

ほとめーる

リニューアル

ほとめーるが、読みやすいサイズに変わりました！
お客さまと"もっと近くに。"



友だち
募集中

QR

公式LINE始めました！

お客さまと、もっと近くにいる会社として様々な情報を提供していきたいと思っています。これを機会にぜひ「友だち」になってください。

これからの季節、
お洗濯にお困りではないでしょうか…



これからの時期、
雨が多くて洗濯できるかな？

昨年6月～7月の久留米市降水日数
1mm以上を観測した日

▶25日 約2日に1日は雨が降り、
外にお洗濯が干せません。

※気象庁HP引用

部屋干しすると、乾かないし
お洋服が嫌な臭いがして
嫌だ…



洗濯物を部屋干しすると生じる生乾き臭
その原因は「モラクセラ菌」にあります。

「モラクセラ菌とは」

家庭内のさまざまな場所に存在する菌の一種。洗い残ったたんぱく質などを餌に増殖し、雑巾のような悪臭を放つ原因となります。65℃の熱に10分間さらされると、発育が抑制されます。

嫌な臭いもなく、外に干さず、スピード乾燥！
乾太くんがあれば、すべて解決！



当社ショールームで、
実物をご覧ください

家庭用ガス衣類乾燥機

解決

乾太くん

ガスを使ったパワフル乾燥で

6kgの衣類が約60分で乾燥！

モラクセラ菌も99.9%カット！



運動靴の乾燥・革靴の消臭ができます！



大容量の9kgの衣類も乾燥できます

今回
ご紹介する
企業さん

久留米市市民活動サポートセンター みんくる pickup! /

レンタルマットで子ども達の成長を
応援する企業

私たち株式会社クリーン・リース自社の製品を活かして児童福祉に貢献している企業です。玄関マットや衛生商材のレンタル・販売、害虫駆除、清掃など、快適な空間づくりをサポートしています。支援の必要な子ども達が継続的に社会と関わるために何かできないかと、昨年より、子ども達が描いた絵を入れたマットをレンタルするサービスを始めました。料金の一部を施設に寄付することで子ども達の社会参加を応援します。この半年で、児童福祉サポートマットのご利用企業は約100社。

皆様への感謝の気持ちを忘れず、これから全国にこの取り組みが広がっていけばと考えております。



久留米ガス本社に設置されている
児童福祉サポートマット



クリーン・リース

TEL 0120-30-5191

HPは
コチラ

■本社
佐賀県佐賀市鍋島1丁目8番4号

■久留米営業所
福岡県久留米市梅満町高海1651-12



久留米ガスのショールームで Let's Cooking!

パン作り[1DAY]コース

ご希望の日にちをご電話ください

7月8日 火



- ①カスタムピザ
- ②フレークビスケット

8月21日 木



- ①ドイツ風パン
- ②キャラメルポップ

9月9日 火



- ①ハイジの白パン
- ②ビクトリアケーキ

■講師/JHBS師範 近藤 寿子先生 ■受講料/各2,500円
 ■定員/10名様 ■時間/10:00~13:00
 ■持ち物/エプロン、筆記用具、ハンドタオル

※画像はイメージです

地元のみそ屋さん味噌作り[1DAY]コース

ご希望の日にちをご電話ください

7月17日 木



お味噌2kgを
お持ち帰り

8月18日 月



お味噌2kgを
お持ち帰り

9月24日 水



お味噌2kgを
お持ち帰り

作ったお味噌2kgをお持ち帰りいただけます。作ったお味噌を使ったお料理はまた格別ですよ!発酵食品の代表格のお味噌をぜひ一緒に♪

■講師/サクラみそ食品株式会社 緒方 健一先生 ■受講料/各1,500円
 ■定員/10名様 ■時間/14:00~15:00
 ■持ち物/エプロン、筆記用具、ハンドタオル

※画像はイメージです

受講のお申し込み・お問い合わせはお電話にて受付致します。☎0942-36-2607へお電話ください。

サクラみそ食品さんが教えてくれるお味噌を使ったレシピ

鶏団子の甘酒みそスープ

たんぱく質+発酵食品を上手に摂れる
ダイエットにも適したレシピです。

材料4人分

水菜 2株
 ☆鶏ひき肉 150g
 ☆おろししょうが 小さじ1
 ☆片栗粉 大さじ1
 ☆塩こしょう 小さじ1
 水 500ml
 しょうゆ 小さじ1
 酒 小さじ1
 顆粒和風だし 小さじ1
 甘酒 100ml
 みそ 大さじ2
 白すりごま 大さじ2
 乾燥春雨 20g

作り方

- ①水菜を3cm長さに切る。
- ②☆の材料をボウルに入れ、粘りが出るまでよく混ぜる。
- ③鍋に水、しょうゆ、酒、顆粒和風だしを入れて沸騰させ、②を団子状にしながら加える
- ④鶏団子をすべて加えたら中火にし、アクが出てきたら取り除く。鶏団子の色が変わったら甘酒、みそ、白すりごま、春雨を加える。
- ⑤鶏団子に火が通ったら最後に水菜を加え、ひと混ぜして完成。

※お好みでラー油をかけても美味しいです。



今回のレシピを提供してくれた /

サクラみそ食品株式会社 緒方 健一さん

久留米市梅満町高海1638番地の4
(久留米西田工業団地内)

tel.0942-35-3818(代)



今回の



久留米の美味しいグルメをご紹介します



ランチ ● 寿司定食 1,650円 ● ちらし定食 1,650円

ディナー ● 4,400円コース ● 5,500円コース

※ディナーは、日替わり単品メニューもご用意しております。
 ※前日までのご予約をお願いします。
 ※価格は全て税込みです。

天寿司 城南本店 TEL 0942-38-5566

住所/久留米市城南町18-39

営業時間/ランチ 11:30~14:30(ラストオーダー14:00)

ディナー 17:30~22:00(ラストオーダー21:30)

定休日/水曜日(月に1度は連休有り)



ほとめーる・当社に関するお問い合わせ



〒830-0003 久留米市東櫛原町1089 tel 0942-36-2602

久留米ガス

当社の
ホームページ
コチラ



休館日

土・日・祝日

営業時間

8:50~17:35

暮らしのあれ!これ!
ショールーム

TEL 0942-36-2607

- 講座のお申し込み・お問い合わせはお電話にて受付致します。
- 応募者多数の場合は抽選です。当選の方のみ、当ショールームより連絡致します。
- 当選後のキャンセルはキャンセル料が発生しますのでご注意ください。
開催日の2週間前が応募締切。当選連絡は開催日の1週間前まで。