

 HOTな「たかまつ」! ほっとする「たかまつ」! ホットライン「たかまつ」!

無料配布

2018年
1月号

WINTER

vol. 21

ほったか!

恭賀新年

旧年中も安全にガスをご利用頂き誠にありがとうございました
本年も変わらぬご愛顧のほど何卒お願い申し上げます

★1月号のメニュー★

- LPGセンターのご紹介
- ほったか! 一郎くんレポート
『伊賀焼窯元 長谷園』
- 冬のおすすめレシピ
- 大人気★ほったか! シュラン
- ゆるキャラグランプリ
結果報告!
- わくわくりフォーム

etc.

暮らしに種をまくシゴト

高松産業
グループ

LPGセンター 充填・配送課スタッフの一日

年中お客様へガス容器をお届けする充填・配送課。
ガス容器だけでなく、安全・安心・信頼をお届けするよう日々心がけています。
今回は若手配送員のとある一日に密着取材!

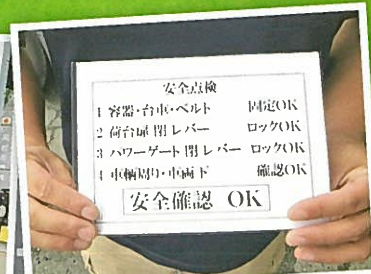


配送員の朝は早い!
朝6:00に出発する日も

出発前



今日も一日
安全に運転することを
誓います!



①身だしなみチェック ②安全運転宣誓
③安全靴の着用 ④身分証明書 ⑤免許証
⑥配送箇所確認

荷積み



ボンベを配送車へ
積み込みます

車両下チェック



異常なし!

出発!!



安全運転で出発進行!!

お客様宅へ到着



ボンベに傷をつけないよう、
台車で運びます



ボンベを交換します



異常なし!

保安点検を実施 Oリングの確認



異常なし!

ガス漏れ点検



転倒防止チェーンを忘れずに

帰社



ボンベを降ろします



充填員がボンベを
充填します



明日の予定を確認した上、
最後は車両清掃

お疲れ様でした!!



充填・配送課 鈴木裕史

入社2年目の鈴木です。
お客様へ安全・安心・笑顔をお届けできるように
これからも努めて参ります!

高松産業グループ WEB・SNS公式アカウント おトクな情報等配信中!!

高松産業グループでは、お客様サイトやFacebookとTwitterの公式アカウントからも情報発信しています。おトクなイベント情報等、是非チェックしてくださいね!!



高松産業グループ エネルギー部門 お客様サイト
https://hottaka.jp/



高松産業グループ

「ほったか!」

https://www.facebook.com/tg.hottaka/



ほったか! 一郎

https://www.facebook.com/htk160/



ほったか! 一郎【公式】

https://twitter.com/hottaka_ichiro



ほったか! 一郎くんレポート

『伊賀焼窯元 長谷園』本社に訪問しました!

高松産業グループでも販売出来るようになった話題の土鍋『かまどさん』をはじめ、機能性土鍋を製造販売する「伊賀焼窯元 長谷園」の本社に、ほったか! 一郎くんと訪問して参りました。



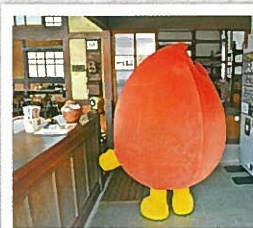
伊賀焼窯元 長谷園

三重県伊賀市丸柱569

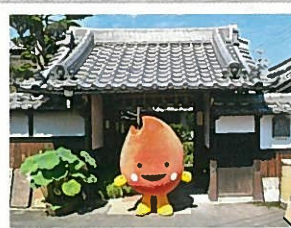
天保3年創業という長い歴史の中で培われた伝統の技術と共に、常に時代のニーズにアピールし続ける創意工夫から人気。伊賀焼窯元 長谷園の土鍋は、素朴なフォルム、生活に馴染みやすい使いやすさで「1度使ったら手放せない人」続出です。プロの料理人からも「素材を美味しく」「料理を楽しむ」「食卓を豊かに」してくれる、と愛用され続けています。

左の写真に写っている旧登り窯は 天保三年(1832年)の創業時から昭和40年代(1970年代)まで稼働していたもので、かつてはこの16の部屋(窯)を焚き上げるには15~20日間を要していました。この大きさ(16連房)の窯で、現存している登り窯は日本ではこれだけだといわれています。2011年には国登録有形文化財として登録されました。同年に大正館も登録され、2014年には主屋(母や)・別荘など12件も指定されました。

趣がある建物等、
見どころが
たくさんあったメー!



レトロなイメージの大正館。大正時代に建てられ、10年前までは事務所として使用していたらしいメー。



主屋(母や)の入り口で記念撮影メー。



商品についてもじっくり勉強メー!



お店の入り口ののれんもかわいいメー~☆



お世話になりました(^^) ありがとうございますメー~!

長谷園の土鍋製品に関するお問い合わせは、お気軽に弊社までご相談下さい。(見積無料)

ガスコンロのグリルを活用!

冬のおすすめレシピ

魚焼きグリルはお掃除するのが面倒であまり使わない方も多いのではないのでしょうか? 使い方次第で便利な調理器具になりますので、この時期おすすめのレシピをご紹介します。



材料・作り方

【材料】4人前

ごはん	400g
バター	15g
とろけるチーズ	100g
パセリのみじん切り(あれば)	適量
(ソース)	
全卵	1個
卵黄	3個
生クリーム	80cc
牛乳	80cc
ベーコン	2枚
玉ねぎ	60g
塩	小さじ1/2
コンソメ	小さじ1
黒こしょう	適量

【作り方】

- 1 ベーコンは幅1cmに切る。玉ねぎはみじん切り。温かいごはんにはバターを混ぜる。
- 2 ソースの材料をボウルに合わせ、ベーコン、玉ねぎを混ぜる。
- 3 ごはんをココットに敷き詰め、2のソースをまんべんなくごはんの上にかける。
- 4 チーズをまんべんなくのせたら蓋をしてグラブに入れ、「ココット」のタイマー設定で15分焼く。焼き上がりにはパセリのみじん切りを散らす。

※ご自宅のグリルに合わせて、焼き時間は調節してください。ココットがない場合は耐熱容器を使用し、アルミホイルで途中まで蓋をしてください。最後にホイルを外し焼き色をつけます。

カルボナーラ焼き飯

Rinnai のドロップインコンロ *MyChoice* を使用して調理しました

キッチンスタイルによって自由に組み合わせできるオリジナルキッチン向けのドロップインコンロ。海外製品特有の審美性に負けることのない国内で初めてとなるモジュールタイプのコンロを目指しています。

1口タイプ(ガス)と2口タイプ(ガスまたはIH)のコンロを組み合わせることで、イメージどおりのガスコンロをデザインすることができます。

メーカー希望小売価格 1口ドロップインコンロ RD311G10S ¥168,000(税抜価格) / 2口ドロップインコンロ RD321G10S ¥168,000(税抜価格) / 2口IHコンロ RKD321G10S ¥200,000(税抜価格)



ガス機器・工事に関するご相談・ご用命は、私どもへお気軽にご相談下さい。(見積無料)

矢口なかつた! グリルのいいところ

- ①ヘルシー 余分な脂を落として、素材の栄養はぎゅっと凝縮。
- ②おいしい お肉は柔らかく、野菜は甘く、揚げもののあたため直しはカリッと。
- ③節電 ガス火だから、電気を使わず、いろいろな調理ができて節電に。
- ④時短調理 超音波でスピード調理。時間に余裕が生まれます。
- ⑤かんたん 面倒だと思われがちな調理もグリル用調理器具等使用すれば実はラクチン。



材料・作り方

【材料】	
無塩バター	100g
砂糖	90g
卵	3個
チョコレート	70g
くるみ(あれば)	適量
粉糖(あれば)	適量
*薄力粉	75g
*ココアパウダー	15g
*ベーキングパウダー	小さじ1/4

【作り方】

- ① 室温に戻したバターをクリーム状になるまで混ぜます。砂糖を数回に分けて加え、白っぽくなるまですり混ぜます。
- ② 溶きほぐした卵を少しずつ加えながら混ぜ、さらに湯せんで溶かしたチョコレートも加え混ぜ合わせます。
- ③ 振った*を加えてさっくりと混ぜ合わせます。
- ④ オープンシートを敷いたラ・クックに③を流し入れ、くるみをのせグリルの強火で10分焼きます。
- ⑤ 仕上げに茶こしを使い粉糖をふりかけます。

※ご自宅のグリルに合わせて、焼き時間は調節してください。ラ・クックがない場合は、耐熱容器を使用してください。

チョコレートブラウニー

Rinnai のテーブルコンロ ワンピーストップを使用して調理しました

ワンピーストップは、リンナイの安心と便利が集約され、便利な調理機能が満載のテーブルコンロです。バーナーリングをトッププレートと一体(ワンピース)にすることで、バーナー周りのスキマがなくなり、コンロ内部への蒸気はシャットアウトします。毎日のお手入れは、ごとくをはずしてトッププレートの汚れをサッと拭くだけ。温度センサーが全てのバーナーに搭載され、グリルも安全機能が搭載されており、安心機能も充実です。



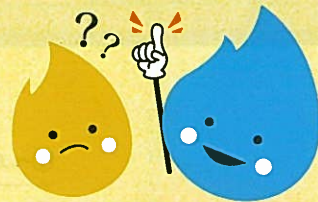
メーカー希望小売価格 水なし両面焼グリル RT63WH5T-VL(R) ¥63,800(税抜価格)

高松産業グループ お客様センター ☒ info@hottaka.jp

0120-889-294

季節のおすすめ家電

高松産業グループでは、お客様がお求めやすい価格で幅広い家電をご提供しております。
今回は最近耳にするIoTについてご紹介していきます。



IoTとは?

IoTとは「Internet of Things」の頭文字を取ったもので、世の中の様々な「モノ」がインターネットに接続することによって制御できたり、情報が取得できたりと便利な機能となっています。

急な来客時などに大活躍!

新機能の「RULOナビ」アプリで外出先でもスマートフォンで操作可能!!

外出先から遠隔操作が可能で、多彩な掃除モードも選べます。
例えば掃除エリアを指定して、重点的に掃除をしたいや、1週間のスケジュールをスマートフォンで登録して時間、掃除モードの設定ができます。

ロボット掃除機「ルーロ」 MC-RS800

¥144,000 (税込)

※アプリ「RULOナビ」について●Android 5.0以上、iOS9.0以上(iPhone 4Sを除く)をお使いください。●Wi-Fi環境が必要です。セキュリティ対策のため、必ず暗号化方式WPA2またはWPA(いずれもTKIPまたはAES)の設定ができる無線LANルーターをご使用ください。●通信環境や、使用状況によっては、ご利用できない場合があります。●「RULOナビ」アプリのサービスのご利用にはパナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」への登録が必要です

Panasonic RULO



2017年
新発売



ここが注目!部屋の隅々まで短時間で掃除できるだけでなく、様々な便利機能が搭載された商品

● センサー機能を強化

新たに「レーザーセンサー」を搭載。レーザーを広範囲に照射し、障害物にあたる拡散光から位置と距離を検知します。従来は検知しきれなかった約2cm幅の障害物まで検知可能となりました。

● 床面検知センサーを新たに搭載

床面や部屋の隅など状況に応じて掃除方法を変えてくれます。ゴミがあるとライトが赤へ、綺麗になると緑に光り、目に見えない花粉なども感知しお掃除してくれます。また、カーペットや部屋の敷居くらいの段差ならクランク乗り越えてくれます。



お問い合わせは



0120-889-294

E-mail:info@hottaka.jp

毎月のガス代や[高松産業・高松ガスからの]お買いものや各種イベント参加などで

T-POINT や nimoca が貯まる!!使える!!



T-POINTカードを
お持ちでない
方は...



＼ご安心下さい!／

[高松産業グループオリジナル]
T-POINTカードを
無償でお配り致します!



お気軽に
お尋ね下さい



申し込みは
カンタン!

[お問合せ先] 高松産業グループ お客様センター



0120-889-294

宛にご連絡頂くか、弊社Webサイト
[https://hottaka.jp/]をご覧ください。



からもカンタンにお申し込み頂けます!

※毎月のガス代でポイントをお貯めになりたい方は、別途、弊社宛にお申込みが必要となります。その際、T-POINTかnimocaのいずれか1つのポイントサービスをご選択頂く必要があります。
※その際、ガス代金のお支払い方法が「口座振替」もしくは「クレジットカード」払いをご選択して頂く必要があります。



le guide

HOTTAKA CHELIN vol.4



ほったか! シュラン

弊社きってのグルメこうちゃんが、福岡県内のおススメの名店をご紹介します!

Vol.4

肉料理 阿蘇 (アソ) 弊社事業所近くにある老舗肉料理店



今回ご紹介する「肉料理 阿蘇」は、創業40年の肉料理店で黒毛和牛が堪能できる拘りが詰まった一軒家レストラン。美しい食器で提供されるお肉は、どれも西洋料理の様な丁寧な盛り付けばかり。店主である井野さんは、若かりし頃 設計のお仕事をされていたそうで、お店も自ら設計されたとか。店名「阿蘇」の由来は、出身地に因んでいるそう。店主拘りの無煙ロースターは、創業当時のこだわりの一つで、近隣の焼肉店が炭火主流の中、今日までその拘りを貫かれています。焼肉店の命とも云えるタレは、一切火にかける事なく半年間じっくり熟成させた物を提供しており、マイルドな甘味や穂のかな酸味、そして奥深さを感じる他店にはない独特の味わいです。肉料理以外のサイドメニューも充実しており、全て手間暇と愛情を注いで創った品ばかり。中でも「オニオンスープ」は、ご飯のお供に最適。冬の時期は、肉料理店ならぬ河豚料理や鍋料理(要予約)も楽しめるとか。古希をむかえられた現在も日々料理に対する誠実な想いと学ぶ姿勢を貫かれている御姿から、「お客様に本当に美味しいものだけを召し上がって頂きたい」と仰る井野さんの想いが伝わって来ました。



お店のイチオシ

阿蘇特製

上質なミノを湯引きして胡麻油と塩で味付けした見事な一品。

¥950(税込)



こうちゃんオススメ!

サイコロステーキ

適度なサシが入った分厚いステーキは、熟成具合も絶妙。

時価



心臓 ¥700(税込)



タン(塩) ¥1,200(税込)



オニオンスープ ¥450(税込)



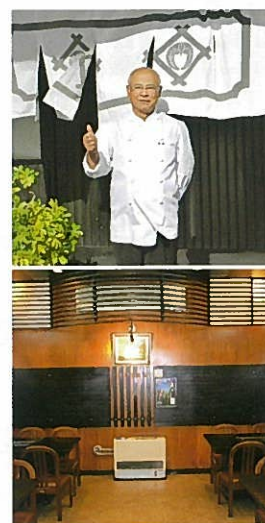
ミノ(塩) ¥900(税込)



カルビ ¥970(税込)



ミニカレー ¥500(税込)



肉料理 阿蘇 (アソ)

住所 / 〒808-0146 北九州市若松区高須西2-1-67

電話 / 093-741-2933

営業時間 / (昼) 11:30~14:00

(L.O 13:30)

(夜) 17:00~22:00

(L.O 21:30)

個室 / 3室 (掘りごたつ式)

駐車場 / あり

定休日 / 火曜日・年末・年始

クレジットカード / 不可

喫煙 / 可

ほったか! 一郎

ゆるキャラグランプリ

2017

結果発表!!



公式マスコットキャラクターの『ほったか! 一郎』がゆるキャラグランプリ2017へエントリーしました。

ゆるキャラグランプリとは、全国のゆるキャラたちの一年に一度のお祭りです。

8月1日から11月10日の投票終了まで約3か月間にわたり、上位ランクインを目指し、頑張ってきました。

ついに11月19日、結果発表がありましたので、ご報告致します!

「企業・その他ゆるキャラ」部門にエントリーし、
今年の企業その他部門のエントリーキャラクターは全部で477体。
皆さまより4,716票ものご支持をもらい、初めてながら何と

全国で124位、福岡県で3位になりました!

3か月間、応援ありがとうございました!

ちなみに、ご当地部門の1位は...うなりくん(成田市)

企業・その他部門の1位は...りそにゃ(りそなグループ)です。



URL ▶ <http://www.yurugp.jp/>

来年は
上位入賞を目指して
日々頑張っ
ていきますメウ!



新規ガス供給先(お客様)紹介コーナー



光栄にも弊社ガスを新たにご指名頂いたお客様の中から代表して下記にご紹介させていただきます!

九州産業(株)様 (北九州市八幡西区森下町)



主に「ろ過布/フィルター」等を製造・販売されている九州産業(株)様。この度、本社工場内に福利厚生施設の1つとしてシャワー室を新設され、弊社にてガス給湯システムを新たに設置させていただきました。少しでも職員の皆様の癒しに繋がれば本望です!

(担当: 緒方談)



D-room 様 (中間市長津)



2017年11月に竣工したJR筑豊本線中間駅から徒歩7分の駅近物件のドルチェIII。敷地内に駐車場も完備。さらに、全戸にガス栓が敷設されているため、入居したその日からガスファンヒーターが使用できます。お二人でも住みやすい間取りとなっていますので、中間市でお部屋をお探しの方は是非どうぞ!

(担当: 緒方談)

新たにガスのご利用をご検討されている方は、お気軽に弊社までご相談下さい。



ほったか! HOTな「たかまつ」! ほっとする「たかまつ」! ホットライン「たかまつ」!

『ほったか!2017 年末大展示会』を開催しました!

平成29年12月9日(土)、10日(日)の2日間、『ほったか!2017 年末大展示会』を岡垣サンリーアイにて開催致しました。2日間共に雨模様でしたが、たくさんのお客様にお越し頂き、誠にありがとうございました。

ガス器具、住設機器、家電、防災・防犯グッズ等の商材に加えて、TVや雑誌等で話題の伊賀窯元 長谷園の土鍋製品展示販売と体験料理教室を行いました。講師には、博多屋台で有名なフランス人シェフのレミさんと長谷製陶(株)の佐橋様にお越し頂き、異色のコラボに参加者の皆さんは釘づけでした。お楽しみ企画の安納芋のつかみ取り、射的、コイン落とし、ピザやホットドックの販売コーナーも盛況でした。また、災害時にも強いLPガスの魅力を少しでも広めるため、災害用バルクや炊き出し機器、ガスメーター等の機能紹介コーナーを併設しました。

足元の悪い中会場まで足を運んでいただいた皆様、誠にありがとうございました。今年は、新たに「第5回 ほったか!祭り」を実施できるよう、企画・準備して参ります。



わくわくリフォーム

水廻り編

広いスペースを有効活用して、快適なバスルームへ。(遠賀郡水巻町 N様邸)

現在、脱衣場が無く不便に感じている
ということでご相談をいただきました。
浴室だったスペースに脱衣場を設け、
浴室部分を増築するという形で、広い
脱衣場を実現しました。今まで屋外に
あった洗濯機も室内に移動。家事動
線が楽になっただけでなく、脱衣場が
できたことで、お子さんやお孫さんも安
心して遊びに来てもらえると喜んで
いただきました。

システムバスはノーリツ製。おそうじ浴
槽という機能が付いており、スイッチひ
とつで浴槽内を自動で洗浄してくれる
優れもの!大活躍してくれることを期待
しています^^

(担当/高宮)



LS課新入りスタッフ!内山レポート

先日トイレと洗面化粧台の取替工事を担当させて頂きました。現場では臨機応変な対応が求められ、戸惑うことも多いですが、とても勉強になります。今回は、スペースを考慮して薄型の洗面化粧台をお客様へご提案し、空間が広がったと喜んで頂き、嬉しく思いました。皆様のお役に立てるよう、先輩社員や設備業者さんに教えて頂きながら、日々頑張ってます!住まいに関するご相談はお気軽にご連絡ください。

(担当/内山)



高松産業では、キッチン・お風呂などの水廻りから、外壁塗装・間取りの変更まで、
幅広いリフォームを行っております。どんな些細なことでもお気軽にご相談ください。

ご相談・お見積りはもちろん無料!
親身にご対応させていただきます。



0120-889-294

ハヤク

ツクヨ

冬の事故防止! ヒートショックにご用心!!



入浴時 血圧急変に注意

ヒートショックという言葉を知っていますか?
温度の急変で体がダメージを受けることを言うのです。

あなたの入浴方法は大丈夫!?

多発する入浴事故に注意!!

3倍以上

入浴中の死亡者推定数
17,000人
主な原因は脳梗塞や心筋梗塞

悲しいことにヒートショックが原因で亡くなる方は、年間1万人以上と言われており、これは交通事故で亡くなる人よりも、はるかに多い数字です。

交通事故死亡者数
4,612人

※東京都健康長寿医療センター研究所
※「高齢者の入浴中の急死に関する調査」2011年総務省統計局「平成23年中の交通事故死亡者数について」

ヒートショックの原因

温度差があるほどヒートショックが起こる可能性が高くなり、10度以上温度差がある場合は要注意です。



ヒートショックの予防!

- シャワーを利用して浴槽にお湯を張る
浴室全体が温まるので、外との温度差が小さくなります。
- 食後1時間以内や飲酒後は入浴を控える
食事を取ってから1時間以内や、お酒を飲んでしまったあとは入浴を避けたほうが良いそうです。
これは、血圧が下がりがりやすくなってしまうことが理由です。
- 湯温設定41℃以下にする
熱いお風呂を避け、お湯の温度は41℃以下にしておくことが身体に負担がかかりません。
- 窓が冷えるのを防止する
窓からすきま風が入ってきてしまったりするので浴室全体が冷えてしまう原因になってしまいます。



ヒートショックの予防・対策は
高松産業グループにて
対応いたしますので
お気軽にご相談ください。



ヒートショックの対策!

- セラミックファンヒーター
・簡単、お手頃設置ですぐに使える!
・お風呂場の脱衣所やトイレなどには暖房器具を置いてOK!
・すぐに暖かくなるセラミックファンヒーター!
- 浴室専用の乾燥暖房機
・しっかり暖房対策をして、脱衣所や浴室だけが寒くならないように。
・浴室で洗濯物の乾燥もOK!
・浴室内のカビ防止にもOK!
- 窓断熱リフォーム
・今ある窓に取り付けるだけの窓断熱リフォーム。
・室内の熱を逃しません。
・お風呂や脱衣所など温度差が激しい場所にも最適です。
・防犯にもOK!



簡単に暖房、お値段が手頃



浴室専用の暖房器具



窓を二重にして寒さを防ぐ

ON AIR

FMラジオ

(((ほったか!)))

毎週、様々なゲストをお招きして、弊社スタッフがお送りする
ワクワク!ドキドキの生放送番組



随時出演者募集中!

毎週水曜日

16:00~17:00

AIR STATION HIBIKI
88.2MHz

インターネット・アプリで
いつでも、どこでも
ラジオが聴けます!!



((())) お問い合わせ先

☎ 0120-889-294

((())) ホームページ

<http://listenradio.jp/>

((())) メール

E-mail:info@hottaka.jp

ご出演いただいた方々 深謝

★タナカ自動車 田中慎太郎 様

★有限会社大伏写真場 代表取締役 大伏淳 様

★NPO法人 改革プロジェクト理事

高堂大輔 様

★八幡瓦斯株式会社 専務取締役 脇岡照明 様

★株式会社シエロ 代表 江口秀孝 様



いいね!

10名様に当たる!!

たくさんのご応募
お待ちしております☆



500 ポイント

T-POINT
プレゼント!

応募は簡単!

2月15日(木)までに、
Facebookアカウント
【ほったか!一郎】ページへの
いいね!をお願いします。



【ほったか!一郎】
公式アカウント

いいね!ボタンを
ぽちっと
お願いしますメー!~



ご当選者様には弊社担当よりメッセージにて直接ご連絡いたします。その際、ポイント付与希望のカード情報等をお伺いいたします。予めご了承ください。

オール電化／リフォーム／ガス機器修理・販売／家電販売からハウスクリーニングまで「おうち」に関わる事なら何でもご相談ください!

高松産業株式会社 ホームライフ事業部 ほったか編集部

〒807-0833 福岡県北九州市八幡西区南鷹見町15-20
☎ info@hottaka.jp



0120-889-294