

クリーンガス ネットワーク

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。

No. **308** 2021年1月

編集発行 **タカハシクリーンガス**
〒780-0034高知市三園町68
TEL.088-822-0615 FAX.088-873-9431

ガス給湯と電気給湯の長所を活かした ハイブリッド給湯器

ハイブリッドって、自動車とかは知っているけど、給湯器では？ そう、まだ耳慣れない方もあるかもしれませんが、ハイブリッド給湯器はガス給湯の良さ（立ち上がりの素早さ）と電気給湯の良さ（省エネ性能）を活かしたガス・電気給湯器です。最大の特徴は、ランニングコストの安さです。

ココがうれしい!!

その1

ガス給湯と
電気給湯を
イイトコ取り!

「ハイブリッド」は、異なったものが組み合わさった新しい画期的なものを言います。競走馬や自動車でお馴染みですが、ハイブリッド給湯器はガス給湯の良さ（立ち上がりの素早さ）と電気給湯の良さ（省エネ性能）を、イイトコ取りした給湯・暖房システムです。

お湯をたくさんつかうときや温水暖房をするときはガス給湯器（エコジョーズ）が作動。キッチンや洗面所を使うときは、電気給湯（ヒートポンプ）が作動します。

ココがうれしい!!

その2

自動学習し、
お客様宅に合った
最適運転をします

ハイブリッド給湯器は、お客様の暮らしぶりを自動学習し、お客様の生活時間に合わせて、最適なタイミングで作動します。キッチンや洗面、シャワーで使用するお湯は、高効率の電気ヒートポンプで沸かしてタンクに貯めておき、使う都度供給します。

お風呂へのお湯張りや複数力所で同時使用するときは、即応性・省エネに優れるガスのエコジョーズがサポートします。湯切れがないし、お湯張りもスピーディです。

ココがうれしい!!

その3

ランニングコストが
4~5割も
減ります

一般家庭では、エネルギーの65%を給湯と暖房で消費しています。これほどまでに多いのはお湯の使い過ぎもあるから。国はいま、空調・給湯・照明・換気のエネルギー収支をプラス・マイナス「ゼロ」にする住まいづくり（ZEH）を進めています。ハイブリッド給湯器はそれを担う省エネ機器の一つとして、普及が大きく進んでいます。

その最大の理由は、年間の給湯光熱費をなんと4~5割も減らせるからです。

今月の記念日

1月17日

【おむすびの日】

1995年1月17日に起きた阪神・淡路大震災。被災者はボランティアから差し出されたおにぎりで救われました。その善意を忘れないよう、国民運動推進協議会が制定しました。ちなみに、おむすびは山型、ほかはおにぎりと呼ぶとか。



5日:	いちごの日
10日:	明太子の日
11日:	塩の日
22日:	カレーの日
23日:	アーモンドの日
25日:	ホットケーキの日、 中華まんの日

10年ひと昔 ▶ あの時・あの頃 1月のできごと

外部建具

5年前 2016年 (平成28年)	イギリスのロック歌手デヴィッド・ボウイが肝がんにより69歳で死去。数々の受賞実績を持つロックスターの死は世界中に衝撃を与えた。(10日)。	5年目	作動点検
10年前 2011年 (平成23年)	前年のクリスマスに伊達直人を名乗る人物が群馬県の児童相談所にランドセル10個を寄贈したことで、「タイガーマスク運動」として全国に拡大。	10年目	作動点検/ 戸車・クレセント交換
15年前 2006年 (平成18年)	インターネット関連会社ライブドアの代表取締役で、“ホリエモン”の愛称で知られた実業家の堀江貴文が証券取引法容疑で逮捕される。(23日)。	15年目	作動点検
20年前 2001年 (平成13年)	オンライン百科事典「Wikipedia」の英語版が発足。専門家ではなく、一般のインターネットユーザーが執筆・編集するなど、革命的なサービスとなり世界に定着(15日)。	20年目	作動点検/ 戸車・クレセント交換 (30年程度で本体交換)



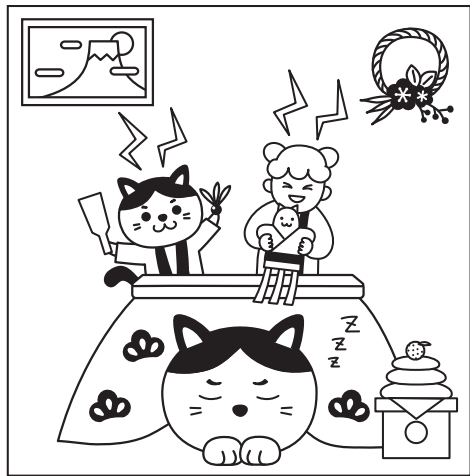
下の左右の絵を比べると、5つのちがひがあります。
ちがうところに○印をつけて切り取り、はがきに貼って当社まで送ってください(住所は表面をご覧ください)。
正解者の中から抽選で素敵なプレゼントを差し上げます。

※締切は1月31日(消印有効)。
※店内にも用紙をご用意していますので、皆様
どしどしご応募ください。
※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つ見つけてね



ご応募をお待ちしています!



全国
郷土料理
めぐり

滋賀県 エビ豆

甘さはご自分で加減してください。食卓にあると、ほっとする味です。

- ① 鍋に醤油、砂糖、酒を入れ、煮立たせる。
- ② ①に川エビを入れて色が変わるまで煮る。
- ③ ②に大豆の水煮を入れ、30分ほど弱火で煮る。
- ④ 煮汁が無くなってきたらみりんを入れて、もうひと煮立ちさせる。

国産の大豆と小エビを煮込んだ郷土料理で、近江・湖北地域が発祥とされています。エビのように腰が曲がるまで、ずっとマメに暮らせるように……との願いが込められており、お正月やお祝いの席のほか、日常食、保存食として、今でも広く親しまれています。

エビは琵琶湖で一年中収穫できる淡水性のスジエビ。しょうゆ、みりん、酢、酒、砂・ざらめなどで煮られているため、甘辛い風味が食をそそります。

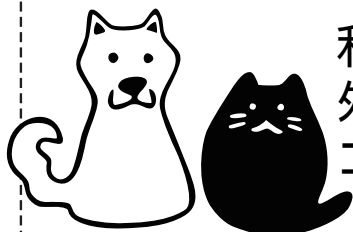
材料

- 大豆の水煮…300g
- 川エビ…100g
(なければ小さめの桜エビ…30g)
- 醤油…50cc
- 砂糖…大さじ3
- 酒…大さじ3
- みりん…大さじ1

クリーンガス・スタッフからひと言

禍いのあとに必ず福がくる！

コツコツと身近なコロナ対策をやりましょう



私は換気のできるエアコンに変えました。
外気的水分で加湿もでき、同時に強力除菌ができます。
コロナをふきとばし共にいい年にいたしましょう。(高橋)

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)。