

その振込・契約・購入 ちょっと待った!



愛知県警察・
一般社団法人愛知県LPガス協会からの
重要なお知らせ

お
おしおし
詐欺が
急増中!

え
LPガス切替の
勧誘セールスは
慎重に!

あ
悪質な
訪問販売に
要注意!

おかしいな?
と思った時には
すぐにご連絡ください!

愛知県LPガス
お客様相談所

052-261-2833

受付時間9:00~17:30(土・日・祝日は除く)

「怖い」「困った」「迷惑」と感じたら110番!! 愛知県警察 ☎ 110番



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

とよ通信

autumn
2018
vol.18
toyotsu energy corporation

用途別にごぼう! シーン別おすすめガス暖房機器

www.toyotsuene.co.jp



生活スタイルもお悩

みも人それぞれ……

シーン別
おすすめ

用途別に選ぼう! ガス暖房機器

秋冬に欠かせないガス暖房機器に
そこで今回は、ガスファンヒーター
生活スタイルやお悩み
それぞれの特長と選び方の

も、さまざまな種類・特長があります。
一とガス温水式床暖房について、
ごとにおすすめしたい、
ポイントをご紹介します!



おすすめは……ガスファンヒーター

1台を複数の部屋で使いたい

移動させて使える

持ち運びできるサイズがほとんどなので、ガス栓があるところ、または、ガスホースが届く範囲なら部屋間を移動させて使用可能。掃除もらくちんです。



真冬の
キッチンでも
重宝

ふだんは不在がちです

パワフルに速暖!

ガスならではのパワフルな瞬発力を発揮! 寒い冬の夜も、帰宅後スイッチを入れて約5秒で温風が吹き出し、部屋全体をすばやく暖めます。



冬は乾燥が気になる……

ガスファンヒーターから出る一般的な水分量の目安

木造(戸建)
14畳の場合
1時間で
約300cc

※使用サイズ: 50号想定。
使用機種・環境によって
異なります。

空気が乾燥しにくい

ガスは燃焼時に水蒸気を発生させます。そのため、ガスファンヒーターは他の暖房機器よりも、室内の空気が乾燥しにくいのです。

おすすめは……ガス温水式床暖房

赤ちゃんとペットがいます

ほこりが舞わず安心

温風が吹き出す暖房機器ではないので、吹き出し口での火傷の心配や、足元にほこりが舞うことはありません。小さな子どもやペットがいる家庭でも安心です。



気持ち良い
あったかさ
だね♪

日中はほとんど家にいます

使用中のこまめな温度調整不要

立ち上がり後、均一な室温で頭寒足熱の空間を保つことができます。こまめなスイッチのON/OFFも温度調整も必要なく、ずっと快適です。



冷え性が悩みです

頭寒足熱がかなう

床からの伝導熱とふく射熱(遠赤外線効果)の対流により、部屋全体をむらなく暖房。また、足元から体を温めることができるため、理想的な「頭寒足熱」がかないます。



弊社までお気軽にご相談ください!

人口:153,000人
(2018年7月1日現在)



「小牧」の由来

太古の昔、小牧山付近まで海の出入りがあったことから「帆巻山」、または、中世に馬市が盛んだったことから「駒来」と呼ばれたことが由来といわれるが、確かなことは不明とされる。



愛知の各都市の魅力を探っていく本コーナー。
第九回は、史跡・小牧山を望む小牧を紹介！



戦国史にその名を刻み、
発展遂げた交通の要衝

名古屋市の北方 15km、濃尾平野のほぼ中心に位置する小牧市。1955年に県下21番目の市として誕生した。戦後、東海地方を中心に甚大な被害を及ぼした伊勢湾台風(1959年)からの復興が、街の近代化と発展の契機に。財政基盤の強化と確立を図るべく、工場や大型団地の積極誘致を実施。そして、高度経済成長期には、名神・東名高速道路、中央自動車道の結節点である他、県営名古屋空港を擁する恵まれた立地条件をいかし、内陸工業都市として発達。かつては「小牧菜どころ米どころ」と呼ばれた田園地帯から、中部地方の中核都市へと変貌を遂げた。また、豊臣秀吉と徳川家康が激しい攻防戦を繰り広げた「小牧・長久手の合戦」により、その地名は歴史的にも有名。四季折々に表情を変える市のシンボル・小牧山をはじめ、高名な画家の貴重な作品を収蔵するメナード美術館、毎年大勢の来場者でにぎわう市内最大のイベント「小牧市民まつり」など、歴史的資産に加え、豊かな自然と文化的な魅力あふれる街でもある。



田縣神社

五穀豊穡の神である御歳神と、子宝・安産の神である玉姫命を祀る神社。3月に行われる豊年祭は、毎年新しく作られる大男荳形(おおおわせがた=男性器)を厄男達が御輿に担いで奉納するもので、天下の奇祭として知られる。

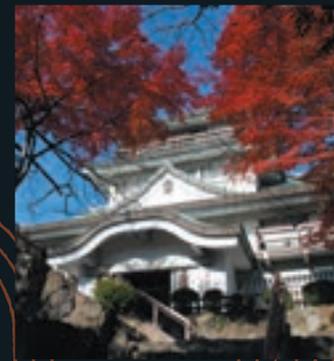


名古屋コーチン

明治時代に元尾張藩士の海部壮平・正秀兄弟が生み出した小牧発祥の地鶏。正式な品種名は「名古屋種」という。弾力に富んだ肉質、こくのあるうまみ、桜色の卵殻が特徴。甘辛く味つけしたすき焼き「ひきずり鍋」が、地元流のおすすめの食べ方。

小牧山

市街地の西に位置する標高 85.9m の小山で、頂上からは濃尾平野を一望できる。永禄 6 年 (1563) には、織田信長がこの山に築城し、天下統一の足がかりとした。現在は、山全体が国指定の史跡公園に。展望室を備え市の郷土史料を展示する小牧市歴史館が山頂に立つ他、四季の花の風景が美しい緑地や遊歩道があり、自然豊かな憩いの場となっている。



小牧市マスコットキャラクター
「こまき山」

小牧宿と岸田家住宅

江戸時代、尾張藩は小牧山の東を通る上街道(木曾街道)を整備し、小牧は街道沿いの宿駅として栄えた。当時をしのぶことができる建物として、脇本陣としての機能も果たした旧家・岸田家住宅がある。市指定の有形民俗文化財で、予約制で内部の見学も可能。



1人分
301kcal
調理時間
15分



材料 (2人分)

■豚ロース薄切り肉	150g
■塩	小さじ1/6
■こしょう	少々
■きのこ (好みのもの。写真はまいたけとしめじ)	1パック(100g)
■油	大さじ1
■巨峰(種なし)	100g
A	
■バルサミコ酢	大さじ1
■しょうゆ	大さじ1/2
■クレソン	1束(40g)

作り方

- ①肉は長さを半分に切る。広げて、塩、こしょうをふる。
- ②きのこは少し大きめにほぐす。クレソンは長さ3~4cmに切る。
- ③巨峰は皮をむき、縦半分に切る。
- ④フライパンに油大さじ1/2を温め、強火できのこをいためる。焼き色がついたら皿にとり出す。油大さじ1/2をたして、肉をいためる。火が通ったらとり出す。
- ⑤続いてフライパンにAを入れて、弱火で30秒ほど煮る。巨峰を加え、ひと煮立ちしたら、きのこ、肉を戻してからめ、クレソンを加えてひと混ぜし、火を止める。

甘さと酸味がほど良いワインのような風味

豚肉と秋の幸のいためもの

調理のポイント



きのこは、お好みのものでOK。1種類でも良いですが、2種類以上を組み合わせると、食感の違いも楽しめてより美味しく仕上がります。

ヘルシーポイント
(栄養ポイントなど)

豚肉はビタミンB1を多く含むので、疲労回復に効果的。また、きのこは低カロリーで食物繊維豊富な食材。かさがあがるので料理にボリューム感が出ます。



深まる秋、心も体もほっこり♪

おうち CAFE



家庭でも手軽に楽しみたいティータイム。高価な茶葉や豆にこだわらなくても、ちょっとしたコツで香りや味わいはぐっと良くなります。今回は、紅茶とコーヒーの上手ないれ方をレクチャーします。

香り・味わいの決め手は……最適な水と温度



水

口あたりがまるやかでくせがなく、素材のうまみをよく抽出できる軟水が向いているといわれます。汲みたての新鮮な水を使うことも大切です。

軟水

日本の水道水は軟水なので最適!

硬水

少

ミネラル含有率

多



温度

低温すぎるとしっかり抽出できず、高温すぎると渋みやえぐみが出たりと、お湯の温度も重要。空気を多く含む沸かしたてのお湯を使いましょう。

適温を知ろう!



紅茶 & コーヒー 基本の美味しいいれ方



紅茶 香り豊かなリーフティー

- ①沸かしたお湯を注ぎ、ポットとカップを温めておく
- ②温めたポットに茶葉(ティースプーン1杯=2~3gが1杯分)を入れる
- ③ポットにお湯(1杯分=150~160g)を勢いよく注ぎ、すぐにふたをして約3分蒸らす
- ④ティースプーンでポットの中を軽くひと混ぜしてから、茶こしを使って濃さが均等になるようにカップに回しながら注ぐ



コーヒー 本格派の香り! ペーパードリッパ

- ①沸かしたお湯を注ぎ、ドリッパー、サーバー、カップを温めておく
- ②ペーパーフィルターをドリッパーにセットし、コーヒー豆(粉/10~13gが1杯分=ティースプーン山盛り3杯で約10g)を入れる
- ③ドリッパーをサーバーにセットし、お湯(1杯分=140~150g)を粉全体にお湯が染み込む程度に少量をゆっくりと注ぐ
- ④粉が膨張したら泡が消えないうちに、中央から「の」の字を描くように5~6回に分けてお湯を注ぐ

