

お客さま

梅雨時に気持ちを明るくしてくれる初夏の花「紫陽花」。

もともとは、小さい藍色の花があつまっている「あづさい（集真藍）」が語源だとも言われています。

そして、花言葉には「和気あいあい」「家族」「団らん」などがあります。
花の姿が、家族が仲良く寄り添うイメージを連想させるのかもしれない。

さて、今月のコンテンツは・・・

- I. Web会員様アンケート第5弾！
- II. 今月の「おうちレシピ」
- III. インスタグラム始めました

I. Web会員様アンケート第5弾！

今回は、岡山ガスWeb会員サービスについてのアンケートです。
是非、ご協力ください！



ご回答者全員に **OGポイント（10ポイント）** を進呈します。

さらに抽選で**30名様に素敵なプレゼント**をご用意しています。
アンケートの最後にご希望の賞品をお選びください。

アンケートにご回答で当たる賞品は・・・

1.岡ガスクーポン500円分（5名様）

ガス器具の購入や、ショールーム料理教室にご利用ください。



2.QUOカード500円分（5名様）

コンビニやドラッグストア、書店などご利用ください。



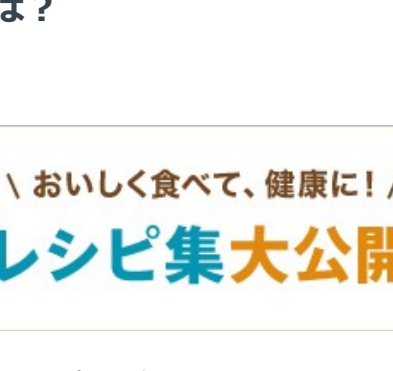
3.ファジャアノ岡山公式グッズ（10名様）

レジコバッグ、帆布トートバッグ、カフェタンブラーのいずれか1点。



4.オーゼズオリジナルエコバッグ（10名様）

オーゼズのイラスト入り。丈夫なエコバッグです。



アンケート期間

6月1日(月)～15日(月)

※アンケート応募はお一人1回のみです。
※いただいたご回答は今後サービス向上のため、個人情報伏せて活用させていただきます。あらかじめご了承ください。

→ アンケートはこちらから

II. 今月のおうちレシピは？



岡山ガスショールーム人気講師プレゼント「おうちレシピ」。
今回は菊本美智子講師による「いちごソースのパンナコッタ」です。

いちごソースのパンナコッタ



#いちご #パンナコッタ #森 #デザート #冷たい #おやつ



Ingredients(4人分)

- ・牛乳_300 c c
- ・生クリーム_200 c c
- ・粉ゼラチン_6 g
- ・水_30 c c
- ・砂糖_50 g
- ・洋酒（お好みで）_大さじ1/2
- ・ミントの葉

～いちごのソース～

- ・いちご_100 g
- ・砂糖_20 g
- ・レモン汁_小さじ1

Method



1 粉ゼラチンは水でふやかしておく



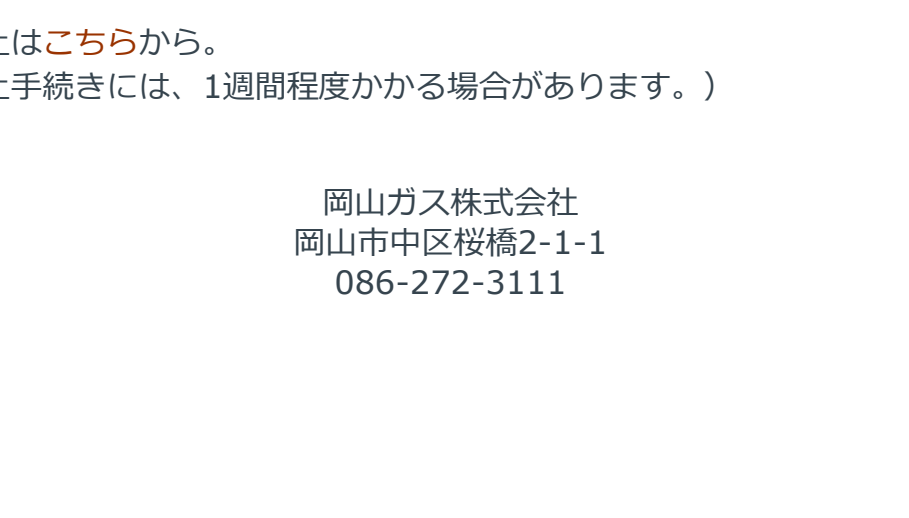
2 鍋に牛乳と砂糖を入れて火にかけ、沸騰直前に火を止める



3 ①のゼラチンを②に加え、よく溶かす
粗熱をとり、生クリームを加え混ぜる



4 容器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める



5 ④に⑤のソースをのせ、ミントの葉を飾る

★レシピ提供 アスパラガス講師 菊本 美智子

III. インスタグラム始めました！



岡山ガスショールーム「アスパラガス」発信のInstagramを始めました。
オリジナルレシピやイベント情報など、どんどん掲載していきます。

↓下のロゴマークをクリックしてみてください↓



岡山ガスYouTubeチャンネルもOPENしました。
お役立ち動画を随時UPしています。

↓下のボタンをクリックしてみてください↓

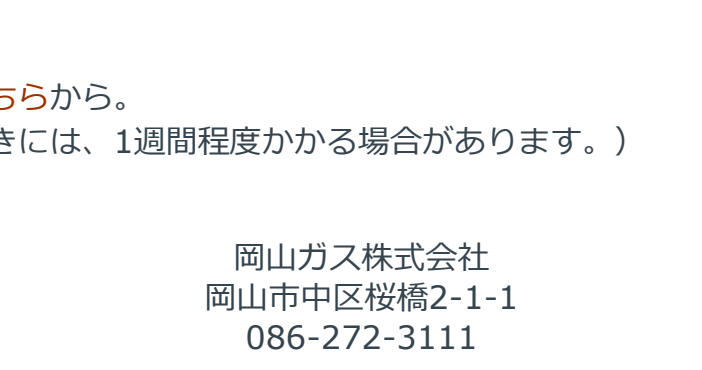
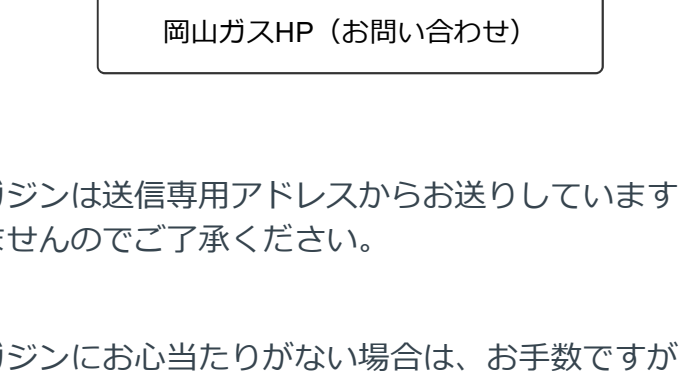


ショールームスタッフブログも随時更新中です。
営業を再開した「アスパラガス」でのひとコマを綴っています。

↓下のスタッフをクリックしてみてください↓



岡山ガスは、おかげさまで創業110周年を迎えました



メルマガ編集チーム

いつもの4人（左からMAC、CHI-CHAN、MASA、KAZU）、会員さまに寄り添った情報発信を心がけます。

※お問い合わせは、弊社ホームページから

岡山ガスHP（お問い合わせ）

※このメールマガジンは送信専用アドレスからお送りしています。ご返信いただいてもお答えできませんのでご了承ください。

※このメールマガジンにお心当たりがない場合は、お手数ですが、本メールを削除していただきますようお願いいたします。

※配信停止は[こちら](#)から。
（配信停止手続きには、1週間程度かかる場合があります。）

岡山ガス株式会社
岡山市中区桜橋2-1-1
086-272-3111