

武陽液化ガスのポータルサイト

ご登録いただくと
毎月の検針票をWEBで
見ることが出来ます！



ご登録はお済みですか？

武陽液化のマイページ

POINT
01

毎月の料金・使用量を**ネット**で確認

→スマホやPCからいつでも確認OK

POINT
02

各月の請求額を**グラフ**化できる

→過去2年間の使用量がグラフで確認できる

→使用量の節約にもお役立ち

POINT
03

登録&利用料**無料**

→登録からご利用まで全て無料

※インターネット接続のために必要な費用はお客様のご負担となります。

ご登録には、ID・パスワードおよびお客様番号が必要になります

新たにガスのご利用を開始されたお客様には、仮ID・仮パスワードを記載した書類を、1か月以内に郵送にてお届けいたします。お客様番号につきましては、ご利用開始時にお渡ししております書類に記載がございます。ご不明な点がある場合や、書類を紛失された場合には、下記までご連絡ください。

ぶようがす

2026年5月号

発行

武陽液化ガス株式会社

羽村市五ノ神4丁目14番1号

☎042-578-1900

テーブルコンロ 別途取付費3,300円(ゴムホース・処分込み)

Paloma

every chef

PA-380WA-L/R

・水なし両面焼グリル

・外形寸法(mm):

幅592×奥行500×高さ183

希望小売価格

86,350円(税込)

51,800円 (税込)

40% OFF



Rinnai

スタンダードタイプ

RT64JH7S2-CL/R

・クリスタルコートトップ

・水無し片面焼グリル

・外形寸法(mm):

幅596×奥行452×高さ218

希望小売価格

57,200円(税込)

34,300円 (税込)

40% OFF



ガスの火が鍋全体を包み、理想的な温度と時間でお米を加熱することで、旨味を引き出すことができます。また、3合のご飯が約20分で炊き上がります。10分蒸らす時間を含めても約30分で食卓に炊き立てご飯を用意できるので、忙しいご家庭にもおすすめです。

- コンロでごはんを炊くメリット**
- ① 炊けるのが早い！3合なら約20分！(蒸らし時間除く)
 - ② まるでかまど炊き！お米がおいしく炊ける！
 - ③ 炊飯器が不要なので省スペース！
 - ④ 停電時でもご飯が食べられる！

地震や大雪などの災害時には、停電で家電製品が使えないこともあります。そんな時、ガスコンロでご飯を炊く方法を知っておけば、万が一の時にも様々な料理を作ることができます。

お役立ち
ミニコラム

おいしい！早い！
災害時にも便利！
**炊飯鍋を
活用しよう！**

問い合わせ・
お申し込み先

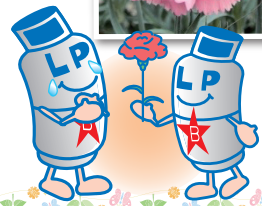
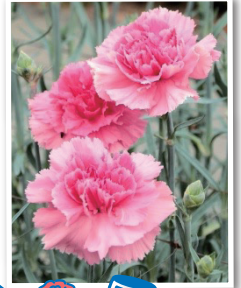
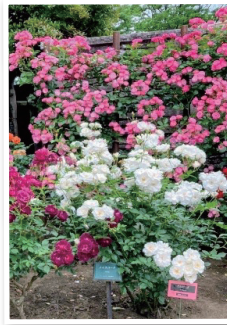
武陽液化ガス株式会社 ☎042-578-1900

平日:8:30~19:00
土曜日:8:30~17:30

季節の草花だより

～五月～

さわやかな風が心地よく、新緑がまぶしい五月。
木々の葉もいきいきと茂り、自然の力強さを感じる季節です。
この時期に見頃を迎える花のひとつが、バラです。
色や形、香りもさまざま、「花の女王」とも呼ばれています。
公園や庭先で咲く華やかな姿は、初夏の訪れを感じさせてくれます。
写真(上側左)は、あきる野市の秋留台公園のバラ園の様子です。約110種類450株のバラが鑑賞できます。
また、甘い香りが印象的なライラックも五月の花です。
やさしい紫や白の花が集まって咲く様子は可憐で、ふと足を止めて眺めたくするような美しさがあります。
足元に目を向けると、カーネーションも花屋の店先を彩ります。
母の日に贈る花として知られ、感謝の気持ちを伝える存在として親しまれています。
日中は汗ばむ日も増えてきますが、ガスのあるあたたかな暮らしの中で、
朝夕のひとつときに花を眺めたり、季節の香りを感じたりしながら、
ゆったりとした時間を過ごしてみたいかがでしょうか。
新緑とともに楽しむ五月の草花が、日々の暮らしにさわやかな彩りを添えてくれます。



トライアルコース 初めてご参加いただく方向けの初心者コースです。料理・お菓子・パン教室の中からお選びいただき、3回まで参加することができます。

スタンダードコース 料理やお菓子、パンそれぞれの教室の多種多様な定番メニューに挑戦します。

こだわりコース 内容にもメニューにもこだわった手の込んだメニューをじっくり作る教室となります。



スタンダードコース パン教室 大人気シリーズ!

1つの生地で2つのテイストのパン作り

◀ 昨人気だった教室のアンコール企画! 今回はリッチな生地にドライフルーツをたっぷり使った2つのテイストのパンです。

開催日 7月11日(土)・13日(月) 時間 10時～13時

定員 各回8名さま 費用 4,500円(税込)

メニュー ・レーズンシュガーバター ※お持ち帰りあり
・オレンジとクリームチーズのブレッド ※お持ち帰りあり



こだわりコース コラボ教室 珈琲のあれこれを学びませんか?

珈琲店オーナーによるコーヒーセミナーとコーヒーに合わせたブティフル教室

◀ 豆によって味ってそんなに違うの? どうしたら美味しく淹れられるの? 粉の量はどれくらい? 豆(粉)の保存はどうしたらいいの? などなど... かしわや珈琲さまに珈琲についての様々な疑問にお答えいただき、珈琲の淹れ方、楽しみ方を教えていただきます。

かしわや珈琲
さまとの
コラボ企画!

開催日 7月17日(金)・18日(土) 時間 10時～13時30分

定員 各回8名さま 費用 6,000円(税込) メニュー ・クッキー2種

初めての方限定!

トライアルコース

お菓子教室 2種のチーズのハーモニー

◀ 2種のチーズの食感を楽しめる焼きチーズケーキです。初めてお菓子を作る方でも失敗の少ないケーキです!

開催日 7月25日(土) 時間 10時～12時

定員 8名さま 費用 2,000円(税込)

メニュー ・エダムとリコッタのトルタ ※1台お持ち帰りあり



★ お問い合わせ・お申込み先

☎042(551) 1621 (営業部)

Webでのお申込みはこちら



※ 教室開始時刻の10分前までにご来場ください。10分以上遅れる場合は、ご参加をお断りさせていただく場合がございます。

※ 「お持ち帰りあり」と記載のあるメニュー以外の料理のお持ち帰りはお断りさせていただいております。

※ お申込み人数が一定数に満たない場合、教室開催を中止する場合がございます。

※ キャンセルされる際は3日前までにご連絡いただきますようお願いいたします。開催日2日前以降のキャンセルは、会費の全額をキャンセル料として申し受けます。

武陽ガス

炎のチカラでおいしく調理 料理教室のご案内

左記の要領で料理教室を開催します。お申込みは5月25日(月)まで。当選した方には6月5日(金)までに電話またはメール(ご希望の方)にてご連絡いたします。より抽選または追加開催する場合もございます。

集合時間
9時 50分

会場
武陽ガス本社地下

対象年齢
高校生以上

持ち物

・エプロン・三角巾・筆記用具
・マイバッグ

マスクと調理用手袋の着用、
手指の消毒等の感染症予防
対策にご協力ください。