

株主さま対象「施設見学会」を開催

当社では、株主の皆さまを対象にした施設見学会を平成17年3月から開催しており、この3月に23回目を迎えました。今回は知多緑浜工場、技術研究所、ガスエネルギー館、地域冷暖房施設(ささしまライブ24地区内)、体感型ショールームのリベナス今池、クッキングサロン栄からなる5つのコースで実施し、約100名の株主さまにご参加いただきました。株主さまからは、「知多緑浜工場でLNGを使った実験や構内見学ができ有意義であった」「技術研究所では、ガスに関わる様々な分野の研究開発が行われており、興味深かった」「地域冷暖房施設では周辺のビル群の冷暖房を一手に引き受ける仕組みに感心した」「生活を豊かにしながら、省エネも実現できるガスの使い方を提案してほしい」などのご意見やご感想をいただきました。

日時 3月6日(日)、8日(火)、9日(水)、13日(日)、15日(火)の計5日

主催 東邦ガス

実施コースの内容

- 6日(日):ガスエネルギー館
- 8日(火):リベナス今池～地域冷暖房施設(ささしまライブ 24 地区内)
- 9日(水):知多緑浜工場～技術研究所
- 13日(日):クッキングサロン栄
- 15日(火):技術研究所

女性限定の料理教室「素敵なティータイムのための手作りパン教室」を開催しました。施設見学会の様子をご紹介します。

I. クッキングサロン栄 料理教室について



名古屋市中区の栄ガスビル内にある料理教室「クッキングサロン栄」は、2015年春にリニューアルオープンしました。室内を木目調に統一し、料理を楽しく学べる空間を実現しました。家庭料理やお菓子作りなど幅広い料理講座を開講しており、最新の高機能コンロやシステムキッチンを取り入れています。

Ⅱ. 調理実習の様子

多くの方が食べやすく、パン作りが初めての方にも楽しんでいただけるちぎりパンの作り方をご説明し、パン作りをご体験いただきました。

また、パン作りの他に、パンに添えるいちごミルクジャムやティータイムにぴったりなベイクドチーズケーキを作っていました。



料理講師から、ちぎりパンの作り方をご説明しました。



参加者の皆さまは、料理講師の説明を熱心に聞いていらっしゃいました。



ちぎりパンの型に入るように、パン生地の形を丸く成形していただきました。



ベイクドチーズケーキといちごミルクジャム作りでは、講師の手ほどきを受けながら手際良く調理を進めていらっしゃいました。



作業を分担して、効率よく作業を進めていただきました。



ちぎりパンがふんわり焼きあがりました。

Ⅱ. ティータイムの様子

調理実習後にはティータイムを設けて、焼きたてのパンとチーズケーキ、そして参加者の皆さまに選んでいただいたお好みの紅茶を添えて、楽しく過ごしていただきました。



ティータイムの時間には、講師からパン作りのポイントなどをお話させていただきました。

皆さまと一緒に、ティータイムの時間を過ごしていただきました。



参加者の皆さまに作っていただいた、ちぎりパン、バイクドチーズケーキ、いちごミルクジャムです。

参加者の皆さまからは、「最新のガス機器の操作方法を知ることができて良かった。」「初めてパン作りを体験しました。楽しく作れました。」などのご感想をいただきました。

今後も、株主さまに当社の事業活動へのご理解を一層深めていただき、ご満足いただける施設見学会を開催していく予定です。より多くの株主さまのご応募をお待ちしております。