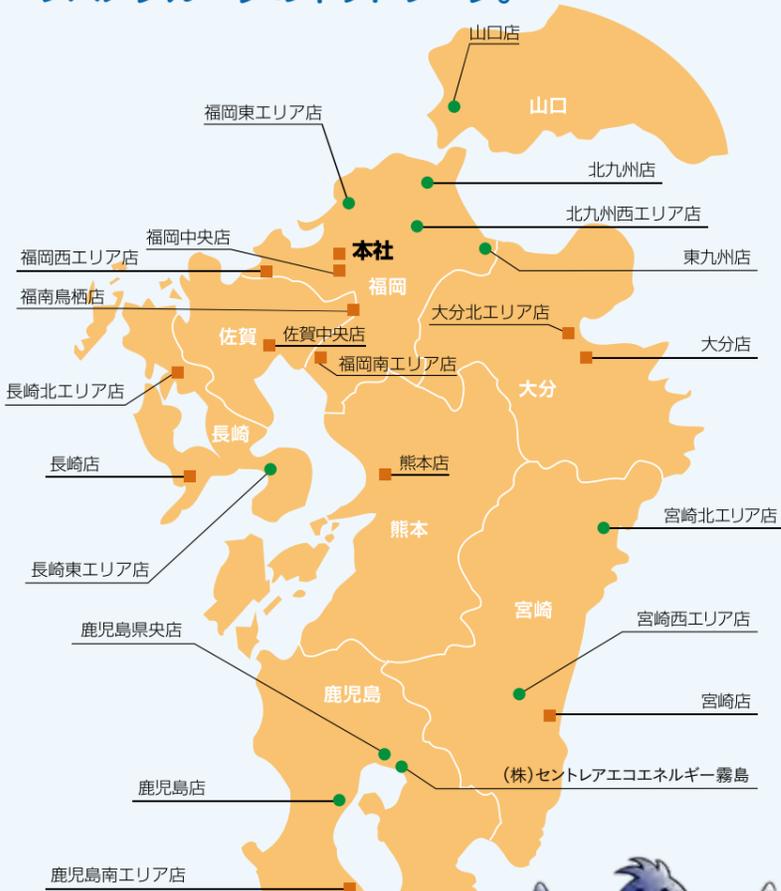




九州全域と山口を繋ぐ、ツバメグループのネットワーク。



ガスのこと、暮らしのこと、いつでもお気軽にご相談ください!



ツバメガスグループ お客様窓口

- 福岡地区**
- 福岡中央店 (株)ツバメガスフロンティア 092-559-2200
 - 福岡西エリア店 (株)ツバメガスフロンティア 092-332-0160
 - 福岡南エリア店 (株)ツバメガスフロンティア 0944-77-6033
 - 福岡東エリア店 (株)ツバメガス福岡 092-942-3938
 - 北九州店 (株)ツバメガス北九州 093-473-6628
 - 北九州西エリア店 (株)ツバメガス北九州 0949-26-1777
 - 東九州店 (株)ツバメガス北九州 0979-83-3002

- 佐賀地区**
- 佐賀中央店 (株)ツバメガスフロンティア 0952-37-0373
 - 福南鳥栖店 (株)ツバメガスフロンティア 0942-82-8202

- 長崎地区**
- 長崎店 (株)ツバメガスフロンティア 095-839-5331
 - 長崎北エリア店 (株)ツバメガスフロンティア 0956-58-6005
 - 長崎東エリア店 (株)ツバメガス長崎 0957-27-5711

- 熊本地区**
- 熊本店 (株)ツバメガスフロンティア 096-233-3177

- 大分地区**
- 大分店 (株)ツバメガスフロンティア 097-554-3360
 - 大分北エリア店 (株)ツバメガスフロンティア 0977-27-9251

- 宮崎地区**
- 宮崎店 (株)ツバメガスフロンティア 0985-24-4220
 - 宮崎西エリア店 (株)ツバメガス宮崎 0985-30-7701
 - 宮崎北エリア店 (株)ツバメガス宮崎 0982-34-6112

- 鹿児島地区**
- 鹿児島県央店 (株)ツバメガス鹿児島 0995-64-5572
 - 鹿児島店 (株)ツバメガス鹿児島 099-263-6733
 - 鹿児島南エリア店 (株)ツバメガスフロンティア 0993-25-6633
 - (株)セントレアエコエネルギー霧島 0995-46-0815

- 山口地区**
- 山口店 (株)ツバメガス山口 083-252-0928



みなさまの暮らしに役立つ情報誌

ツバメガスライフ

ガス機器特集 環境性能で選ぶ! 地球に優しい暖房選び

- 温度で使い分け! 冷蔵庫収納術
- プレゼントが当たる クロスワードパズル
- LPガスQ&Aコーナー
- レシピ『大根のひらひら鍋』

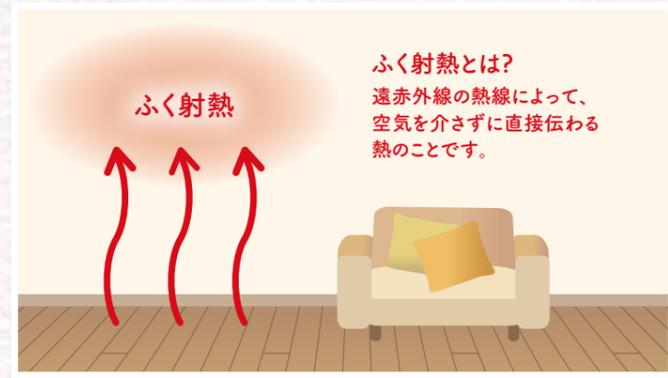


地球に優しい暖房選び

近年、地球環境に対する意識が世界全体で高まっています。「SDGs」や「カーボンニュートラル」といったワードを耳にしたことがある方も多いのではないのでしょうか。そこで今回は、実はエコなガス暖房機のメリットや環境性能についてご紹介。今年の冬は、地球環境への優しさで暖房を選んでみませんか?

空気を汚さずクリーン ガス温水式床暖房

ガス温水式床暖房は、熱源機で加熱した温水を床下のポンプで循環させる仕組みの暖房機。室内で燃焼をさせないので、空気を汚しません。また、電源を切っても30分程度は予熱で暖かさが持続します。就寝・外出時など、部屋を離れる30分前に電源を切るようにすることで使用時間を短くし、CO2を削減することができます。



ふく射熱

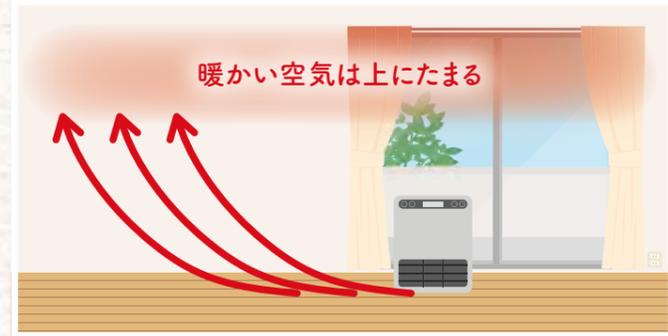
ふく射熱とは?
遠赤外線の熱線によって、空気を介さずに直接伝わる熱のことです。



床からの熱を効率的に利用するために、カーベットを数かずを使用するのがおすすめです。ふく射熱で部屋全体が暖まります。

高い熱効率で一気に暖める ガスファンヒーター

パワフルな火力で一気に部屋をあたためることができるガスファンヒーター。床付近から温風を吹き出すため、暖かい空気が上昇する性質を利用して、効率的に部屋全体を暖めることができます。ガス管に接続して使用するため、石油ファンヒーターのように燃料を補給する手間もかかりません。



暖かい空気は上にたまる



窓際の温度は室内よりも低くなっているため、ガスファンヒーターからの熱を冷やさずに循環できるように窓を背にしての設置がおすすめです。

PC やスマートフォンからガス料金のお支払い手続きがカンタンに!

ガス料金等のお支払いは、便利で簡単!!
各種クレジット、銀行の自動振替のお申し込みお手続きを!



お支払い方法

クレジットカードでお支払い

クレジットカード会社がお客様のガス料金をツバメガスに立替払いし、クレジットカード会社からお客様にご請求するお支払い方法です。

銀行口座振替でお支払い

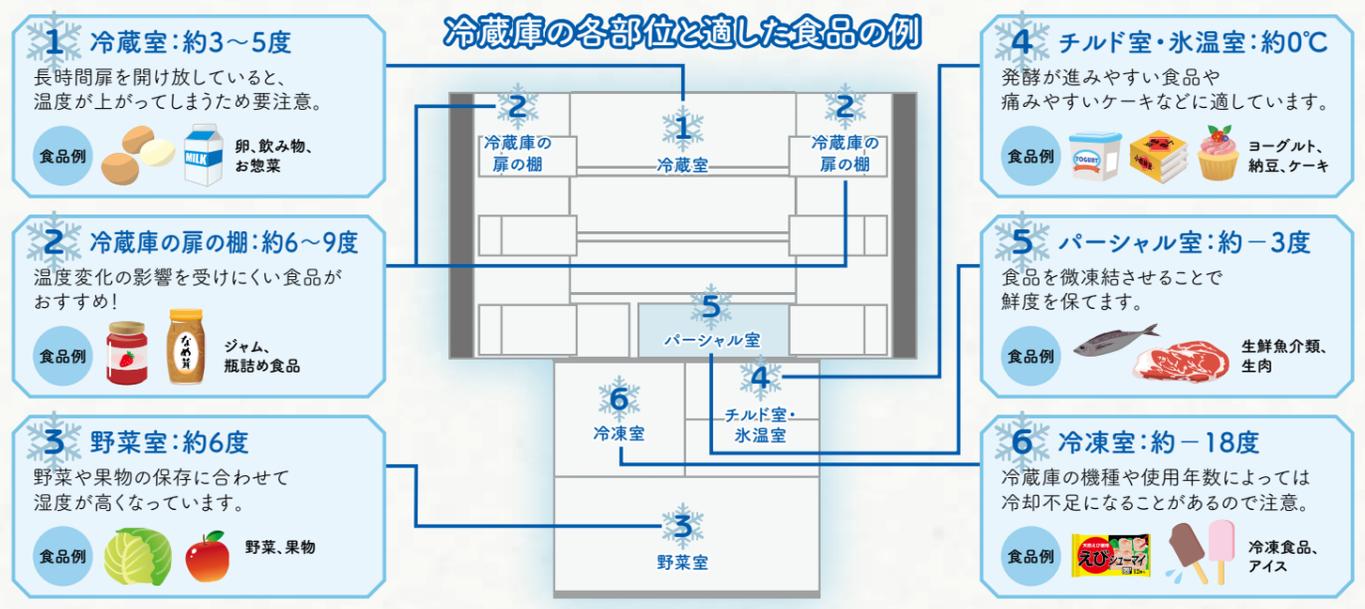
お客様の預貯金口座から毎月自動的にお支払いいただく方法です。

ご確認ください

- ①クレジットカード番号が変更になる場合は、すみやかに上記の二次元バーコードより再登録をお願いいたします。
- ②クレジットカードの有効期限更新が必要なお客様には、郵送でご連絡いたします。

温度で使い分け! 冷蔵庫収納術

冷蔵庫の収納スペース。適材適所で使い分けはできていますか？
場所によって温度が異なるため、適当に入れてしまうと食材の鮮度を損なってしまうことがあります。
今回は、食材ごとの適した収納箇所をご紹介します!この記事参考に、食品の収納を見直してみましょう。



LPガスQ&Aコーナー

安心・安全の秘密を探れ!

今回のテーマ:点検お知らせ機能について

Q うちのガス機器、かなり古いけど大丈夫?

A 寿命は10年が目安です!
使用頻度や使い方によって違いますが、突然の故障や経年劣化による事故防止のために、10年を目安に点検や交換をおすすめします。

Q 使用期間を覚えていられないかも…。寿命を知る方法はないですか?

A 「点検お知らせ機能」付きのガス機器があります
経年劣化が起こりやすい給湯器などのガス機器には、使用で10年相当となったときに(※)、また、使用頻度が多い場合は10年より早く、点検お知らせを表示する機能があります。
※業務用給湯器の場合は使用3年相当で表示

Q どうやってお知らせしてくれますか?

A リモコンの画面や機体のランプでお知らせします
給湯器はリモコンの操作画面に「88」や「888」が表示されます。小型湯沸かし器は機体のランプが点滅してお知らせします。

Q 点検お知らせ機能が表示されたら、どうすればいいですか?

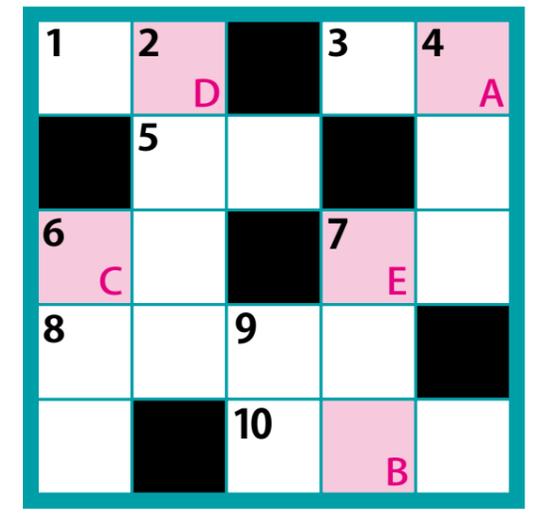
A ガス事業者に連絡をして早めに点検を!
機器の取扱書やメーカーへの問い合わせで表示の消し方を確認できます。ただし、経年による劣化の可能性は変わりません。故障やトラブルが起こる前に、早めにガス事業者へ連絡して点検を受け、必要なら修理や交換をしましょう。

ご不明な点や不安なことは、ツバメガスグループ各店にご相談・ご連絡ください。

解いて答えて応募しよう! クロスワードパズル

下のヒントを手掛かりに、マスを埋めましょう!

- ▼タテのカギ
- 冬が旬の白い野菜。今号のレシピでも登場!(←このページにヒント)
 - 冷蔵庫内は、〇〇〇で使い分けするのが上手な収納のコツ(←隣ページにヒント)
 - 師匠と弟子
 - 防寒具の一つ。ヒーローも身につけています
 - 「一年の〇〇は元旦にあり」といいます
- ヨコのカギ
- 「恩を〇〇で返す」ようなことはしてはいけません
 - 広がったり、売ったり、貸したり、火が出たりします
 - 英語では「When」
 - 力士が踏むのは?
 - ガスファンヒーターは、〇〇に背を向けて置くのがおすすめ(←表紙にヒント)
 - 給湯器などの経年劣化しやすいガス機器には、〇〇〇〇お知らせ機能が付いています(←隣ページにヒント)
 - 親の兄弟姉妹の子どものこと



Q A~Eの文字を並べてできるキーワードは? A B C D E

※解答は、当社ホームページ(2月1日~)にて公開!
<https://www.tsubamegas-f.co.jp/>



プレゼント 毎号、正解者の中から抽選で **50名様にクオカード500円分!!**

応募方法 応募の締切は **1月31日まで**

A.専用フォームから! 下記の二次元バーコードから専用応募フォームにアクセスし、必要事項を入力してご応募ください。

B.メールから! 下記のメールアドレスに必要事項①~⑤を入力して送信!

info@tsubamegas-f.co.jp
①お客様コード(10ケタ)
②お名前 ③住所 ④電話番号
⑤クロスワードの答え
↑件名は「vol.34 応募」としてください

<https://www.tsubamegas-f.co.jp/tsubamegaslife/crossword/>

大根のひらひら鍋

薄切りにした野菜をしゃぶしゃぶ風に

材料 (2人分)

大根	15cm
にんじん	縦 1/2 本
春菊	1 束
わかめ (乾燥)	3g
油揚げ	2 枚
水	700ml
昆布茶 (粉末)	10g
酒	大さじ 1
薄口しょうゆ	大さじ 1 と 1/2
水溶き片栗粉	大さじ 2

1 大根、にんじんは皮をむき、ピーラーでリボン状にそぐ。春菊は根元のかたい部分を切り落とす。わかめは水で戻して水けをきる。

2 油揚げは、熱湯を回しかけて油抜きし、縦長の細切りにする。

3 鍋に①を煮立たせ、水溶き片栗粉でとろみをつける。

4 ③に①、②を入れて煮ながらいただく。

冬のおすすめレシピ

調理時間:20分
エネルギー:255kcal

mini COLUMN
大豆加工品でコク&ボリュームアップ
油揚げ、厚揚げなどの大豆加工品は、油で揚げたのでコクがあります。また原料の大豆はたんぱく質なのでボリュームもアップ。満腹感が得られます。