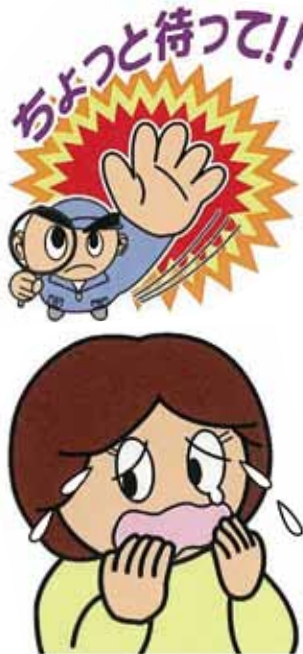


LPガス販売店変更にかかわるトラブルが発生しています

甘い言葉にご用心!!



選ぶのはお客様です!!
だからこそしっかり確認しましょう

勧誘された時は次の5点を確認しましょう

- ①現在ご使用になっているガス会社を意味もなく誹謗したり中傷したりしていませんか?
- ②掲示されたガス料金がいつまで保証されていますか?
- ③勧誘会社と納入するLPガス販売店は同じですか?
- ④契約書の内容に法外な中途解約金や、お客様にとって不利な点は書かれていませんか?
- ⑤夜間・緊急時の連絡、出動等の安全体制や、サービス内容は充実していますか?

業者の委任状や、新たな契約書にハンコを押す前に...

- お客様に不利益になるような条項がないか、契約書をよく確認してから結論を出しましょう。

勧誘方法、契約書に少しでも疑問がある場合には、
下記の販売店に相談しましょう。

なお、このお知らせはお客様の自由な選択を阻害するものではありません。



豊通エネルギー株式会社

toyotsu energy corporation

豊田営業所

〒473-0928 愛知県豊田市生駒町横山106番地
TEL 0565-57-2031 FAX 0565-57-2335

碧南営業所

〒447-0879 愛知県碧南市沢渡町233番地
TEL 0566-46-3450 FAX 0566-46-3451

豊橋営業所

〒440-0822 愛知県豊橋市伝馬町215番地
TEL 0532-63-8112 FAX 0532-63-8113

北名古屋営業所

〒481-0031 愛知県北名古屋市弥勒寺東4丁目2
TEL 0568-25-2881 FAX 0568-25-2882

安城営業所

〒446-0046 愛知県安城市赤松町大北85番地2
TEL 0566-93-9700 FAX 0566-93-9701

お客さまの暮らしに豊通エネルギーを

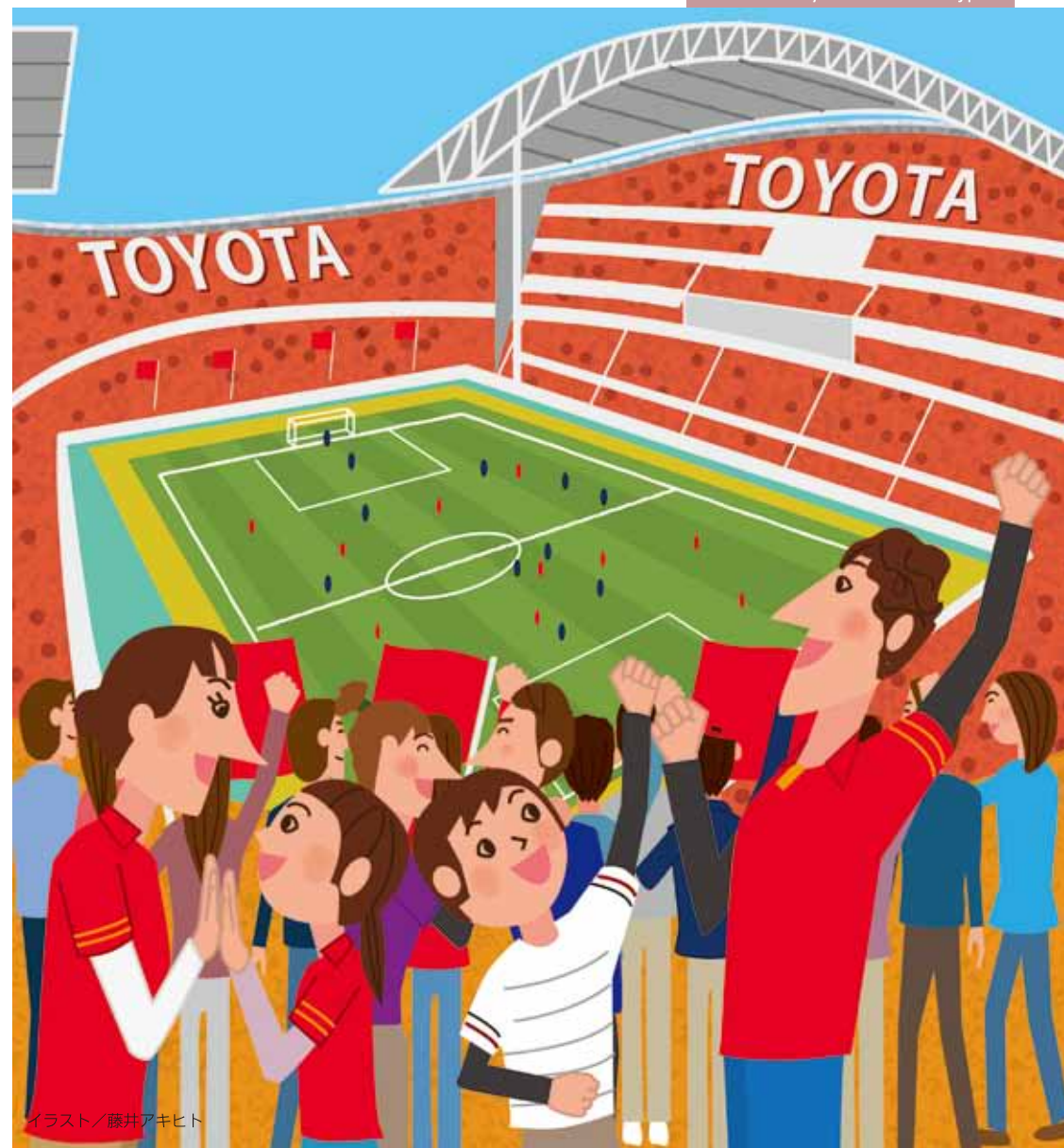
豊通エネルギー株式会社

とよ通信

autumn
2016
vol. 10
toyotsu energy corporation

「もしも」の時に生活を支える 太陽光発電のススメ

www.toyotsuene.co.jp



イラスト/藤井アキト

「もしも」の
時に生活を
支える

太陽光発電のススメ

記憶に新しい東北大震災、熊本地震——相次ぐ災害をうけて、ますます注目されている太陽光発電。万が一の際にも、安心・安全、そして正確な情報収集をサポートしてくれる、心強い味方です。

でも
大丈夫!

知っ
て
おこ
う!

太陽光発電 安心 POINT

「もしも」電気がストップしたら!?

突然の停電や災害など、電力供給がストップした際は、自立運転モードに切り替えます。日射があれば、生活に必要な電力を作り出し、様々な用途に使用することができます。

POINT 1

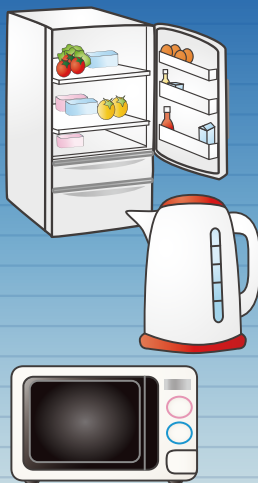
連絡手段や
情報入手手段を確保



情報収集や安否確認に欠かせない、テレビや携帯電話といった通信機器用の電力を確保。落ち着いた判断や行動ができます。

POINT 2

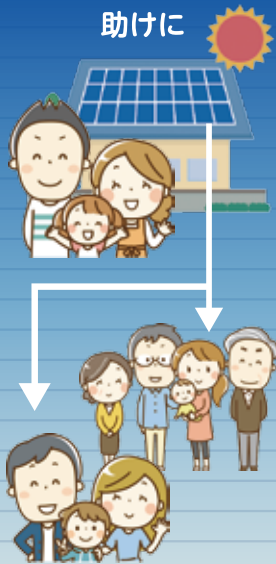
食糧・医薬品の保存
や調理などが可能



冷蔵庫で貴重な食糧や医薬品を保存したり、電気ケトルを使っでの煮沸消毒なども可能。命を守るために必要な電力を確保できます。

POINT 3

近隣の方の
助けに



自分の家族だけではなく、近所に住む方々に電力を提供するなど、地域における緊急時の助け合いにも役立ちます。

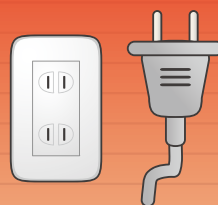
太陽光発電 注意 POINT

「もしも」の時の自立運転モード!

非常時にも電気を使用でき、とても頼りになる太陽光発電ですが、使用する際に注意が必要な点もあります。自立運転モードの特性を知り、緊急時を想定し準備をしておくことが大切です。

POINT 1

自立運転コンセントを
使用します



自立運転モード時は、家のコンセントは使用不可。自立運転コンセントのみ使用可能です。自立運転モードへの切り替え後は、機器に付いている専用コンセントに、使用したい電気製品のプラグを差し込みます。

※現在販売されている太陽光発電システムの多くは、この自立運転コンセントを備えていますが、一部の機種や設置工事の内容によっては、コンセントがない場合もあります。

POINT 2

自立運転モード時の電力は、
最大1,500Wまで使用可能。
どの機器をどう使うか、事前に想定を!

主な家電製品の消費電力 ※数字は目安です

冷蔵庫 → 150~600W	炊飯器 → 1,300W
電子レンジ → 1,300W	電気ポット → 1,000W
液晶テレビ → 150W	ラジカセ → 20W
携帯充電 → 15W	ノートPC → 50~150W
こたつ → 600W	扇風機 → 50W

POINT 3

日照で発電量が
左右されます

通常夜間は使用できませんが、太陽光発電に連動した蓄電池を組み込むことで、日中に充電し、夜間でも自立運転が可能になります。

容量オーバー
には注意!



愛知の各都市の魅力を探っていく本コーナー。
第一回は、古くから西三河地方の中心地として栄えた岡崎を紹介！



天下人から名奉行まで 江戸を彩った偉人ゆかりの地

岡崎市人口：383,899人
(2016年7月1日現在)

「岡崎」の由来

岡崎という地名は、中世に明大寺町にあった明大寺城や矢作東宿が、竜美ヶ丘のある「丘」陵の出「崎」にあったことが由来とされる。



町のシンボルは、天下人・家康生誕の地として知られる岡崎城。城が築かれたのは15世紀半ばで、家康の祖父・松平清康が入城して以降、家康をはじめ松平（徳川）家所縁の拠点となった。

天正18（1590）年に家康が関東に移封されると、豊臣秀吉家臣の田中吉政が城主となる。吉政は、城郭を拡張して惣構えの堀を築くなど城下町の建設を進め、東海道を城下に引き入れて近世岡崎城下町の原型を作った。

江戸時代になってからは、「神君出世の城」として知られ、家格の高い譜代大名が歴代の城主を務めた。現在は県内屈指の桜の名所として、また歴史資料館として、市民の憩いの場となっている。

また、岡崎は大岡裁きで有名な大岡忠相とも縁が深い。8代将軍・吉宗のもとでの功績が認められ、忠相は西大平藩（現在の岡崎市大平町）を治める大名に取り立てられた。以降は子孫が代々藩主を務めている。一時は廃止された藩の陣屋だが、旧藩士や領民の嘆願もあって陣屋跡として復元されている。



食

八丁味噌

赤褐色の色味と適度な渋み・苦味のある独特な味で知られる名物の赤味噌。岡崎城から西へ八丁（約870メートル）ほどの旧八丁村（現・岡崎市八帖町）で製造された事が名前の由来という。家康は陣中食として励行し、以降代々の徳川家将軍にも愛された。

あわ雪豆腐

江戸時代の地誌である『三河名勝誌』によると、東海道岡崎宿の茶店で名物として供され評判になったという。当時は、丸い豆腐に醤油と出汁を使った葛あんをかけ食していた。明治期以降は姿を消していたが、天明2（1782）年から続く「備前屋」で、現代風にアレンジされた岡崎名菓のあわ雪豆腐を味わえる。



匠

三河仏壇

三河独特の良質な原木や漆と高度な鋳造技術により作られる三河仏壇は、元禄17（1704）年に仏壇師庄八家により製造されたのが起源とされる。利便性を考慮し引き出しの台が低く、うねり長押しという作りによりご本尊・仏像等が見えやすい点が特徴。伝統的工芸品に認定されている。



祭

滝山寺鬼まつり

天武天皇の勅願によって薬師如来をまつり、吉祥寺と名乗ったのが起源といわれる滝山寺。ここで例年旧暦1月7日頃に行われる鬼まつりは、天下泰平や五穀豊穡を祈り、大松明を持った数十人が乱舞するという勇壮な祭りである。祭り自体は源頼朝の祈願から始まったとされ、徳川3代将軍家光以後は幕府の公式行事となった。

菅生祭

厄災の除去を祈願する祭りで、岡崎最古の神社・菅生神社で行われる。江戸時代後期の文政年間からは、菅生川に提灯を沢山付けた二艘の鉾船を浮かべ、金魚花火や手筒花火を打ち上げて、神々へ奉納するようになった。これらの花火には、鎮魂や厄除けの意味があるとされる。

現在は、岡崎市の花火大会と共同で8月第一土曜日に開催されている。





洋風おでん~Oden~

1人分
320kcal
調理時間
40分

スープの素で煮込むことで、定番のおでんが新鮮な味わいに。寒くなる季節にうれしいおかずです。

作り方

- ①じゃがいもは皮をむき、半分に切る。水にさらして、水気をきる。たまねぎは軸をつけたまま2~3cm幅のくし形に切る。にんじんは皮をむき、大きめの乱切りにする。
- ②しらたきはさっとゆでる。
- ③鍋に、A、①、しらたき、ウィンナー、ゆで卵を入れる。ふたをすらしめてせ、中火で25分ほど煮る。
- ④好みて粒マスタードをつけて食べる。

材料 (2人分)

■	じゃがいも	2個 (300g)
■	たまねぎ	150g
■	にんじん	50g
■	結びしらたき	4個 (100g)
■	ウィンナーソーセージ	4本
■	ゆで卵	2個
A	水	600ml
	固形スープの素	1個
	しょうゆ	大さじ1/2
	塩	小さじ1/6
	■	粒マスタード (お好みで)

調理ポイント!

- おでんの具はお好みで。だいこんやれんこんなど、根菜を入れてもおいしく仕上がります。また、しらたきは下ゆですることでアクやくさが抜け、味がよく染み込みます。

ヘルシーポイント (栄養ポイントなど)

- じゃがいもに含まれるビタミンCは、でんぶんの効果により、加熱しても壊れにくいのが特徴。卵とウィンナーを加えてボリューム満点、野菜もたっぷり食べられます。

お気に入りの来年も着るために...

しまい洗いを しよう!

「去年のシャツを久々に出したら、黄ばみや虫食いがあった...」。その原因は、収納前にしっかりとケアしていないから! 衣替え時の“しまい洗い”で、お気に入りのいつまでも大事に着ましょう!

しまい洗い 3つのポイント

一見汚れていないように見えても、服は汗や皮脂をたっぷり吸っています。特に、夏場に活躍した服は、しまう前に丁寧な手入れが必要です。

1 汚れや汗じみをよく落とす

下記の、特に汚れや汗じみが付着しやすい場所は念入りにケアしましょう。また、ポリエステルや綿の白物の黄ばみ・においには、粉末の酸素系漂白剤を50℃位のお湯に溶かし、20分程度つけると良いでしょう(色柄物はダメ)。

特に汚れやすいココに注意!



2 すすぎは清潔な水で行う

お風呂の残り湯には、汚れや皮脂が多く含まれています。できる限り、清潔な水ですすぎを行きましょう。



3 よく乾燥させて収納する

衣類に水分や湿気が残っていると、黄ばみやカビの原因になります。服を十分乾燥させてからしまいましょう。



さらに衣類をきれいに保つポイント

◎衣類を傷めない収納

- 防虫剤や除湿剤で虫・湿気対策!
- 余裕をもった収納でシワをつけない!
- ニットはたたんで型崩れを防止!

虫食いや湿気対策をしたなら、詰め込み過ぎず余裕を持った収納を心がけましょう。ニット製品は重みによって型崩れが起こるので、ハンガーでなくたたんでしまうのがおススメ。



◎クリーニングを有効活用

自宅で落とせない汚れや、扱いの難しい細工のある衣類等は、クリーニング屋さんへ。その際に、衣類の状態(汚れの種類・時期、ほこり・箇所等)を伝え、最適な対処をしてもらいましょう。



■クリーニング屋に依頼したい衣類

- 水洗い不可の物や、ドライクリーニングの物
- 自宅では落とせない汚れがついた物
- 仕上げが難しい素材や細工のある物