

大人の社会科見学

取材協力：

コーシン乳業株式会社
KOSHIN Milk Products Co., Ltd.
八千代事業所・千葉工場 千葉県八千代市大和田新田 130

大多喜ガスの都市ガスを利用中



昔懐かしの学校給食、あなたの飲んだ牛乳は紙パック？それとも瓶？時代の流れに合わせて、牛乳も進化しているようです。知っているようで意外と知らない、「牛乳ができるまで」を学びに行ってきました！

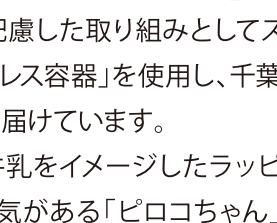
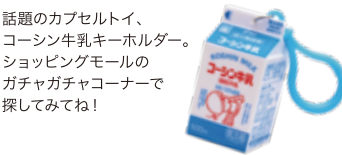
表紙の正解は…

コーシン乳業イメージキャラクター「ピロコちゃん」

ピロコちゃん、お勉強頑張るよ！



昭和25年の大和田工場正門（元八千代事業所）。現在は牛の親子のモニュメントが飾られています。



話題のカプセルトイレ、コーシン牛乳キーホルダー、ショッピングモールのガチャガチャコーナーで探してみよう！

コーシン乳業ってどんな会社？見学の前に、しっかり予習しましょう。

コーシン乳業は、1世紀以上の歴史のある会社です。

コーシン乳業は、今年で創業118年。八千代市に牧場を構えて96年を迎えます。創業者の古谷精一さんは「乳質を絶対保証できる責任ある牛乳は、牧場・飼料栽培農園・牛乳処理工場の経営、配給までを一貫して同一の経営主体が負わねばならない」という信念を持ち、日本で初めて乳牛の飼育から牛乳の生産、販売までを一社一貫体制で行う乳業会社「興真舎」を東京小石川区（現在の文京区）に設立しました。

昭和時代に都内の都市化が進んだため、酪農発祥の地で現にも全国有数の生乳生産地である千葉県八千代市に習志野牧場を開設。現在も、千葉県をはじめ東京都・神奈川県・埼玉県などの大量消費地に新鮮な牛乳をいち早く届けています。創業者の「新鮮で良質な牛乳をもっと多くの人々に安心して飲んでいただきたい」という想いは、100年を超えた今も会社の理念として定着しています。

いろいろあって、飲み比べたい！豊富なラインナップをご紹介します。

味と品質にこだわり有り **牛乳**

コーシン牛乳

酪農家さんが丹精を込めて育てた乳牛から搾られた生乳を、衛生的な工場で殺菌、充填した「成分無調整牛乳」。生乳本来のコクと旨みが味わえます。



千葉県産地限定酪農牛乳

千葉工場ならではの県内の酪農家の生乳のみを使用。「産地限定」タイプの「成分無調整牛乳」。

素材を生かした味わいが魅力の **チーズ**

カマンベールチーズ

独自の熟成期間を設定し、濃厚でクリーミーな味わいを表現した手作りのカマンベールチーズ。そのまま晩酌やおやつに、調理に使うのもGOOD。



フルーティで、素材のおいしさを感じる **果汁飲料**

潤い果実シリーズ

自然な果実感が楽しめる、潤い果実シリーズ。フレーバーは6種類！果汁ごとに社内独自の受入基準を設定し、品質基準に適合した信頼できる果汁だけを使用しています。



ストレート果汁シリーズ(カートカン)



(内容量：195g)

果実のおいしさをそのまま味わえるストレートジュースとして根強い人気があります。フレーバーは4種類！黒色を基調とした高級感のあるパッケージなので、贈答品にもオススメです。

ネットで買えるんだって！

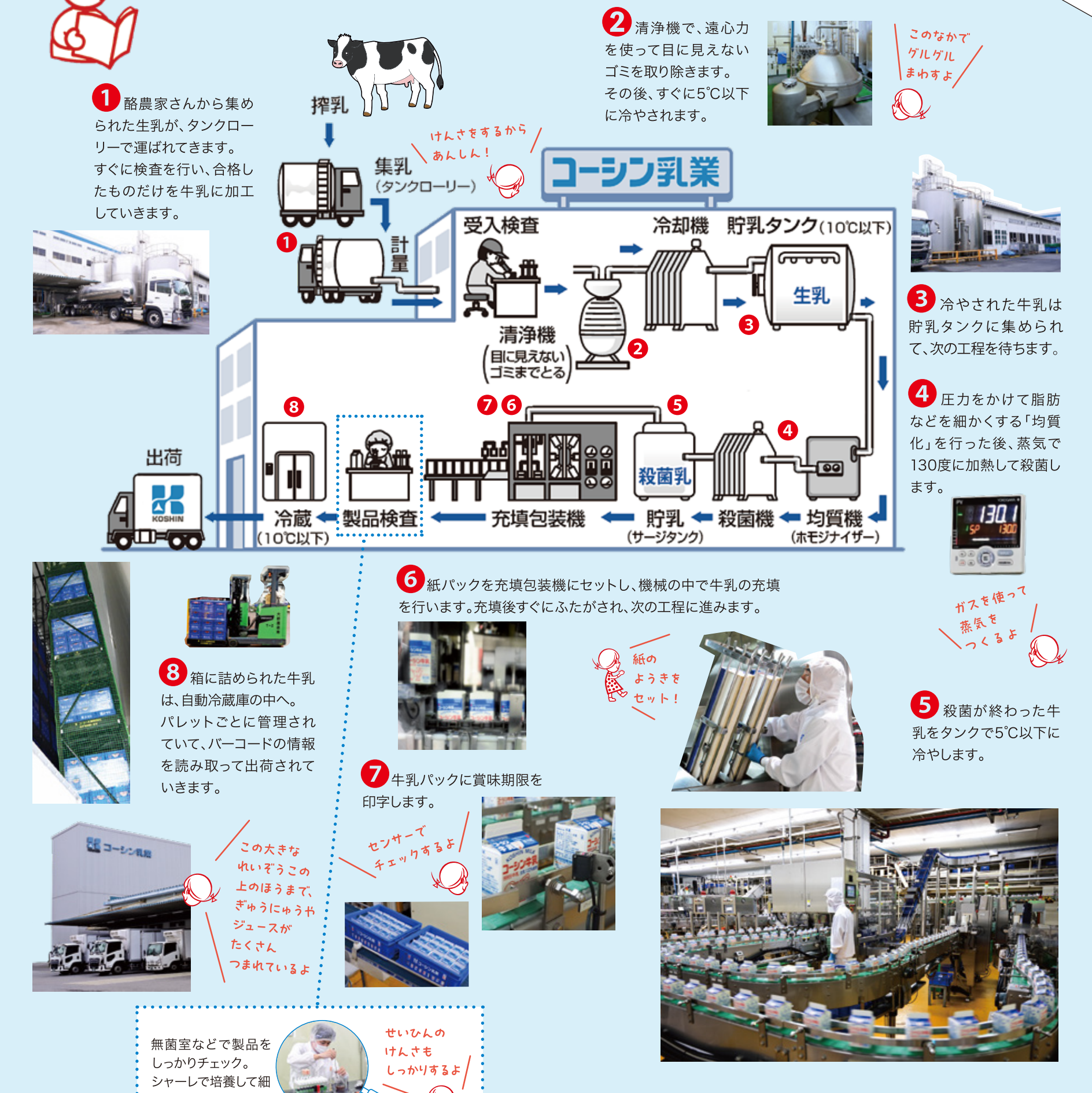


PRESENT 読者プレゼント

「カマンベールチーズ 3個セット」を20名様にプレゼント！右にある二次元コードのアンケートフォームよりご応募ください。回答期限：2025年1月10日（金）まで



ピロコちゃんと巡る牛乳ができるまでのしくみ



果汁飲料などの作りかた

果汁飲料

濃縮された原液を薄めて、決められた比率でブレンド。基準のおいしさになるようにWチェックは欠かせません。種類によって殺菌温度も変わるそうです。

お茶・コーヒー
急須でお茶を淹れるように、タンクに熱湯を入れて作ります。1回ごとに茶葉も取り替えます。

大人の社会科見学まとめ



昭和初期の牛乳配達の様子

創業以来、大切にしているのは「お客さまに喜んでいただくこと」。毎日、高品質でおいしい安全な食品を届けて、お客さまの健康や食生活の向上に貢献することを目指している姿勢に感動しました。

※掲載内容は2024年10月31日時点のものととなります。

千葉教室

Cooking Studio

只今のお申し込みは
2024年12月、2025年1月、2月開催分です。
詳細はホームページをご確認ください。(先着順となります)

お料理のコツを学ぼう

大多喜ガスの料理教室

生徒募集中!!

千葉教室のお申し込み詳細はこちら

BeE キッキングスタジオ
〒266-0031 千葉市緑区おゆみ野 3-12-1
TEL.043-291-1510
受付時間 10:00~17:00 (土・日・祝日を除く)

ホームページより
お申し込みください。
ご参加お待ちしております。

中村 美香 講師

手軽に作るパン教室
1/10(金)

●リングパン
●玉葱ブレッド
受講料 4,000円(税込)

男の料理
1/17(金)

●きのこのビーフストロガノフ
●ブラックペッパーライス
●いちごのヨーグルトゼリー
受講料 3,800円(税込)

親子料理教室
1/11(土)

●まるごとじゃがいもパン
●スノーボール
受講料 4,000円(組/税込)

2/14(金)・15(土)

●ゆで鶏の山椒ソース
●揚げ豆腐の炒め物
●ねぎパイ
受講料 3,800円(税込)

近藤 裕子 講師

楽しくて美味しい! 親子料理教室
1/19(日)

●あつあつチキンソテー
●ひんやりミルクゼリー
受講料 4,300円(組/税込)

楽しくて美味しい! 親子お菓子教室
2/11(火・祝)

●米粉と豆乳で作る
デコレーション焼きドーナツ
受講料 4,300円(組/税込)

宮川 睦 講師

四季を感じる和菓子

1/15(水)

●めで鯛
●初春の調べ
受講料 3,500円(税込)

2/18(火)

●香梅
●かおり草紙
受講料 3,500円(税込)

草池 英次 シェフ

菓子工房セラヴィのケーキ教室

1/21(火)

●バレンタインショコラ
●ちょこっとお菓子
受講料 4,000円(税込)

池田 征弘 シェフ

シェフから教わるイタリアン
〈体験イタリアン〉
1/20(月)

●カルボナーラの作り方
受講料 1,500円(税込)

シェフから教わるイタリアン
〈本格イタリア料理〉
1/20(月)

●鮮魚のカルパッチョ
●冬野菜のクリームパスタ
●アグアパッツァ
受講料 6,000円(税込)

2/25(火)

●パンと野菜のサラダ
●海老のパスタ
●地鶏のソテー バルサミコソース
受講料 6,000円(税込)

浅井 ひとみ 講師

パパッとおいしい! 親子クッキング

2/23(日・祝)

●ごはんのおやさオムライス味
●キャベツとツナのサラダ
●簡単トライフル
受講料 4,000円(組/税込)

栗原 弘美 講師

手作りおつまみ教室

1/18(土)

●じっくり煮込むもつ煮込み
●春雨中華サラダ
●カリフラワーのガーリック
クミン炒め
受講料 4,000円(税込)

2/8(土)

●カキフライ
●手作りタルタルソース
●にんじんとりんごのサラダ
受講料 4,000円(税込)

季節の行事食

1/31(金)

●小鬼まん
●いわしのつみれ汁
●マシマロ大豆チョコ
受講料 4,500円(税込)

2/28(金)

●お花の散らし寿司
●ぶぶあられ揚げ
●菜の花の塩昆布和え
●手作り桜餅
受講料 4,500円(税込)

ねねないから美味しいパン教室

2/26(水)

●お抹茶ロール
受講料 4,300円(税込)

Let's cook!

Instagram Cooking Recipes

ガスコンロで作る
スタッフいちおしの
メニューをご紹介します。

Instagram
@otakigas_fan
をチェック!!

牛乳を飲もう! 食べよう!

ショールームBeEスタッフが挑戦しました!

牛乳揚げ焼き豆腐・野菜あんかけ

手間が少なく簡単に作れました。弾力があってクリーミーな豆腐が食べ応え抜群! しょうが風味のあんで体もポカポカ。牛乳をたっぷり使ったこのレシピは牛乳パックを再利用した工夫もあり、スタッフにも大好評! ぜひお試しください♪ 令和5年度高校生牛乳料理コンクール千葉県大会 最優秀賞レシピです。

コンロを変えたいけどいろいろな種類があってわからない?

大多喜ガスのショールームで最新のガスコンロをためしてみませんか?

ガスコンロ選びでお悩みの方、大多喜ガスの【**ためしてコンロ**】に参加してみませんか? リンナイ・パロマ・ノーリツの最上位コンロの機能を実際に調理をしながら学ぶことができます。お掃除のしやすさやオート調理メニューの違いなど操作をすることでご自宅でのイメージが付きやすくなります。体験は無料ですのでお気軽にお申し込みください!

材料(4人分)

[A]牛乳.....500ml
[A]片栗粉.....50g
舞茸.....10g
にんじん.....20g
豆苗.....10g
しょうが.....20g
サラダ油(炒め用) 小さじ2
[B]片栗粉.....小さじ1
[B]水.....150ml
[B]めんつゆ.....大さじ4
[B]砂糖.....大さじ2
しょうゆ(下味用) ...適量
片栗粉(まぶし粉) ...適量
サラダ油(揚げ焼き用) 適量

作り方

- 鍋にAを入れ、中火にかけフツフツしてきたら弱火にし、弾力が出るまで練る。(ダマにならないように常に混ぜる。)
- 水をくぐらせた牛乳パック(空容器)に1を入れ閉じ、氷水を張ったバットに入れ冷やし固める。
- 舞茸は手で割き、にんじんとしょうがは細切り、豆苗は4cm幅に切る。フライパンにサラダ油(炒め用)としょうがを入れて香りが立つまで炒めたら、にんじん、舞茸、豆苗を順に加えて炒める。Bを加えよく混ぜながら沸騰させ、とろみがついたら火を止める。
- 2を8等分してしょうゆで下味をつけ、片栗粉をまぶす。
- フライパンにサラダ油(揚げ焼き用)を入れ、4を中火で表面をこんがり焼く。
- 器に5を盛りつけ、3のあんをかけて完成。

ためしてコンロ 参加の予約はこちら!

いい、くらし、ステーション
BeE
気楽な暮らしを応援する

ガス機器体感サロン
Brume プリウム

〈住 所〉千葉市緑区おゆみ野3-12-1
〈営業時間〉10:00~17:00
〈休 館 日〉年末年始
※施設改修等のため不定期でお休みをいただく場合がございます。

〈住 所〉八千代市大和田新田346
〈営業時間〉10:00~17:00
〈休 館 日〉不定休

八千代教室

Deli Lesson

只今のお申し込みは
2024年12月、2025年1月開催分です。
詳細はホームページをご確認ください。
(先着順となります)

八千代教室のお申し込み詳細はこちら

大多喜ガス ガス機器体感サロン Brume(プリウム)
〒276-0046 八千代市大和田新田346

TEL.047-482-7882 受付時間 10:00~17:00(土・日・祝日を除く)
(不在時は大多喜ガスショールーム BeE に転送されます)

建物外壁塗装を計画中、工事中的お客さまへ

お願い

●ガス機器を使用する際は、**ビニール等が外れている**ことを確認してください。
●「**なかなか火が付かない**」「**火がすぐ消える**」などの場合は、
ビニール等の**取り外し忘れ**が考えられます。ビニール等を確認してください。

\ ビニールで覆ったままガス機器を使用すると... /

危険なケース1

不完全燃焼による一酸化炭素(CO)中毒の原因になります。

給排気筒(煙突)をビニール等で覆う

危険なケース2

ガス機器が燃焼できなくなり、未燃ガスが滞留してしまい、点火操作によりガス機器が爆発・火災に至る場合があります。

換気扇をビニール等で覆う

ご不明な場合は
大多喜ガスの**最寄りの事業所**までご連絡ください。

茂原事業所 ☎0475-24-2890
千葉事業所(市原) ☎0436-24-8300
千葉事業所(千葉) ☎043-291-5815
八千代事業所 ☎047-482-7460

「**大多喜ガスの電気**」をご利用で、会員サイト「**マイ大多喜ガス**」へご登録のお客さま限定

冬の節電チャレンジプログラム

プログラムお申し込み期限／2024年12月31日**必**まで
キャンペーン期間／2024年12月16日**必**～2025年2月28日**必**

参加条件

冬の節電チャレンジプログラムにご参加いただくには、当社のWeb会員サービス「マイ大多喜ガス」の会員登録が必要です。

マイ大多喜ガスについてはこちらから



giftee Box 500ポイントを全員にプレゼント



本プログラムへの参加者全員に giftee Box 500ポイントを進呈します。さらに、節電量に応じてgiftee Boxのポイントを加算し、キャンペーン終了後、3月上旬を目途に付与いたします。

giftee Boxは、豊富なラインナップの中から、好きな商品を選ぶギフトです。ポイント内であれば複数のギフトと自由に交換することができます。giftee Boxの利用に専用アプリのダウンロードや会員登録は必要ありません。

●ラインナップおよび交換に必要なポイントは付与されたgiftee Boxにより異なり、変更になる場合がございます。またgiftee Box内のポイント交換レートは商品により異なります。記載された必要ポイント数をよくご確認ください。

STEP1

節電チャレンジプログラムの参加申し込みを行う



STEP2

節電チャレンジ 無理のない範囲で節電を行う



STEP3

節電チャレンジの結果を確認する 節電対象時間帯が無い場合がございます。その場合、節電チャレンジお知らせメールや結果お知らせメールはありません。詳細は特設サイトをご覧ください。



詳細は右記までお問い合わせください

大多喜ガス お客さまサポートセンター

TEL.0475-24-6151

営業時間 9:00～17:30(日・祝日除く)

冬の節電チャレンジプログラム特設サイトはこちら

<https://www.otakigas.co.jp/denki/challenge2024/>



エネファームのススメ

停電時も、エネファームがあなたを守る。寒い日の停電でも、お湯が使えるからお風呂でばかばか！床暖房*1であったかい！

最大 700W 発電



おトクで、エコで、安心な 家庭用燃料電池

エネファームは ガスを使って 自宅で電気とお湯をつくります！ 停電時も発電できて安心！*2



床暖房、最高だニヤ

*1ご自宅にガス温水床暖房が設置されていることが条件です。*2停電時の発電継続には条件がございます。

詳細は右記までお問い合わせください

大多喜ガス エリア営業グループ

TEL.043-291-0901

営業時間 9:00～17:30(日・祝日除く)

エネファームって なんだろ？ まずは、こちらから



WEBでもお問い合わせ受付中！ カタログ請求・見積申込等 こちらからどうぞ

大多喜ガス エネファーム

エネファームは大阪ガス(株)、東京ガス(株)、ENEOS(株)の登録商標です。

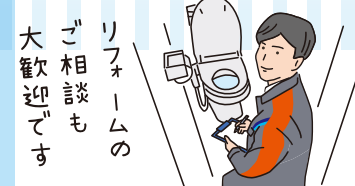
大多喜ガスサービスショップは 水まわりのリフォーム地域一番店を目指します！

ガスのお悩み以外もお気軽にご相談ください。 “地域に密着”したサービスショップだからこそ、柔軟なご対応ができます！

こんなお悩みありませんか？

トイレ

- ✓ 介護のために手すりを取り付けたい
- ✓ ウォシュレットに変えたい
- ✓ 臭いがこもるので困る
- ✓ 和式から洋式に変えたい



キッチン

- ✓ 古くて狭いので使いづらい
- ✓ システムキッチンに交換したい
- ✓ 下水の臭いが上がってくる
- ✓ 排水が悪く、遅くてイライラ

洗面台

- ✓ 水栓の調子が悪いから交換したい
- ✓ 洗面器が割れてしまった
- ✓ 洗っても汚れが落ちない

浴室

- ✓ 古いので取り替えたい
- ✓ お風呂が沸くまで時間がかかる
- ✓ 床が滑る、翌朝になっても乾かない
- ✓ バリアフリーに改修したい



まずは 無料でお見積り



お近くの大多喜ガス サービスショップはこちら



でんきの自給自足生活始めませんか？

太陽光発電・蓄電池の設置は 大多喜ガスにご相談ください



太陽光発電で でんきをつくる

電気代を節約

電気代が高騰する中、自宅で作電することで 購入量を減らせます。

停電への備え

太陽光発電と蓄電池があれば、もしもの停電時も安心！

CO2を削減

クリーンエネルギーを活用し 2050年の脱炭素社会の実現に貢献します。



蓄電池で でんきをためる

納得、安心して太陽光発電・蓄電池を導入していただけるようサポートします

初めて太陽光発電・蓄電池の導入を検討する際には、疑問や不安が多いかと思います。お客さまの心配を解消し、安心して導入いただけるよう、全力でサポートいたします。

お問い合わせは、お近くのサービスショップまで。8ページの掲載情報をご確認ください。

大多喜ガスから！重要なお知らせ

不審な電話・訪問急増中！！

大多喜ガスの供給区域内におきまして、当社とまったく関係ない者が「大多喜ガス」や「ガス会社」を装ってお客さま宅を訪問し、標準的な価格よりも高額な修理・交換費用を請求する事案が発生していることが報告されています。お客さまにおかれましては、どうぞ十分にご注意ください。



大多喜ガスの社員および当社の委託を受けた係員が**お客さまのお宅を訪問させていただく際は、身分証、社員証、資格者証など、自らの身分を証明するものの携帯を原則**としております。ご訪問の際にこれらの提示がない場合、また提示された場合であっても、大多喜ガスとの関連性について不審に思われた場合は、ご遠慮なく右記の大多喜ガスお客さまサポートセンターまでお問い合わせください。

お問い合わせ先

〈大多喜ガスお客さまサポートセンター〉
営業時間／9:00～17:30(月～土 祝日を除く)

茂原地区 TEL.0475-24-6151

市原地区 TEL.0436-24-1221

千葉地区 TEL.043-291-1143

八千代地区 TEL.047-482-7235

成東地区 TEL.0475-82-0800

L P ガス TEL.0475-24-0161

家庭用壁掛けタイプ



標準料金	1台 15,400円(税込)
標準料金	2台 25,300円(税込)
標準料金	1台 26,400円(税込)
標準料金	1台 26,400円(税込)

フィルター自動お掃除機能付き

天井埋込タイプ



標準料金	1台 34,100円(税込)
標準料金	1台 39,600円(税込)

フィルター自動お掃除機能付き

冬のエアコンクリーニングキャンペーン！

ダスキンポーソー 千葉営業所にて エアコンクリーニングをお申し込みいただいた方に

台所用スポンジ (1個入り) プレゼント！

※プレゼントは、エアコンクリーニング終了後のお渡しとなります。

夏の終わりにカビ対策をしても、秋雨などの影響で、エアコン内部にカビが発生していることもあります。そのままエアコンの暖房をすると、室内には温風とともに大量のカビが放出されてしまう事態に！そこでエアコンクリーニングのプロ「ダスキン」におまかせください。ご家庭では触ることのできないエアコン内部まで徹底的に分解洗浄するので、気になる汚れもニオイの原因となるカビや細菌も、スッパリキレイに仕上げます。

エアコンクリーニングは「ダスキンポーソー 千葉営業所」におまかせください。 お問い合わせ ☎0120-22-0107

ダスキン運営の クリーンなベビー用品レンタル。

赤ちゃんの成長に合わせてレンタルできる！
ダスキン レントオール 千葉ステーション



レンタルで家計をサポート

お問い合わせ ☎0120-068-105

ダスキンレントオール千葉ステーション