



# ツバメ通信

vol.21

皆様ご存じですか?  
**フィルターが  
 無い換気扇  
 があるんです!!**



**業界初!!  
 フィルターが無い換気扇**

XGR-REC-AP601 幅60cm  
**139,800円**(税込)  
 標準工事費込み

XGR-REC-AP751 幅75cm  
**149,800円**(税込)  
 標準工事費込み

XGR-REC-AP901 幅90cm  
**159,800円**(税込)  
 標準工事費込み

電気代も従来の製品に比べ年間  
**約5,250円も削減**

## お掃除手順



**ステップ1**

左右のボタンを押して  
 油受け板を下げます。



**ステップ2**

油受けのリングを外します。



**ステップ3**

ボタン一つで簡単に取れる  
 プロペラを外します。

**ステップ1~3までの作業時間わずか10秒!!  
 後は付け置き洗いでOK!!**

## 当社のお客様紹介 Customer introduction

ちゃんぽん、皿うどん専門店  
**三成號**

長崎市新地町9番8号  
 TEL 095-822-4913

**営業時間** 月~土 12:00~15:00  
 18:00~23:00  
 日曜日 12:00~18:00

**休業日** 第2日曜日、不定休(1日)

**お勧めメニュー**  
 特製ちゃんぽん(1,000円)  
 皿うどん(750円)  
 新地中華街にあるちゃんぽんと皿うどん専門店です。当店のメニューは昔ながらの素朴な味です。ラードを使わずに鶏ガラスープのみでダシを取っています。ヘルシー思考の方にも大変お勧めですのでご来店をお待ちしています。  
 ※本紙持参で会計から50円引き



4月から7月末まで **コンロ、給湯器がお得ないいことキャンペーン** を開催しております。  
 買い替えをご検討中の方は、ぜひチラシをご覧ください。



# 知っ得情報

## 今月は洗濯物特集!!



### 洗濯物の嫌な臭いの原因はバイ菌の繁殖!!

洗濯物の臭いの原因はバイ菌です。洗濯物がくさい、というのはバイ菌が繁殖してしまっていることに他なりません。洗濯した直後も、洗濯物には洗い切れなかった雑菌がごくわずかに残っています。このときにすぐに天日干しができれば、乾燥と日光で雑菌がふえることは無いのですが、乾燥に時間がかかったりすると、このわずかな雑菌が繁殖して、臭いの原因となるのです。そこで大事なのは「いかに雑菌を繁殖させないか」具体的には「洗濯物をすばやく乾燥させる」と「雑菌が洗濯物につかないようにする」ことの2つです。特に梅雨の時期は天日干し出来ないで短い時間で乾かしましょう。

### カーテンレールに洗濯物を干さない

カーテンは想像以上に、汚れやダニなどがウヨウヨしています。洗ったばかりの洗濯物がカーテンにくっつかないように気をつけましょう。

### 靴下の臭いを取る方法

靴下の臭いを取るためには、靴下を洗濯する前に酢水に漬けておくのが良いです。酢には消臭、殺菌効果があるので嫌な臭いをとってくれます。酢水は水に少量のお酢を入れるだけなので簡単に作れます。あまり大量に酢を入れてしまうと今度は酢臭くなってしまいますのでご注意ください!

### 靴下はゴム部を上にして干す

靴下を干すときにゴムを下にすると、ゴムの痛みがはやくなります。ゴムを上にして干しましょう。

### お湯の残り湯は使わない

お風呂の残り湯には、体の皮脂汚れやたくさんのバイ菌・雑菌が含まれています。残り湯ですすぎをするなんてもってのほか。できる限り新しい水で洗濯するように心がけましょう。

### シルクの衣類の洗い方

乾いたときフワツとした仕上がりにするには、最後のすすぎの水に、なんと砂糖を加えるんです。入れると入れないではだいぶ違いますよ。洗濯後のフワツと感をぜひ感じてみてください。

### 運動靴はビール瓶に被せて干す

運動靴やスニーカーは乾きにくいですが、空のビール瓶にかぶせて干すと早く乾きます。ビール瓶は焦げ茶系の濃い色をしているので、光をたくさん吸収します。その熱によって運動靴も乾きがよくなるのです。ビール瓶以外にも、濃い色のものは効果的です。

## 梅雨に使える便利な干し方

### シーツや毛布を短時間で干す方法

シーツや毛布などは三角形において、角を下にして干しましょう。なぜかという、水分は下になった一点の角に集中して、水滴がどんどん落ちるからです。いつもよりも、だいぶ早く乾燥させることができますね。

### 布団を短時間でふわっと干す方法

布団を干したら上に黒い布やビニールをかぶせましょう。太陽光を集め吸収しやすくなるので、乾燥の度合いが増します。短時間でふわっとした仕上がりになりますよ。

## 美味しく健康をつくる

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

### ガスクッキングレシピ

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。

### 春の食材 竹のこの磯辺揚げ



- [材料 2人分]** ★たけのこ水煮1パック ★ライム1個  
★薄力粉 … 適量 ★塩こしょう … 少々 ★青のり … 適量
- [作り方]** ① たけのこ水煮を適当なサイズに切り、塩こしょう、薄力粉をまぶす。  
② ①を180度の油で揚げる。塩、青のりをまぶす。  
③ 器に盛り付けてライムを添えたら出来上がり。  
※青のりをふんだんに使うと磯の香りも楽しめて更に美味しいいただけますよ。

当選者には  
高級ティッシュ  
3箱  
プレゼント!

### ツバメQ Question

今月のお客様紹介で掲載しているお店の名前は何でしょう? ヒント 三〇號

答えを書いて、当社「ツバメQ係」(〒851-0134 長崎市田中町225-8)までお送りください。  
5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は、商品の発送のみに使用いたします。

お問い合わせはお気軽にどうぞ

(株)ツバメガスフロンティア

長崎支店

TEL 095-839-5331

長崎市田中町225-8



ガスエコ+太陽光発電 知って得する情報やガスのワンポイントアドバイスなど、ホームページで多数公開中

ツバメガス 長崎

www.tsubamegas.co.jp