



# エネルギー いるま

発行：平成30年3月1日号  
 広報誌に関するお問い合わせ  
 入間ガス(株) 管理グループ 広報チーム  
 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

※イラストはイメージです

★**入場料無料**★  
 入間ガスショールームに来てね!

## Shop



Ohana パン  
 家庭菜園茶の花  
 フィーカートイム  
 狭山茶販売

## あそびチャレンジ!

# いるまるくん マルシェ

HAPPY EASTER

3/31(土)  
 10:00~15:00

## Cooking

『プチ教室』 参加費 500円  
 ※桂ファームさんの  
 【産み立て卵】を使用!  
 “デコ!イースターエッグと  
 ミニオムレット作り”



① 10:15~ ② 11:00~

各回定員：4名  
 2名1組 参加OK!

“デコ!イースターエッグと  
 ミニパウンドケーキ作り”



① 12:15~ ② 13:00~  
 ③ 14:00~

※参加希望者は料理教室内の用紙にご記入下さい。先着順とさせていただきます。

“アイシングクッキー”  
 お持ち帰り可!

## ワークショップ

- ★Macana-candle 500円  
 イースターキャンドル
- ★季節の選べる寄せ植え  
 1,000円 & 花苗販売
- ★きらきらスワロフスキーの  
 ヘアアクセサリー作り 500円

★スタンプラリー★  
 5つスタンプを集めたら  
 お菓子プレゼント

★うさぎをモチーフにした  
 物を身に付けてきた方に  
 人参プレゼント★

## チャレンジクッキング

『フライパン de お絵かき  
 パンケーキを作ろう!』

参加費  
 100円

好きな絵を書いて、可愛い  
 パンケーキをつくりませんか?



『ガス火 de なが〜い  
 卵巻き寿司に挑戦しよう!』 11:45~



※参加希望者は10時からショールーム入口の用紙にご記入下さい。

## 新生活応援キャンペーン

入間ガスでまとめて揃えよう!

ガス器具、家電製品(小物家電も大歓迎)取り扱っています!  
 ※家電製品は展示がございません。品番を控えてご来場ください。

キャンペーン 4月末日まで

ガス器具と家電製品をセットでご注文のお客様はセット割引致します。

※3/31(土) 限定 → 器具商談の  
 お客様にはクレラッププレゼント!

注目商品①  
 パロマ製 PA-N41B (R/L)  
 水無し片面焼きグリル付き  
 通常 ¥30,747(税込)  
 → 特別価格 ¥21,384(税込)



注目商品②  
 パロマ製 PA-360W (HA/A) (R/L)  
 水無し両面焼きグリル付き  
 通常 ¥45,489(税込)  
 ※白か黒で色選択可  
 → 特別価格 ¥32,184(税込)



◎ ゴムホース付、搬入、設置、撤去、処分費込

◎ 詳しくは、TEL 0120-311-485 入間ガスサービスまでご連絡下さい。

● 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



# 入間ガスの料理・カルチャー教室『スマイルキッチン』

入間市以外にお住まいの方、入間ガスをご利用でない方も大歓迎!

入会金  
年会費  
無料

参加者  
募集

春の  
おすすめ  
講座

## おうちスイーツ

日時：3月16日(金)  
14:00~16:00  
講師：フードコーディネーター  
佐々木 綾子  
メニュー：いちごとクリームチーズの  
ふわしゅわオムレット  
受講料：1,500円

お持ち帰り付き



## 狭山茶料理教室

日時：4月4日(水) 一般  
4月5日(木) 親子教室  
10:00~13:00  
講師：スマイルキッチンスタッフ  
的場園  
メニュー：春野菜のピザ〜ジェノベーゼ風  
緑茶ソース、かつおのパン粉焼き、スープ  
花見団子風 白玉フルーツポンチ  
受講料：1,000円



※イラストはイメージです

Check!

## お申し込み

- ▶ TEL：04-2964-1571 (9:00~17:30)  
広報チーム 料理教室担当まで
- ▶ Eメール：smile-kitchen@irumagas.co.jp
- ▶ 本文：お名前、ご住所、お電話番号、申込日

※申し込み後、翌営業日までにメールの返答がなければお電話でご確認ください。



入間ガスHPに  
教室スケジュール掲載中!  
SNS・ブログで料理教室レポ♪を  
ご覧ください!



## 『リンナイ グリル情報』

新登場!

### 【ココットプレート】

グリルが  
汚れない!

Point

◎実際に入間ガスにて鮭を焼いてみました



- ◆リンナイだけのウェーブ形状
- ◆奥行き=306mm  
さんまも丸ごと入るのが自慢!  
ピザも切らずに焼けますよ!!

Check!

独自の開口スリットから  
直火が届いて美味しさアップ!



Check!

遠赤外線セラミックバーナーで  
上部の油汚れを焼き切る!!

99.9% 庫内の汚れをカット!!

## 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。

・応募方法：★郵送・またはショールームへ持参  
入間ガス(株) 管理グループ広報チーム 〒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：締切日5月15日 5月末頃 景品発送をもって当落発表。

## 『保安』

住宅用火災警報器の交換  
時期を迎えていませんか?  
義務設置からもうすぐ10年!  
交換の目安は約10年です。

Check!

「有効期限」  
「交換期限」  
を確認してください。

10年経過していなくても、  
故障などの場合は交換が  
必要です。

Check!

ラベルの日付を  
確認して下さい。

▶ ~ 当社でも交換を行っています。 ~ ◀

出張  
授業

入間市産野菜を使って調理実習  
(東町小学校5年生・6年生様)

## 小松菜とツナの焼春巻き ~カレーマヨ味~

●材料 5個分

小松菜	100g
ツナ缶	1缶
マヨネーズ	大さじ4
カレー粉	小さじ1/2
春巻きの皮	5枚
サラダ油	適量

おうちでも作ってね。

地元野菜の美味しさや  
調理の楽しさを体験♪



~6年生メニュー~

- ・小松菜とツナの焼春巻き
- ・ロマネスコとコーンのサラダ  
(はちみつドレッシング)
- ・狭山茶寒天のフルーツポンチ

●作り方

- ① 小松菜はよく洗い、みじん切りにする。
- ② ボウルに1とツナ缶、マヨネーズ、カレー粉を入れ和える。
- ③ 5等分にし、春巻きの皮の手前に2をのせ、手前を折り込む。右側・左側を折り込んでひと巻きにし、巻き終わりに水を付け留める。
- ④ フライパンにサラダ油を多めに入れ、3を並べる。中火で両面きつね色になるまで焼く。

イラストも  
大募集!