリノベーション等々...小さな
 リフォームでもぜひご相談下さい!



お客様の声

- ▶ 何度も話し合っ、細かいところも納得いくまで相談出来た(高倉・M様)
- ▶ リフォーム業者を利用した中で、一番納得がいく対応・仕上がりだった(豊岡・Y様)
- ▶ 要求に対応し、何度も見積書の書換えに快く対応して頂いた。職人さんもテキパキと作業を続けて頂き、感謝している(向陽台・S様)

※写真、イラストはイメージです。

● ● お問い合わせ・お申し込み・ご相談は ● ●

都市ガス供給・でんき相談
スマイルキッチン申込み
入間ガス株式会社
入間市扇台1-5-25 Tel.04-2964-1571

LPガス供給・ガス器具修理
家電販売・リフォーム相談
入間ガスサービス株式会社
入間市扇台1-5-25 Tel.0120-311-485

ガス器具展示・ガス料金お支払
入間ガスグループショールーム
入間市扇台1-5-25 Tel.04-2964-1571
営業日:GW、年末年始を除き無休



ショールームに遊びに来てね!



※写真、イラストはイメージです。

スマイルキッチン



ガス火で作る料理の美味しさ、楽しさをお届け!
和・洋・中・お菓子・パン、食品メーカーさんと
コラボ教室、陶芸、ヨガ等…多彩な講座をご用意♪

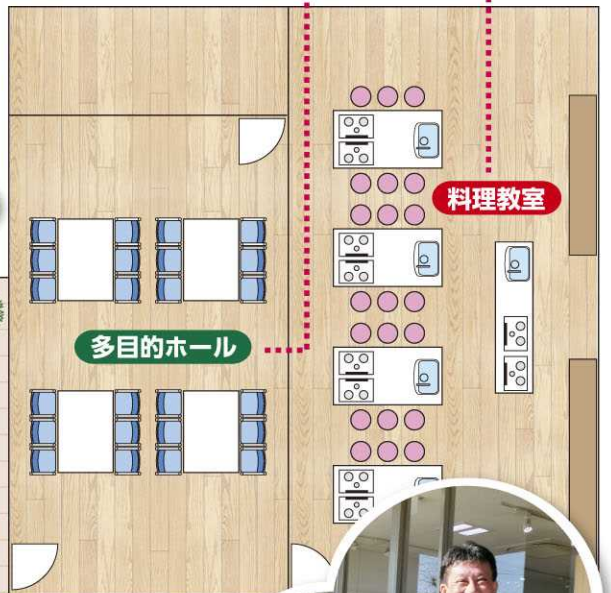
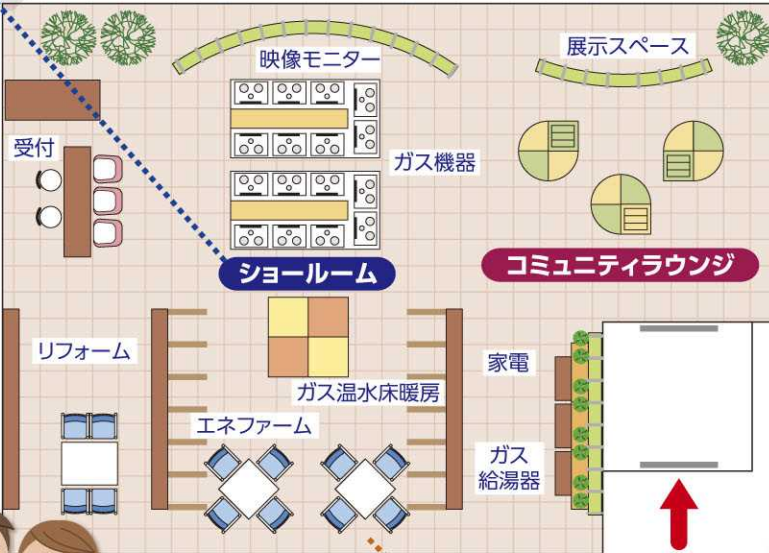
- ◆ スケジュールはショールームで配布中。
HPでもご覧いただけます。
- ◆ 入間ガスとご契約頂いていなくてもご参加頂けます。

各種展示



最新コンロや、給湯器
やトイレの一部展示が
ございます。

是非実物を見に来て下さい♪
車椅子・オストメイト対応トイレ、
授乳室・おむつ替え室…無料のド
リンクコーナーもご用意♪



授乳室・おむつ
替え室があるの
は安心ね。



入口です

マルシェ

入間市産野菜や、教室講師によるパン販
売、ワークショップなど…ご近所で「たの
しい」「おいしい」を探しに来ませんか?

- ◆ 2、3か月に1度、最終土曜日に実施。
詳細はポスト投函やショールームで
配布のチラシをご覧ください。



間違い探し 抽選で10名様に「図書カード1000円分」プレゼント!



・問 題：②には①と違う箇所が10カ所あります。②の絵の該当部分を丸で囲んで下さい。

イラストも
大募集♪

- ・応募方法：★郵送・またはショールームへ持参
入間ガス(株) 総務広報課 〒358-0023 入間市扇台1-5-25 (営業 9~17:30)
★メール (写真を添付) smile-kitchen@irumagas.co.jp (受付完了のメールを返信します)
いずれも①氏名 ②年齢 ③住所 ④広報誌の感想をご明記下さい。
- ・締 切：平成29年3月15日 3月末頃、景品の発送をもって当選発表と致します。

グリルで簡単

漬けて焼くだけ! ねぎ塩チキン

おかずはもちろん! おつまみやお弁当にもオススメ♪

《材料 2人分》

- 鶏もも肉 1枚
- ねぎ(刻み) 5cm
- レモン お好み
- 〈塩だれ〉
- 塩 小さじ1/2
- 鶏ガラスープの素 小さじ1/4
- にんにく(チューブ) 小さじ1
- ごま油 大さじ1
- 酒 小さじ2
- 黒胡椒 少々

レモンをたっぷり
絞ってお召し上
りください!



【作り方】

- ① 鶏もも肉を、一口大に切ります。
- ② ビニール袋に、塩だれの調味料と鶏もも肉を入れます。
- ③ よく揉み込んで5~10分置きます。
- ④ グリルに鶏もも肉を並べ、両面水無しグリル(上下強火)で約8分焼きます。
- ⑤ お皿に盛り、ねぎをのせて完成。