

都市ガスと上下水道の情報誌【ユース】

YOUS

Vol. 25

2015
秋冬号

特集

新ガスショールーム大解剖

ニュース&トピックス

新ガスショールームで作る

料理教室

ミニ特集

片付けの極意

エナジートーク

整理収納アドバイザー

家村かおりさん

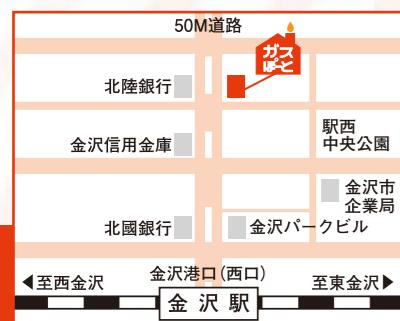


大解剖 新ガスショールーム



11/13 金
OPEN

金沢市西念1-2-1



1F



- ①キッチンステージ
- ②ビルトインコンロ展示
- ③テーブルコンロ展示
- ④キッチンショーケース
- ⑤ガス炊飯器、ガスオーブン等展示
- ⑥キッチングッズ展示
- ⑦床暖房体感ルーム
- ⑧安全・安心コーナー
- ⑨インフォメーション

2F

リビングフロア

Living Floor

快適なリビングスペースをご提案。
今話題のハイブリッド給湯器やエネファームをはじめ
とした、豊かなくらしを創る機器にふれてみてください。
ガス暖房の快適さも体感できます。
サイエンスラボでは、簡単な科学実験をとおしてエネ
ルギーの今を楽しく学べます。

- ①暖房体感コーナー
- ②サイエンスラボ
- ③浴室暖房・ミスト体感コーナー
- ④衣類乾燥機・パネルヒーター展示
- ⑤創エネギャラリー
- ⑥給湯器展示
- ⑦キッズコーナー
- ⑧授乳室

3F



- ①クッキングスタジオ
- ②食事バランスチェック
コーナー
- ③休憩コーナー

クッキングスタジオ

Cooking Studio

オシャレなクッキングスタジオでガスの炎で作る料理のおいしさ
をご提案。
アットホームな料理教室を開催するほか、お友達同士の料理
パーティなどへの貸し出しあります。
食事バランスチェックコーナーでは、ゲーム感覚で食事の栄養
バランスを楽しくチェックできます。



キッチンフロア

Kitchen Floor

豊かなキッチンライフをご提案。
ガスコンロやガスオーブンなどを見て・ふれて・感じる！
キッチンステージでは気軽に参加できる調理体験や料理ショーを
お楽しみいただけます。

ショールーム、クッキングスタジオに関するお問い合わせ 営業開発課 ☎ 0120-888-240

新ガスショールームで作る 料理教室

最新のガスコンロやガスオーブンを使った料理教室を開催します。

初心者の方、料理のレパートリーを増やしたい方、男性の方も大歓迎！

アットホームな雰囲気で、季節の食材を使ったおもてなし料理から、郷土料理、

パンやスイーツまで多彩な内容で開催します。

ガスの炎で作る料理のおいしさを是非ご体感ください

料理教室の特徴



ガスコンロやガスオーブンの便利な使い方や豆知識が学べます



知識豊富な講師による ていねいなレッスン



入会金不要、一回完結※
なので気軽にご参加い
ただけます。※一部コースは除く

教室の様子



- 1 デモンストレーション
講師の先生に、その日作る料理の作り方のお手本を見せていただきます。
日々のお料理に役立つお話を聞けますよ。
 - 2 実習
実際に作ってみます！
グループにわかれ、協力して楽しく作れます。
 - 3 試食
待ちに待った試食の時間です。
作ったものを食べていただくので味もしっかり

[詳しい開催内容、お申込方法](#)

金沢市企業局 料理教室

檢索

【ミニ特集】家村かおりさんの 片付けの極意



整えリッチ
家村かおりさん

「脱！アクション大魔王」

片付けられない理由に「モノが捨てられないから」と考える人は多い。確かに限がある時間の中で多くのモノを管理するには限界がある。ではモノを減らしたのに「それでも片付かない！」と嘆く人が多いのはなぜか。その原因に『アクション』が関係しています。

アクションとはモノを取り出すまで、もしくは戻すまでの『動作』の事を言います。素敵な収納よりも、動作を減らす収納を私は優先します。例えば、クローゼット内のTシャツ1枚を取り出す場合、両開きの折れ戸を開け、中に設置してあるプラスチックケースの引き出しを引く。Tシャツにたどり着くまでのアクション数は「3」。引き出しと扉を閉めるのに更に+3で合計「6」アクション。



たかが1枚のモノを取り出すために、今の住宅は6つもの動作を必要としているのです。アクション数が増える原因是「扉と分類法」にあります。今回は扉のお話。片付けサービスをしていた頃、ほとんどの家では寝室のクローゼットの折れ戸が開きっぱなしの場合が多くかった。来客が入ってこないと想定できる空間なので、扉で隠す必要がないからです。

扉の役割である①隠す②ほこり対策③地震対策のために設置しても、開けっ放しではただの板になってしまいます。解決策として扉無しの入口を設けウォーキングクローゼットにすれば「4」アクション減らせます。私は、果てしない動作をこなしている人を「アクション大魔王」と呼んでいます。

動線だけでなく動作を見直すことで、片付けやすい空間を手に入れましょう。

TOTONOERICH

Kaori Iemura



整えリッチ
いえ むら
家村かおり

1級整理収納アドバイザー（2級認定講師）
セイフティライフ（防犯）アドバイザー
いしかわ事業者版環境ISO取得
「整える先に豊かさが訪れる」
「TOTONOERICH」を提唱。家庭向けには、
新築とリフォームの片付けやすい家づくりや
家の片付け法、企業向けには3S（整理・整頓・
清掃）推進をテーマに、セミナー、執筆、メディア
などで活躍中。

“整え”がもたらす、 環境と心の美しさ、豊かさ

独自の片付け論に建築業界が注目

10年間の接客経験で、職場のミスやクレームの原因は非効率な業務の数々にあると気付き、整理環境が整えば、迅速な業務、最良の接遇、売上げ向上、人づくりを図れると確信しました。例えば、スポーツクラブに勤めていたころ、サプリメントの広告チラシをどこに貼るかを検討したことがあります。更衣室では女性たちはおしゃべりに夢中。ならば独りになるトイレに貼ろう。さらに、腰を下ろした際の視線を考え、ドアの真ん中よりやや下にチラシを貼ったところ、商品の売上げが急増。ひとの動作に応じて効果的な情報の置き場所を考える、つまり情報の収納を最適にすることで販売を促進したわけです。しかし、当時の私には、そうした重要性をトップに伝える立場も能力もありま

せん。そこで、プロの資格を取得し、片付けサービスの現場経験を積んで講師になりました。

整理収納アドバイザーの仕事を始めた当初、実績も知名度もない私は、家庭の片付けを重ねて片付けに関するデータを収集しました。そして“アクション”を切り口にすることで、先輩たちとの差別化を図りました。次第に、公民館、工務店、住宅メーカーのセミナーに呼ばれるようになり、私の片付けにおけるアクション論（本誌P4参照）が、「建築士に聞かせたい内容」と注目されるようになりました。とはいっても、セミナーの対象者は建築のプロ。そこで私は、片付けサービスの経験を得た視点から住宅の問題点を提起し、プロの方にも納得していただける内容作りに奮闘しました。

3S の導入により企業環境を改善

モノが取り出せず顧客を待たせてしまう、モノが探し難く2度買いして無駄な在庫を抱える、業務の問題点に気付いてもトップに言えない、何が問題なのかを話し合うといったコミュニケーションがない…。このような「整理環境の不備が問題を引き起こす」ことを、どうすれば経営者に認識してもらえるか、を模索していた矢先、大阪の枚岡合金工具株式会社との出会いがあり、3Sを学びました。そして、私が提起したい企業の課題と3S理論とを融合させたセミナーの作成に腐心しました。

現在、私が3Sコンサルタントに入っている企業では、整理・整頓・清掃に全社を挙げて注力し、安全・快適・効率的な職場、迅速な対応などのおもてなし体制、問題を見つけて解決する能力、全員で一つのことを乗り越える社員同士の絆、探し物・清掃・残業の時間節約による節電などのエコを達成しました。「最初は3Sなんて…と思っていたけれど、これが本当に大切なことだとわかりました」という言葉をいただき、うれしさのあまり、思わず泣きそうになりました。

3S による豊かさが真のおもてなし風土を培う

このたび、TOTONOERICHラベルシールをプロデュースしました。このシールは、水回りやキッチンの用品（洗剤、調味料などの消耗品）に貼るもので、整頓や収納の概念の一つ、「定位置管理」（モノの住所を決める）を促します。また、詰替え商品の購入を喚起するので、エコにもつながります。

来年からは、TOTONOERICHセミナールームで3S定期セミナーを開催する予定です。3Sを製造業だけでなく接客業にも広めると同時に、石川県の企業の人たちが効率的で快適な環境を整えられるように運営していきたいと考えています。

北陸新幹線開業に際しては、おもてなし盛んに増えられましたが、企業においてもおもてなしの気風は重要です。その基本となるのは、企業環境が豊かで社



ノンアクションでモノに到達できる引き出し

員がもてなされていること、顧客だけでなく業者ももてなすことです。私は3年後には、3S大会が石川で毎年開催されることを目指しています。企業が3Sの成果である豊かさを発表し、競い合い、称え合い、企業力を磨いていく。そして、石川に真のおもてなし文化が根付くように尽力したいと思います。

Information

TOTONOERICH セミナールーム

今年9月、家村かおりさんのオフィスがオープンしました。来年からは、3S定期セミナーを開催する予定です。セミナー参加者は、3Sの整頓の仕方や、接客業の場に適したインテリア性に富む収納法を体感できます。

詳細は、ホームページをご覧ください。

<http://www.k-seiri.com/>



ガス機器 冬のおすすめ

こんなに快適・便利！

北陸の寒い冬に、おすすめのガス機器をご紹介します！
お部屋がなかなか暖まらない、浴室が寒い、洗濯物が乾かないetc…のお悩みをバッチリ解決します！

PICKUP
1

簡単パワフルで部屋全体がぽかぽか！ ガスファンヒーター

燃料補給の手間なし

専用コードをガス栓につなぐだけ！
手も汚れず、燃料切れの心配もありません。

コンパクトで軽い

燃料タンクが無いため軽量
&コンパクト！持ち運びも
ラクなので、お掃除のときも
邪魔になりません。

5秒であったか

ガスならではのパワフルさ！
スイッチを押して5秒で温風
が吹きだし、部屋全体を暖め
ます。



PICKUP
2

冬のおふろもあったか安心！ ガス浴室暖房乾燥機

パワフル暖房

冷えた浴室をすばやくボカボカに！ヒートショックの予防に役立ちます。



カラッと乾燥

カビや結露の発生を抑えるのでお掃除ラクラク！衣類乾燥室にも使えます。

※ご使用には、ガス給湯暖房用熱源機もしくはガス暖房専用熱源機の設置が必要です。

PICKUP
3

雨や雪でも安心乾燥！ ガス衣類乾燥機

スピード乾燥

たっぷり5kgの洗濯物を約52分で乾燥。かかる時間は電気式の約3分の1！

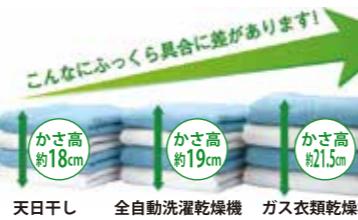
仕上がりふっくら

ガスならではの強い温風をたっぷり送り込むので、快適に仕上がります。

清潔乾燥

天日干し同様の除菌効果で、雨や雪の日が多いこれから季節も安心！

ガス 約52分
電気 約169分
ガスなら約1/3の時間で乾燥



冬得プラン

今年の冬は快適ガス暖房を
お得に使おう！

ガスファンヒーター、ガス浴室暖房乾燥機などの
ガス暖房機器があれば、「冬得プラン」で冬の都市
ガス料金がとってもお得になります。

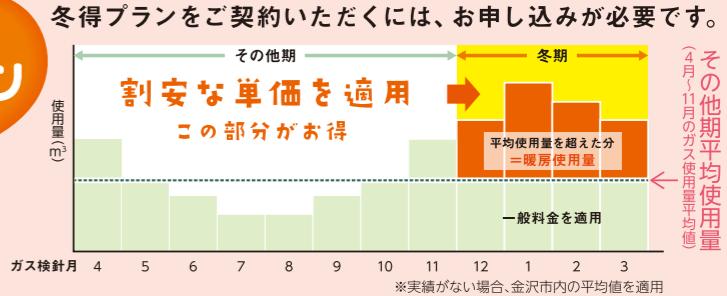
冬得プラン



ガスファンヒーターを使ってみたいけど…
そんな方にオススメ!!
2泊3日「無料」おためしレンタル

ガス栓が
おうちにある方に!
ガスファンヒーターを
無料でお貸しします。

使ってナットク
是非、その良さを
体感してください。



今ならお得なキャンペーン中！

販売・工事は、金沢市企業局ガスサービスショップが行います

お得1 切り替え応援
キャンペーン

平成27年
11月末迄

灯油暖房機からの切り替えでガスファンヒーターをご購入した方に 灯油暖房機は引き取ります

販売価格よりさらに

10%割引!!

例えば シンプルデザインでコンパクト

エコ運転	おはようタイマー	木造11畳まで	コンクリート15畳まで
おやすみタイマー	操作ロック		
ノーリツ GFH-4003S	スノーホワイト	定価オープン価格	10%割引
販売参考価格	19,400円	17,460円(税込)	

このほか大特価品多数あります

お得2 暖房用ガス栓増設
キャンペーン

平成28年
3月末迄

ガスファンヒーターのご購入にあわせて
ガス栓を増設した方に

専用ガスコード
プレゼント

※3,000円～5,000円相当

部屋にガス栓がないんだけど… 大丈夫！

ガス栓はカンタンに 増設 できます！

工事は最短半日 見積無料

工事費 税込 15,000円～



営業開発課 0120-888-240

都市ガス展でもガス暖房機器、冬得プランをご紹介します！

かんたんレシピ

Let's Cooking!

レシピ 考案



いどばたキッチン
グーテンアペティート主宰
今井喜久子先生

\小麦粉を使わない/

かぼちゃのパンケーキ



砂糖を入れた方が、
しっかりとしたメレンゲになる
(ボウルを逆さまにしても大丈夫!!) ▶



- 1 かぼちゃはワタ、種を取り、蒸す。
(軽くラップをかけ、電子レンジで600ワット8分加熱。)
- 2 かぼちゃの果肉部分を取り、しっかりとつぶす。(皮は細かく切る。)
- 3 卵を卵白、卵黄にわける。
- 4 ②に卵黄、砂糖大さじ2、ベーキングパウダーを入れ、混ぜ合わせる。(混ぜにくい場合は、牛乳を加えて調整する。)
- 5 卵白に砂糖大さじ1を入れ、しっかりとしたメレンゲを作る。
- 6 ④にメレンゲの1/3を入れ、木べらでしっかりと混ぜ合わせたあと、残りのメレンゲとかぼちゃの皮を入れ、木べらで切るようにサックリと混ぜる。
- 7 薄く油を敷いて、熱したフライパンでふたをして焼く。
- 8 目玉焼きやサラダを添えると、朝食にもぴったりです。

材料(4人分)

かぼちゃ 300~450g
砂糖 大さじ3
卵 3個
ベーキングパウダー 小さじ2

Advice!!

生地を耐熱容器に入れ、電子レンジで3~4分加熱すると、ふわふわの蒸しパンになります。

\冷蔵庫の残り野菜が大活躍/

アサリと春雨の炒め



鍋からパチパチと音がし、
春雨が焦げ付くくらい
しっかりと炒める▶

- 1 春雨は、熱湯に3分間つけ、かために戻し、2等分に切る。野菜は細切り、豚肉は2cm幅に切る。
- 2 サラダ油で豚肉を炒める。混ぜ合わせたAを入れ、さらに炒める。
- 3 にんにく、しょうが、アサリを入れ、炒める。
- 4 アサリの口が開いたら、春雨、水を入れ、汁が半分になるまで煮る。
- 5 野菜を入れ、しっかりと炒める。
- 6 最後に、風味付けにごま油を回しかけ、炒める。
- 7 皿に盛り、小口のネギを散らす。

Point!!

- ・魚醤(ナンプラー・いしる)がないときはしょうゆに置き換えましょう。調味料がすべてそろわなくとも、アサリがしっかりと味を出します。
- ・火加減は最初から最後まで強火で。ガスならではのパワフルな炎と、鍋肌加熱がおいしさの秘けつです。

材料(4人分)

アサリ 300g
春雨 100g
豚肉 100g
お好みの野菜(ピーマン、
パプリカ、金時草もおすすめです) 適量
しょうが(みじん切り)
..... 20g分
にんにく(みじん切り)一片
A 酒 大さじ2
しょうゆ 小さじ2
砂糖 小さじ1
こしょう 少々
鶏がらスープの素小さじ1
豆板醤 小さじ1
魚醤 大さじ1
水 100~150cc

ガス・水道・下水道の
お問合せ・ご相談は
コールセンター
9:00~18:00(1月1日~3日は除く)

みずは いいな
0120-328-117

ガス臭い、ガスが出ない、
道路上の漏水は24時間365日受付
9:00~18:00(1月1日~3日は除く)は
コールセンター

上記以外の時間帯は
TEL.076-220-2281

●ホームページ <http://www2.city.kanazawa.ishikawa.jp/>

次号(第26号)は平成28年4月に発行の予定です。(年2回発行)

ガスと水のサービスセンター
KANAZAWA WATER & ENERGY CENTER
金沢市企業局

発行/金沢市企業局 経営企画課
〒920-0031 金沢市広岡3丁目3番30号
TEL.076-220-2655 FAX.076-220-2679
制作・印刷/田中昭文堂印刷株式会社