

# 料理教室に いらっしやい

料理教室に参加してみたいけど、初めてで不安・・・  
という方のために、今回は**ガス局料理教室の魅力**を紹介します♪  
お料理好きさんはもちろん、ビギナーさんも大・歓・迎！  
肩ひじ張らずに、リラックスしてお料理のコツを学べます。  
お料理上手になりたいみなさん！これを機に、ぜひ応募してみませんか？



## ガス局料理教室のおすすめポイント

- 1 | **単発レッスン&多彩なコース**  
全レッスン1回完結型。豊富なコースの中から、お好みの教室をチョイス。
- 2 | **入会金・登録不要!**  
入会金や登録は一切なし。気軽にご応募いただけます。
- 3 | **リーズナブルな受講料**  
どのコースも2,000円以下! お財布にやさしい料金設定です。
- 4 | **アクセス抜群!**  
地下鉄駅から徒歩1分の便利な立地です。
- 5 | **時間帯が幅広い!**  
平日夜や土日も開催。生活スタイルに合わせた参加が可能です。

## どのコースに参加する? おすすめコースのご紹介

季節や行事に合ったさまざまなメニューが学べるほか、一人ひとりのニーズに沿った各種コースをご用意しています。ここでは、人気のコースをご紹介します!

- 🕒 **時間をかけずに、家族が喜ぶ料理を作りたい!**  
☑️ **ほめられ時短クッキング** 30分で4品作る、同時調理術を学べます。
- 🍞 **パンやお菓子を作れるようになりたい!**  
☑️ **パン教室** 生地こねから焼成までの工程を1人ずつ行います。  
☑️ **お菓子教室** 憧れのスイーツを自分の手で作ることができます。
- 👨‍👩‍👧 **子どもと一緒に料理を楽しみたい!**  
☑️ **親子でガスクッキング** 親子でお料理にチャレンジ! 楽しい思い出をつくろう。
- 👩 **初心者だけど、見栄えのいい料理を作りたい!**  
☑️ **photogenic**♡ 簡単なのに写真映える料理を紹介。SNSにアップしちゃう! 高校生から応募可能!



\*他にも、コースが盛りだくさん! ガス局ホームページからチェックできます。

## 講師が語る! 料理教室の魅力とは

講師の一人として料理教室で活躍するガス局の管理栄養士に、料理教室のさらなる魅力を聞いてみました!

- Q 料理教室に参加するメリットは?**  
A 旬の食材を使ったさまざまな料理が覚えられ、料理のレパートリーを増やせることです。また、ガスコンロの便利機能を使うコツが学べる点も大きなメリットです。
- Q 講師として、やりがいを感じるのはどんな時ですか?**  
A 参加者の方に「楽しかった、また来たい!」と言ってくれたときです。以前受講いただいた料理を、家庭で得意料理として作っていると聞いたときも、やりがいを感じます。
- Q ガスを使った調理は、どのような点がおすすですか?**  
A ガス火ならではの高火力で、料理を短時間でおいしく仕上げるところです。お肉料理は、外はカリッと中はジュシーに、野菜炒めはシャキシャキに出来上がります。
- Q 読者の皆さまに一言メッセージをどうぞ!**  
A 毎月幅広いテーマで経験豊富な講師が教室を開講しています。ビギナーさんも、スキルアップを目指す方も楽しめる教室となっています。皆さんのご参加お待ちしております!



## 応募はカンタン Webまたはハガキで

以下の方法でご応募ください。抽選の上、当選された方に開催日の7日前までにハガキでご連絡いたします。最新の料理教室ラインナップは、ガス局ホームページよりチェック! 毎月月末に翌々月のコースを更新します。

- Web** 応募フォームは左のQRコードから
  - ハガキ** 必要事項【希望日、コース名、郵便番号、住所、氏名(ふりがな)、年齢、電話番号】を明記の上、【〒980-0021 仙台市青葉区中央2-10-24 仙台市ガス局ショールーム ガスサロン HP 係】までご応募ください。
- ※ガス局料理教室は、感染症対策を講じたうえで、6月から再開しております。



## アクセス 仙台市ガス局ショールーム GAS SALON 仙台市青葉区中央2-10-24

- 開館時間 9:30 ~ 18:30
- 休館日 毎月第2・4月曜日(12月は第2月曜日のみ)、年末年始
- お問い合わせ先 022-264-0220
- 仙台市地下鉄南北線「広瀬駅」下車「東1」出口徒歩1分
- 仙台市営バス「広瀬通駅」徒歩1分
- ※駐車場はございません。公共交通機関をご利用ください。
- \*西中田サービスセンターでも少人数制の料理教室を開催中! 詳しくはガス局ホームページをご確認ください。



ガス局料理教室の様子

# つどいちゃんの炎JOYたいむす



キリンビール 仙台工場 工場長 荒川 辰也さん

## vol.4 キリンビール 仙台工場

### 「一番搾り」の製造工程でガスが大活躍!

仙台市ガス局の「都市ガス」をご利用いただいている企業様をつどいちゃんが突撃取材する「炎JOYたいむす」の4回目は、キリンビール 仙台工場さん! 大人気のビール「一番搾り」のおいしさの秘密について、いろいろ聞いてきました!

### Q 仙台工場は、どのような工場ですか?

A 1923年に操業を開始し、今年で97周年を迎えます。地域の皆さまに愛され親しまれる工場を目指し、お客さまへ安全・安心でおいしいビールをお届けしています。

### Q 仙台工場では、どのような商品を製造していますか?

A キリン一番搾り生ビール、淡麗グリーンラベル、のどごし(生)、本麒麟など、当社の主要製品を製造し、東北6県と新潟県へ出荷しています。

### Q 都市ガスを利用してよかった点は何ですか?

A 都市ガスは重油に比べ、CO<sub>2</sub>排出量が少ない点が大きな魅力です。温暖化対策に積極的に取り組んでいる当社には、欠かせない動力源です。

### Q ビールづくり以外には、どのような活動を行っていますか?

A 日本産ホップの約96%を生産している東北の生産者の皆さまとともに、イベント等を通じ、日本産ホップの価値化や、ビール市場の魅力化に向けた取り組みを行っています。



## アクセス キリンビール 仙台工場

仙台市宮城野区港2-2-1  
工場見学お問い合わせ先: 022-254-2992

- 休館日: 月曜日(祝日の場合は営業、次の平日が休館)、年末年始

キリンビール 仙台工場では、お子さまも楽しめる工場見学を実施中!

詳しくはキリンビールホームページでご確認ください。

▲工場見学では、ビール3種をテイastingできる。 \*6月30日現在、工場見学は休止しています。工場見学催行の有無については、施設にご確認ください。



## 自家発電と蒸気づくりにガスが活躍しています!

ビール製造にかかる期間は約2か月。仕込から出荷までさまざまな工程を経て、おいしいビールをつくります。



- ▲ガスエンジン発電機で自家発電。ガスボイラーで蒸気づくり。排熱でお湯もつくり、エネルギーを無駄なく利用している。
- ▲ビールのもととなる液体「麦汁」を仕込む大きな釜。ガスボイラーでつくった大量の蒸気を使用する。

## 「一番搾り」美味しさの秘訣とは

「キリン一番搾り生ビール」は、キリンビールで製造している他のビールに比べて、麦芽を約1.5倍使用しているため、麦のうまみがたっぷり。

そして、最大のこだわりは「一番搾り麦汁」のみを使用していること。「麦芽」と「お湯」を混ぜ合わせた際に、最初に流れ出てくる麦汁だけを搾る、贅沢なビールです。



▲(左)一番搾り麦汁、(右)二番搾り麦汁。一般的なビールは、両者をブレンドする。

ご家庭で楽しめるビールの注ぎ方「三度注ぎ」をご紹介します。

## キリンビール 仙台工場製造 「キリン一番搾り生ビール 350ml缶6缶パック」を20名様にプレゼント!

- 応募方法 下記の①~⑦を記入の上、ハガキまたはメールでご応募ください。
- ①郵便番号 ②住所 ③氏名(ふりがな) ④年齢
- ⑤電話番号 ⑥同居のご家族【配偶者・子ども・親・その他】
- ⑦「くらしの炎 vol.159」の感想、今後希望する特集など
- 応募先 ハガキ: 〒983-8513 仙台市ガス局経営企画課 「キリン一番搾り」プレゼント係(住所不要)
- メール: ガス局Facebookに掲載の「応募専用メールアドレス」へ送付ください。

2020年8月11日(火) 必着

※当選者の発表はプレゼントの発送をもってかえさせていただきます。  
※ご応募いただいた方の個人情報はプレゼントの抽選・発送のみに利用させていただきます。  
※アルコール飲料のため、ご応募は20歳以上の方に限定させていただきます。



ガス局 Facebookはこちら