

石油石炭税の増税に伴う 都市ガス料金の改定(値上げ)の お知らせ

平素は、格別のお引き立てを賜りまして厚くお礼申し上げます。

さて、従来から都市ガスの原料となる液化天然ガスならびに国産天然ガスには石油石炭税が課税されております。この石油石炭税が平成24年10月1日から増税されました。増税分は国により地球温暖化対策のために利用されます(租税特別措置法第90条3の2 地球温暖化対策のための石油石炭税の税率の特例 平成24年3月31日公布)。

弊社は、この石油石炭税の増税に伴いまして、平成24年10月9日付で関東経済産業局へガス料金の値上げの手続き(新発田地区・中条地区の供給約款ならびに選択約款変更の届出)をさせていただきます。

今回の値上げは、石油石炭税の増税分だけをガス料金に上乘せさせていただくもので、1立方メートルあたり0.17円(税抜)のご負担増をお客さまにお願いするものでございます。

実施日は平成24年11月9日とさせていただきます。なお、11月検針分のガス料金は、新旧料金の按分計算を行わず値上げ前の旧料金表で算定させていただきます。新料金表は12月検針分から適用させていただきます。

弊社といたしましては、増税による値上げとはいえ誠に心苦しく存じ上げますが、何卒、お客さまのご理解を賜りますようお願い申し上げます。

詳細につきましては、後日、改めてお知らせ申し上げます。

【お問い合わせ】

新発田ガス株式会社 総務部

TEL 0254-22-4181 (平日8:30~17:00)

nikotan news ニコタンニュース



平成24(2012)年 11月号



今年もガス展に多くの方に
来ていただきました。
ご来場ありがとうございました。



新発田ガス

新発田支店 ☎ (0254) 22-4181

中条支店 ☎ (0254) 43-4181

村上支店 ☎ (0254) 53-4132

新発田ガス・ショールーム

くらすページ ☎ (0254) 20-2525

営業時間/9:30~18:30 定休日/毎週水曜日

新発田市富塚町1-17-6 (西新発田駅前)

<http://www.nikotan.com>

くらすページ

1 Day 料理教室 塩引き鮭と寒い季節のおもてなし料理

日時: 12月4日(火) 10:00~13:00

Cooking Studio M

講師: 高橋 美奈子

定員: 16名(抽選)

受講料: 1,500円

メニュー
・鮭の雑煮焼 ・鮭の昆布炙
・茶わん蒸し ・氷頭なます
・きんとん ・3種フルーツのゼリー他



2 夜間 料理教室 冬に食べたい あったか洋食

日時: 12月6日(木) 18:30~21:00

講師: 山井 英司

定員: 16名(抽選)

受講料: 1,500円

メニュー
・煮込みハンバーグ
・クラムチャウダー
・生ハムとフルーツのサラダ



3 1Day 料理教室 ドイツの 焼き菓子教室

日時: 12月7日(金) 10:00~13:00

コムツミーア

講師: 宮田 優子

定員: 16名(抽選)

受講料: 1,500円

メニュー
・クルミのタルト
・マールケーキ



受講生募集

12月の 実演試食会 創作 麩のスイーツ ~ 車麩と里もクリームの ロールケーキ ~

日時: 12月16日(日)

1回目/11:00~12:00

2回目/14:00~15:00

管理栄養士

講師: 笠原 恭子

参加費無料
申込み不要



料理教室のお申し込み・お問い合わせ等連絡先はくらすページまで

①②③ 申込み 締切り... 11月26日(月)

①~③は弊社の供給するガスをご利用いただいている方であればどなたでもお申し込みできます。

☎ 0254-20-2525

営業時間 AM9:30~PM6:30 (定休日/水曜)

表紙のレシピ

ナスと豚肉の オイスター炒め

材料・分量 (4人分)

- ナス.....2個
- 豚こま切れ肉.....200g
- 塩.....少々
- 玉ねぎ.....1/2個(100g)
- ごま油.....大さじ1
- 片栗粉.....小さじ1
- ①オイスターソース.....大さじ1と1/2
- ②しょう油.....大さじ1/2
- ③酢.....大さじ1
- ④砂糖.....小さじ1

作り方

- ナスは長さを半分になり、それをタテに4~6つに切る。水にさらし、水気を切る。
- 豚こま切れ肉は大きいものは一口大に切り、塩をふる。
- 玉ねぎは薄切りにする。
- ④を合わせておく。
- フライパンを中央で温め、ごま油をしき、②を中央に広げ、その上に片栗粉をふる。
- ナスを豚こま切れ肉のまわりに並べ、玉ねぎは豚肉の上に乗せておき、そのまま2分くらい触らずに焼く。
- 豚こま切れ肉の色が変わってきたらサッと混ぜ、フライパンの中央をあけ、④を加え煮汁がなくなるまで炒める。

※このチラシは、全て税込表示となっております

午後 8時まで

ガス器具の調子が悪い時など、ご遠慮なくお電話ください。

修理サービスやっています。土、日、祝日は除きます。