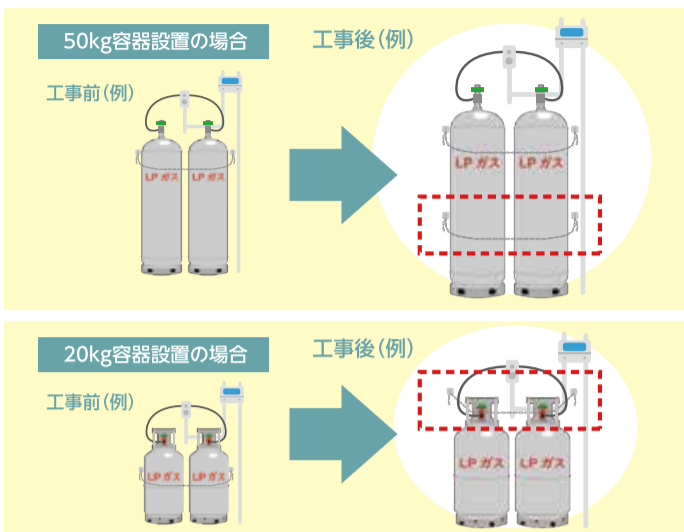


お客様へのお知らせ

液化石油ガス法が変わりました!

- 近年、大雨による河川の氾濫等により水害などが全国的に多発しております。このような状況を受けて、水害などからLPガス容器の流出を防ぐ対策をとることが義務付けられました。具体的には、設置されている容器にベルト・鎖等をお客さまの建物の外壁にフック等を追加で取付け、2重掛けもしくはプロテクターを通して固定する措置が必要となります。
- お客さまの安全・安心のためとなりますので、何卒ご理解とご協力を宜しくお願いいたします。



本作業にかかる現場でのお客様への費用発生はございませんので、費用請求するような業者にはご注意ください。



子育て世帯を応援しています!

家庭用子育て支援 エコ割引料金

15歳までのお子さま3人以上と同居されている場合
ガス料金が割引になります!



※他の家庭用選択約款との併用はできません。



お問い合わせ・お申し込み

上野ガス業務部(直通) 0595-21-8339

上野都市ガス業務部(直通) 0595-21-8319

受付時間 平日 9:00~17:00
(土・日・祝日および12/31~1/3除く)

お問合せ 上野ガス本社 0595-21-3611
上野ガス亀山支店 0595-82-0893
上野ガス名張営業所 0595-63-1335

受付時間 平日 9:00~17:00
(土・日・祝日および12/31~1/3除く)



「バレンタインデーの微笑ましい風習」の巻

2月14日はバレンタインデー。古代ローマのバレンティヌスという司祭が殉教した日とされています。当時、ローマの兵士たちは愛する妻を故郷に残して戦いに出ると士気が下がるという理由で婚姻が禁止されていたが、それに反して多くの兵士をひそかに結婚させていたのがバレンティヌスでした。それがローマ皇帝の知るところとなり、結婚式に携わることをやめるよう命じられましたが、バレンティヌスは愛の尊さを説いて命令に従わなかったため、西暦270年のこの日に処刑されたといわれています。

後世の人々はバレンティヌスを愛の守護聖神「聖バレンタイン」としてまつようになり、処刑日の「聖バレンタインの日」に家族や友人に贈り物をする風習が生まれました。20世紀になると男女が愛を告白して贈り物をしたり、とくに女性が男性に愛を告白する唯一の日とされるようになったといわれています。日本では戦後、バレンタインデーを販売促進に利用する試みが始まり、昭和30年代に東京の洋菓子商が日本で初めての「バレンタインセール」を実施、女性が男性にチョコレートを贈ることを呼びかけたことがきっかけになって、日本独自の文化として定着していったそうです。

男女同権から、さらにはジェンダーフリーへと、時代とともに価値観は変化してゆきますが、愛する人にチョコレートを贈るといふバレンタインデーの微笑ましい風習は、いつまでも変わってほしくないものです。



レンタルスペースご利用者募集!!

少人数の研修
勉強会に
(机8台 椅子24脚)



セミナールーム



料理教室

料理教室・
プチパーティーに



Aゾーン



床暖房スペース



テラス

★レンタル価格表

税込価格

料理教室	2,200円/時	床暖房スペース (ミスト体験ルーム併設)	5,500円/日
セミナールーム	1,100円/時	テラス	1,100円/時
Aゾーン(21㎡)	6,600円/日		



フラムタイム

お料理をする時にガスコンロのグリルを使っていますか? “魚を焼く”イメージの強いグリルですが、肉や野菜を調理したり、トースター代わりにパンも焼けるんです。今回はグリルで万能に使用できるパロマ製のラ・クックグランをご紹介します。



ラ・クックグランのオススメポイント

①家事ストレスの軽減

グリルでお魚を焼くと、グリル庫内のお手入れが大変ですよね…。でもこのラ・クックグランを使えばお手入れは、ラ・クックグランだけ! 油が飛び散らないから焼き網やパーツ、グリル庫内の清掃は不要なんです!

②遠赤外線効果でふっくらジューシー♪

ラ・クックグランの内面の黒色セラミック塗装により遠赤外線効果があるんです! 肉や魚が炭火焼のようにジューシーに仕上がります!

ラ・クックグランを使って
フラムスタッフがパンを焼いてみました!

～リンゴのアップルパイ風トースト～

材料 食パン2枚分

食パン(6枚切り) … 2枚 グラニュー糖 …… 大さじ1
リンゴ …… 1/2個 シナモンパウダー … 少々
ナッツ(刻む) …… 15g バター …… 20g

作り方

- 1 リンゴは種を除き、くし型の薄切りにします。
- 2 クッキングシートを敷いたラ・クックグランに食パンをのせ、1のリンゴを並べます。
- 3 2にナッツをかけてグラニュー糖を振りかけ、シナモンパウダーをかけてバターをのせます。
- 4 3にふたをしてグリルで加熱します。



ラ・クックオートメニューなら
…トースト・焼き加減:強め(約7分)
手動でする場合
…焼き加減:上火、下火強(約6分)

※出典:palomaトーストレシピBOOK
※なおパロマ製のテーブルコンロ及びビルトインコンロの中でもラ・クックグランが使用できない機器があります。詳しくは弊社21-3611(代表)までお問い合わせください。