



# ツバメ通信

Vol.12

2011

# お客様大感謝祭

12月2,3日当社ショールームにて  
お客様大感謝祭を開催いたします!

**大好評**

**料理教室**

**大好評**

**ハンドマッサージ  
コーナー**

**BINGO**

5	22	33	55	62
3		36	54	71
			51	60
			49	66

**ビンゴゲーム  
大会**

**ポップコーン  
コーナー**



**とき**  
12/2(金)・3(土)  
10:00~17:00

**ところ**  
当社ショールーム

**展示商品**  
最新型ガラストップコンロ / 高効率給湯器  
浴室暖房乾燥機 / ガスファンヒーター etc

**さらに**  
先着10組様に  
お米2kg  
プレゼント

今年もイベント盛りだくさんで皆様のご来場お待ちしております。



## 昭和町~西海市、新担当の杉原社員です。

新しく担当になりました、杉原義亜と申します。昭和47年2月29日生まれ、O型の魚座、岡山県出身です。博多支店に6年半勤務して、この10月より長崎支店に転勤して参りました。新天地で張り切っていますので何でもご相談ください。よろしくお願ひします。



# 知っ得情報

TSUBAME INFORMATION Vol.12

## 今月は節約術特集



### シャワーヘッドを節水型に交換

普段道理使うだけで水道料金もガス代も節約できる優れものです。手元でお湯を止めれるタイプもあり、こまめに止めればさらに節約できます。値段も1500円~とお手ごろです。取替えも簡単ですし、ホームセンターの水道コーナーや通信販売で売っていますので、探してみてください。ちなみに安いタイプは水の線が細いだけなので、勢いよくお湯を出すとちょっと痛いので5000円前後のものがお勧めです。

### 電気代ゼロ! ほうきを使って掃除

掃除をする時にほうきを使ってみてはいかがでしょうか? 掃除機は便利ですが、消費電力が大きく、騒音も出ます。その点ほうきは電気を使わないし、騒音も出ません。フローリングの部屋はほうきではわいて、雑巾で水ぶきすればピカピカです。実は最近ほうきが見直されているようで、おしゃれなデザインの物も発売されているみたいです。

### リサイクルショップを活用

家にある不用品、捨てるくらいなら、売りにいきましょー。今の時代ゴミを捨てるだけでもお金がかかります、それなら売れそうなものは安くても売ってお金に変えたほうがお得です。また新品にこだわらないなら、欲しかった物が見つかるかもしれません。良いものを見つけるコツは散歩、買い物ついでにちょこちょこ寄ることです。やはりいいものは早く売ってしまうのでまめにお店をチェックしておくとうれい物が安く見つかるかもしれません。

### アクリルたわしで洗剤を節約

毎日の食器洗い。実はたいていの汚れは洗剤なしでも落とせます。中でもお勧めしたいのがアクリルたわし。100円ショップなどで安く売っていますし、アクリル100%の毛糸から手作りすればさらにお得。よほどひどい汚れでない限り水だけですすり落とせますし、油汚れも紙で拭ってからお湯を使えばOKです。すすぎも節水でき、洗剤による手荒れも防げますよ。ただ洗剤を使うよりもちょっと多めにこすらないといけません。

### 車の中でもクールビズ、ウォームビズ

皆さん、家の中や職場では、クールビズやウォームビズをしていると思いますが、車のエアコンにかかるガソリン代ってあまり気にしていない人が多いんじゃないでしょうか?実は一般にクルマのエアコンを入れていると、1時間で0.5~0.7リットルも余分にガソリンを消費すると言われています。また、燃費も1~2割程度悪くなるとされます。エアコンの使用を控えるにだけでも随分節約できるはずですよ。これまでより1日1時間、月に10日間使用を控えるとすれば、月に5リットル、年間では60リットルものガソリンの節約になります。

### 家計簿をつける

一見、節約術とは直接の関係はなさそうな家計簿ですが、実は密接に関わっています。実際に家計簿をつけることによって、それまで見逃していた無駄な出費に気付いたり、毎月の貯蓄額を明確に設定できたりと、節約生活のための多くの発見がそこにあるからです。

さあ、今から家計簿を買いにいきましょー。

## 美味しく健康をつくる

### ガスクッキングレシピ

#### 貧血を予防する とりちり



## G a s s C o o k i n g R e c i p e

毎月ガスを使い、その季節の旬な食材を使って、美味しく健康を育むレシピを紹介いたします。

#### [材料5人分]

- 地鶏モモ肉400g ●鶏ガラ…400g ●白菜…400g ●たまねぎ…1玉
- 糸こんにゃく…1袋 ●もやし(細め)…1袋 ●青ねぎ…5本 ●焼き豆腐…1/2丁
- そうめん…200g ●砂糖…75g ●醤油…100cc

#### [作り方]

- 1 鶏肉は、食べやすい大きさにそぎ切りにする。
- 2 白菜はたて半分に切り4~5cmの長さに、玉葱はくし形に、青ネギは4~5cmの長さに切る。
- 3 糸こんにゃくは5分間ゆでザルにとる。そうめんはかために茹でておく。
- 4 鶏肉、ガラを1500ccの水で1時間アクを取りながらやわらかくなるまで煮る。
- 5 4がやわらかくなったら、ガラを取り出し、スープ1200ccに砂糖、醤油を入れて5分間煮る。次に、糸こんにゃく、玉葱、白菜、もやし、豆腐の順に入れ、最後に青ネギをいれる。そうめんは食べる人だけ入れて、サッと煮て食べる。

当選者には  
**砂糖 1kg**  
プレゼント!

ツバメ  
Question

今年のお客様大感謝祭の開催日は12月何日と何日でしょう? 12月○日と○日

答えを書いて、当社「ツバメQ係」(〒851-0134 長崎市中町225-8)までお送りください。  
11月20日締切(当日消印有効)、当選は商品の発送をもって代えさせていただきます。

※お預かりした個人情報、商品の発送のみに使用いたします。

## ツバメ通信1年分を集めてくださった方に豪華商品プレゼント!

覚えていませんかこの企画? VOL7~VOL12までのツバメQの答えを書いてはがきでお送りください。抽選で1名様にLED電球1個プレゼントいたします