



エネルギー いるま

発行：平成29年3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.irumagas.co.jp
 発行責任者=大澤雅之

※写真、イラストはイメージです。

入間ガスの 春まつり お客様感謝祭 2017

5月27日(土)・28日(日)

時間：9時30分～16時(受付は両日15時30分迄/雨天決行)
 会場：入間ガス(株) 入間市扇台1-5-25
 TEL 04-2964-1571

どなたでもご来場いただけます！
 ご家族みんなで遊びに来てください！



★専用駐車場・会場隣接駐車場有
 ※駐車場増やしました！



大抽選会

当選本数 320本

- 特賞** 松坂牛 600g10名様
- 1等** 有名テーマパーク(浦安)ペアチケット...10名様
- 2等** ヨークマートで使える♪7&Iお買物券 2,000円.....100名様
- 3等** ラップ.....200名様

Wチャンス!

招待状のスクラッチに **あたり** が出たらじゃが芋詰め放題！にご参加いただけます。
運試し！大あたり が出ると袋が大きくなるよ！
 *ご参加には招待状が必要です。別途ご契約者様宅にお届けします。

ウキウキわくわくゾーン

- パン販売...鈴岡先生(パン教室講師)のオリジナルパン販売
- お菓子販売...27日：フィーカタイム & 28日：マフィンママ
- 野菜販売...ふれあいファームセンター
- ジュース販売 ●フェイスペイント
- 射的 ●クイズラリー
- ピエロのまー君

会場内であえるよ！



スマイルキッチン

参加無料 予約不要

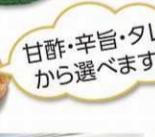
- ① 9時30分～11時30分 / ② 13時～15時 (材料がなくなり次第終了)
- デコクッキー
クッキーにアイシングでデコレーション
- かんたん調理体験 トルティーヤのとり～リチーズドッグ
- 最新コンロ実演
11時40分～12時40分(試食付♪)
27日 リンナイ 28日 ノーリツ



キッチンカー

- ぬれからあげ
- 富士宮焼きそば
- おからドーナツ
- ケバブサンド
- クレープ
- ゆきあいす

ミルク味のかき氷にフルーツやチョコレートのソースをトッピング!



いるまるワークショップ

500円～

- デコカチューシャ作り
 - キーホルダー作り
 - ゆびわ作り
- 雑貨販売も!

はたらく車

工事現場で活躍する「はたらく車」に乗ってみよう!

写真もとれるよ!



- ガス器具販売 リフォーム相談
 - 入間ガスのでんき ご相談・シミュレーション
- 会場内でお気軽にどうぞ♪

● 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 休館日：5月3日(水)～5日(金)
 TEL 04-2964-1571 上記以外は土日祝も9時～17時30分まで営業します!

入間ガスの料理・カルチャー教室『スマイルキッチン』参加者募集!

入間ガスとご契約頂いてなくても
ご参加頂けます。
グループでの申込みも
大歓迎です!
是非遊びに来てください♪



スマイルキッチン 参加者募集中!

お申込み方法

- ①電話: 04-2964-1571
総務部企画課 料理教室担当まで(9:00~17:30)
- ②Eメール: smile-kitchen@irumagas.co.jp
件名:「教室申込」
本文: お名前、ご住所、お電話番号、申込の教室日程
※翌営業日までに返答がなければお電話でご確認下さい。
- ③ショールーム受付

入会金・年会費
無料

☆教室のスケジュール☆

入間ガスHP <http://www.irumagas.co.jp>に掲載中。
SNS・ブログ: 絶対に知っておくべき! いるまるくんの日常からもご覧になれます!
ショールームでも配布中。
郵送をご希望の場合は、左記電話番号迄ご連絡下さい♪
身体をほぐした後は美味しい♥ランチ&スムージー付!
★ヨガ教室★

お勧め

ショールーム担当のお勧め! ビルトインコンロ!! 『NORITZ PROGRE』(ノーリツプログレ)



プログレの最大の特徴は、焼き網がないグリル。付属の専用容器「プレートパン」を使い、グリルの中で調理します。

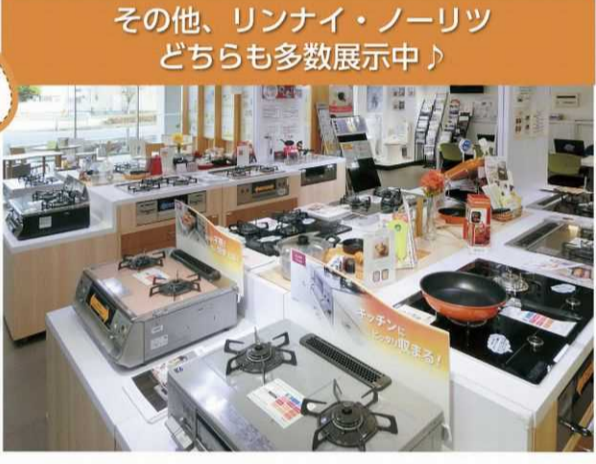
多彩な調理が可能♪

オートメニュー

- ・ノンフライ
- ・冷凍食品モード
- ・炊飯機能

専用容器はセラミックコーティング。油汚れやこびりつきも落としやすく、お手入れもスムーズです!

ショールームに展示がございます。ぜひご来店下さい!



● プレートパン・キャセロール調理例



専用容器

- ・プレートパン
- ・キャセロール
- ・波型プレート

使い分ければメニューも広がる♪

入間ガスサービスのリフォーム

- チラシの価格は安いし良いことばかりだけど大丈夫?
 - 小さなリフォームで頼みづらい
 - いろいろな見積書で検討したい
 - 悪徳業者だったらと心配
 - リフォームはしたいけど 何処へ頼んでいいかわからない
 - 修理や取付工事の技術があるのか心配
 - アフターサービスは大丈夫?
- 当社までご連絡ください

「困った時はご相談ください。」安心リフォームで暮らしも安心
ご相談・お問い合わせはこちらまで ☎ 0120-311-485

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5月15日 5月末頃、景品の発送をもって当選発表と致します。

RECIPÉ

揚げない! ほうれん草と卵のチーズ春巻き

油の処理が必要ない!

グリルなら手軽にヘルシーな春巻きができてしまいます!

【材料 2人分】

- ほうれん草 4株
- ハム 4枚
- 茹で卵(スライス) 2個
- ピザ用チーズ 適量
- 春巻きの皮 4枚
- サラダ油 適量
- 塩・こしょう 適量

【作り方】

- ① ほうれん草はさつと茹でて、水にとりよく絞ります。
- ② ほうれん草3cmとハム1cm長さに切ります。
- ③ ほうれん草とハムを炒め、塩・こしょうをします。
- ④ 春巻きの皮に③を広げ、茹で卵、チーズをのせて包みます。
- ⑤ サラダ油を塗り、アルミホイルに並べて水無両面グリルで焼きます(上下弱火4~5分)