

CLEAN GAS NETWORK

クリーンガスは、安全で経済的なエネルギー＝LPガスをより快適にご利用いただくシステムの総称です。クリーンガスネットワークは、クリーンガスをお届けする企業グループが地域のお客様にエネルギーと暮らしの情報をお伝えするコミュニティ・メディアです。

ガスで快適な

SDGs

ライフ!!

灯油暖房をガスファンヒーターに

灯油のストーブやファンヒーターは、給油が手間なうえ、臭いやススが気になります。ガスのファンヒーターに替えれば、その悩みが一気に解消できます。また、脱衣所や書斎など、すぐ暖房をきかせたいところに置けば、とても重宝します。灯油式からガス式への燃料転換は、環境に貢献し、【目標11:住み続けられるまちづくりを】になります。

「工事が大変なのは…」
ご心配不要です

「ガスのファンヒーターは快適だと分かっているが、工事が大変なのは…」といったご心配は不要です。ガス栓を設け、電気コードと同じように、ガスコードでつなげるようにするだけの工事なので、カンタンです。最新の機種は、便利機能や安全機能が充実しているので、快適性に加え、使い勝手や安全性も大きく向上しています。お気軽にご相談ください。

「個別暖」
「即暖」

ガスのファンヒーターには、灯油式や電気式にはない、うれしいメリットがいっぱいあります。お客様のお家の間取りや用途に合わせて選ぶのがオススメです。

- その1 立ち上がりは、なんとわずか5秒。ガスならではの Powerful さで、お部屋全体をすぐに暖めます。
- その2 LPガスはもともと無色・無臭(お届けするLPガスには、ガス漏れに気付けるよう臭いが付けられています)。灯油式と違い、臭いやススがなくて、給油も不要です。
- その3 ガス暖房は、灯油暖房に比べてCO2排出量が少なく、環境にやさしいです。また、製造から消費までのCO2総排出量で比べると、電気暖房の約半分と優れています。
- その4 ガスの燃焼では適度の水蒸気が発生するので、電気式に比べ乾燥が気になりません。

ガスファンヒーターは使い勝手のいい暖房です。「即暖」のうえ、暖房が必要な個所を効率良く暖めます。このため、脱衣場や書斎、勉強部屋などの「個別暖」にも最適です。

タイマーなどのほか、最新機種には室温に合わせて快適さを保つくばりエコ機能、暖めたい所だけを効率的に暖めるスポット暖房、温風が向けられるスイング機能も。高温燃焼によるウイルスの除去効果も確認されています。

10年ひと昔 あの時・あの頃 11月のできごと

5年前
2017年
(平成29年)

前年からトラブルが相次いでいた格安旅行会社であるみくらぶの元社長や幹部が有印私文書偽造および詐欺の容疑で逮捕される(8日)。

10年前
2012年
(平成24年)

映画『エヴァンゲリオン新劇場版:Q』が公開。全4部作の3作目。翌年4月までのロングランとなり、興行収入52.6億円のヒットとなった(17日)。

15年前
2007年
(平成19年)

携帯電話での小説投稿がもとなる“ケータイ小説”という新ジャンルが定着し、ブームに。それを原作とした映画『恋空』が主演・新垣結衣で公開(3日)。

20年前
2002年
(平成14年)

ハリー・ポッターシリーズ2作目となる映画『ハリー・ポッターと秘密の部屋』が日本公開され、世界で合計8億7,900万ドルの興行収入を記録(23日)。

住まいのワンポイントチェック 換気設備

キッチンの換気は、煙・水分・油分の排出とともに、新鮮な空気でガスを燃焼させるためにも大切です。

保守の目安は、月1回のフィルター清掃と、5年:フィルター・ファンの点検交換、10年:本体の交換検討、15年:フィルター・ファンの点検交換、20年:本体の交換検討です。

今日から
始められる **SDGs**

家事・育児の分担

家事や育児は、家族全体が担っていくべきものです。紙屑一つでも、誰かが拾いゴミ箱に入れなければなりません。それぞれにとって公平となるよう、平等に分担しましょう。【13:気候変動に具体的な対策を】に貢献します。



水虫の正体とは?

水虫の正体は、カビの一種、「白癬菌」(はくせんきん)です。だから、水虫になったところは黴(か)びているわけです。かかる場所も、足だけでなく、頭、爪、手、股などアチコチに及びます。

シラクモ、インキンタムシなど、呼び名は変われども、すべて白癬菌の仕業です。足の水虫が、やがて爪にも入ると、治すのがやっかいです。

水虫で困るのは、かゆいこと。また、ふやけたり血が出たりして、悪臭を放ちます。回りから嫌がられる前に、お医者さんにかかって長期戦で根治することが大切です。塗り薬のほか、飲む薬もあります。

予防は、清潔にして通気性を良くすること。不潔な足、汗臭い靴下は白癬菌の温床です。

間違い
さがし



下の左右の絵を比べると、5つのちがいがあります。

ちがうところに○印をつけて切り取り、はがきに貼って当社まで送ってください(住所は表面をご覧ください)。

正解者の中から抽選で素敵なプレゼントを差し上げます。

※締切は11月30日(消印有効)。

※店内にも用紙をご用意していますので、皆様どうぞご応募ください。

※プレゼント当選者の発表は、商品の発送をもって代えさせていただきます。

※本紙へのご感想、ご意見もお書きください。

まちがいを5つつけてね



ご応募をお待ちしています!



ユッケジャン

焼肉屋さんでおなじみのユッケジャンは、コチュジャンが味の決め手。具沢山に作ればおかず代わりにもなります。

材料 (2人分)

- 牛薄切り肉…120g
- 長ネギ…1本
- ニラ…1/2把
- 豆もやし…1袋
- すりごま…少々
- すりおろしにんにく…小さじ1
- コチュジャン…大さじ2
- しょう油…大さじ1
- ごま油…小さじ1

- ① 牛薄切り肉は食べやすい大きさに、長ネギは小口切りに、ニラは5cmほどの長さに切る。
- ② 鍋にごま油を入れて、すりおろしにんにくを炒める。牛肉を入れてさらに炒める。コチュジャン、しょう油、水カップ3を入れて煮立たせる。
- ③ 豆もやし、長ネギを入れてさらに10分ほど煮る。最後にニラを入れて、さっと煮立たせる。

※卵やきのこ、にんじんやぜんまいを入れたり、お好きな具材で作っても good !

コチュジャンはもち米などの穀類に、麴粉や大豆粉を加えて発酵させ、唐辛子を混ぜたものです。本格的に作るのは難しいですが、家庭では、もち米と米麴で作った甘酒に唐辛子粉を混ぜて作ることもできます。ビビンバに添えたり、タッカルビやトッポギの味付けに欠かせません。

韓国ではお刺身を、コチュジャンにお酢や砂糖を混ぜたソースで食べることもあります。

甘辛く使いやすいので、煮物や炒め物など、普段のレシピにちょっと足して味変しても楽しいですよ。

クリーンガス・スタッフからひと言

急に寒くなってきましたね。しっかり睡眠と栄養をとって体調管理したいですね。

弊社ホームページが11月リニューアル予定です!

より使いやすく、閲覧しやすい情報発信をしていきたいと思っておりますので、まだご利用されたことがないお客様がいらっしゃいましたら是非この機会にご活用ください。また、引き続きLINEを活用した情報発信もしております。

今後の企画：冬だ! お鍋だ! 我が家のこだわり鍋! 写真コンテスト
 冬季の凍結予防のお知らせ
 (凍結が予測される前にメッセージにてお知らせ予定)
 写真コンテスト
 歳末キャンペーンなど

ホームページ



LINE



LINEの登録で、安心安全な情報をこまめにキャッチしてニャ



本紙へのご意見やご感想を当社「CGN係」までお寄せください。地域のイベントやサークル活動のPRも募集しています(住所は表面をご覧ください)。