

FUKU

FUKUYO GAS Co. COMMUNICATION PRESS

FUKU

2020 July vol.168 夏の号

特集 ここがすごいぞ! エコジョーズ

- 知っておきたい ガスのミニ知識
冷凍食品を揚げる時の注意点
- お役立ちレシピ フクちゃん食堂
食欲増進カレーチャーハン

福陽ガスの リフォーム情報
システムキッチンがゆとりの対面式に大変身!

【表紙の写真】

今年の夏は「おうちで納涼!」暑さが厳しい日は、庭やベランダで水遊びはいかがでしょう。ただし直射日光に気をつけて、水分補給もお忘れなく!

1 暑さを避ける

- エアコンを利用して部屋の温度を調整(感染症予防のため、換気もこまめに)
- 暑い日や時間帯の行動は無理をしないなど



暮らしのたより

今年の夏はココにご注意!

熱中症対策のポイント

夏に気をつけたい熱中症。新型コロナウイルス対策が続く中、今年はどんな点に注意すべきかをまとめました。



2 適宜マスクをはずす

- マスク着用中は、強い負荷の作業や運動を避ける
- 屋外で、ほかの人と十分な距離(2m以上)を確保できる場合は、マスクをはずすなど

3 こまめな水分補給

- のどが渇く前に水分をとる(1日に1.2ℓが目安)
- 大量に汗をかいたら塩分も補給など

4 日頃からの健康管理

- 体温測定や健康チェックを
- 体調が悪いと感じたら自宅ですやすや

5 暑さに備えた体作り

- 無理のない範囲で適度な運動を
- 「やや暑い環境」で「ややきつい」と感じる強度で毎日30分程度

ほかに、

- 3食きちんと食べて体力をつける
- 脱水症状に備えて「経口補水液」を常備しておく(1人2本×3日分)
- 夜は十分な睡眠をとる
- なども熱中症の予防・対策に有効です。



お便りひろば

毎 回FUKUFUKU楽しんでにしています。これから食中毒の季節なので、ここがポイント除菌生活(前号掲載)を参考にしてみます。毎回フクちゃん食堂も楽しみにしています。ガスの配達、暑いので皆さん熱中症に気をつけて頑張ってください。郡山市 U様

目 に見えない敵との闘いに日々大変な生活が続いています。初夏の号はこんな日々「ホッとする」時間の使い方、除菌の仕方等、適切な記事に読み入っています。ありがとうございました。皆様方も十分体調にお気を付け下さい。須賀川市 Y様

ヨコのカギを解いていくと、タテの太枠の中に、一つの単語が出来上がります。それが「答え」です。

FUKU2 パズル

ヒント 会議、授業、飲み会……いろいろあります。

- ヨコのカギ
- ① お盆の時期、みんなで輪になって♪
 - ② 学校の授業の予定表
 - ③ ジリジリジリ〜と鳴くセミは
 - ④ 朝ドラ「エール」で昔役の〇〇〇〇〇〇ふみ
 - ⑤ 鶏肉をパン粉の衣で揚げました

①				
②				
③				
④				
⑤				

抽選で正解者5名様に 素敵な賞品プレゼント!!

スタッフ通信

郡山支店 課長 今野 文昭 (このふみあき)



仕事のモットー
常にお客様の立場になって行動することです。お客様が困っておられる事を親身になって解決することが、結果的に会社の利益にもつながると思っています。

郡山支店の頼もしいリーダー。この道15年の豊富な経験と、「お客様第一主義」を貫く信頼のおける仕事ぶり、さらなる業績アップに向けて邁進中!

担当の仕事

郡山支店の責任者として、工事から、配送、営業まで業務全般に携わっています。

仕事のやりがい

お客様から「頼んで良かった」と言っていただけだった時。これは嬉しいですね!

趣味

ドライブです。昔は家族を乗せて毎月のようにデイズニーランドへ行っていました(笑)。最近はあまり遠出はせず、気ままに楽しんでいます。

これからの目標

郡山支店が出来て約1年。これからもスタッフみんなで協力して業績を向上させ、郡山支店をさらに拡張できるようがんばります!

「ミニバスル」に応募ください! 正解者の中から抽選で5名様に素敵な賞品を差し上げます。お答え住所氏名、年齢、電話番号(ミニバスルの感想)応募締切/令和2年8月15日

「採用者に記念品贈呈!」
ミニバスル前号の答え
「ミニバスル」(このふみあき)
当選者は小山正様(天来村)、小林恵久様、小林菊雄(玉川村)、内山千佳子様(郡山市)、吉田尊夫様(須賀川市)の5名の方です。おめでとうございます。

〒962-0821 須賀川市桜岡7 福陽ガス FUKUFUKU係まで
FAX.0248 (76) 8581 (担当・秋山)でも受け付けています。
メール/info@fukuyogas.co.jp

※お送りいただいた個人情報(応募)はプレゼントの発送にのみ使用いたします。

KeepPer

新車のような輝きがよく見える!!

キーパーコーティング



KeepPer してあるとホコリや汚れ、花粉がついても洗車だけでスリと取れるので、すごく楽なんです!



キーパーコーティングは、新車にかけると新車よりもっと光ります。すでにお乗りの愛車も、新車のようによみがえります。コーティングした後は、お好きな時に洗っていただくだけで、ずっとキレイが続きます。

PURE KeepPer	CRYSTAL KeepPer	DIAMOND KeepPer
3か月ごと施工 ピュアキーパー 5,700円~	1年間ノーメンテ クリスタルキーパー 16,600円~	5年間耐久! ダイヤモンドキーパー 47,500円~

ENEOS桜岡SS(福陽ガス本社隣)にて受付中! TEL.0248-75-6171

お便りやご意見をお寄せください © TEL.0248(75)6171 / FAX.0248(76)8581 / メール info@fukuyogas.co.jp 福陽ガス(担当:秋山)

くらし・情報・ステーション
福陽ガス株式会社

- 本 社 / 須賀川市桜岡7番地 TEL.0248(75)6171・FAX.0248(76)8581
- 郡 山 支 店 / 郡山市桑野二丁目16-6 TEL.024(955)6071・FAX.024(955)6075
- 白 河 支 店 / 白河市田中山1番地66 TEL.0248(23)4360・FAX.0248(23)4535
- 充 填 工 場 / 西白河郡矢吹町大池93番5号 TEL.0248(42)3630・FAX.0248(42)3681
URL: http://www.fukuyogas.co.jp

■ 企画・制作 / 株式会社ゲン企画プロジェクト

省エネで環境にも家計にもやさしいガス給湯器

エコジョーズ

ガス給湯器は10年ごとの点検・取り替えが推奨されています。そろそろ交換の時期かな？という時が来たら、ガス代節約にもつながる「エコジョーズ」をぜひご検討ください。

エコジョーズって何？

従来のガス給湯器に比べて効率良くお湯ができる給湯器です。経済的で長く使うほど暮らしにやさしいガス給湯器とされています。

ポイント1

今まで捨てていた排気熱を再利用することで、従来型よりもガスの消費量が少なくなり、その分ガス代を節約できます。また、待機時の消費電力量も少なくなるなど、トータル的なコスト削減にもつながります。

ポイント2

今まで捨てていた熱を再利用することで従来型に比べてエネルギーをムダにすることなく、高い効率で給湯できます。そのため、二酸化炭素排出量を約13%削減できます。

従来型より
CO₂排出量
約13%
削減!

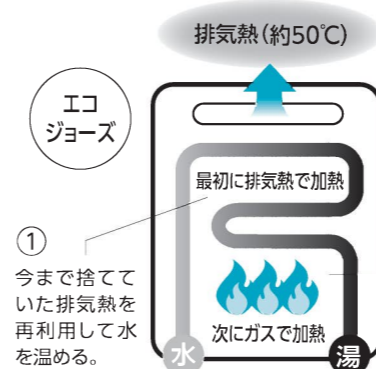
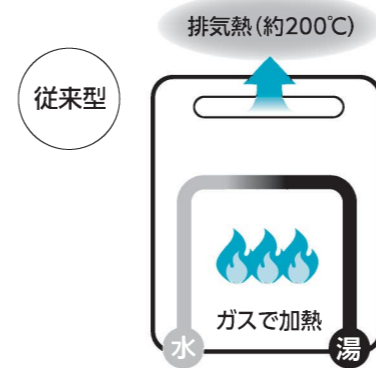
※給湯専用熱源機とは数値が異なります。

リースもあります
月々1,600円(税別)×10年間
※当社のガスをご使用の戸建て持ち家のお客様に限ります。



台所リモコン
浴室リモコン

イメージ図



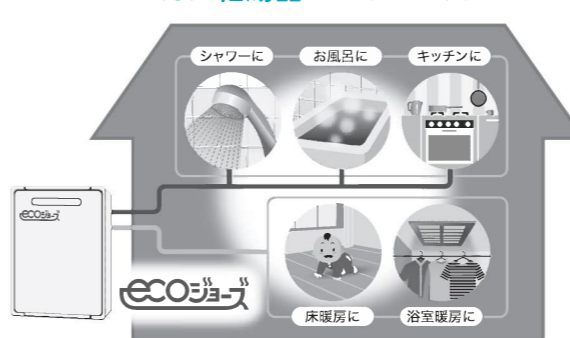
従来型より
ガス使用量
約13%
カット!

※給湯専用熱源機とは数値が異なります。

① 今まで捨てていた排気熱を再利用して水を温める。

② 温まった水をガスで加熱して給湯する。

家族の暮らしにやさしい ガス給湯器 エコジョーズ



福陽ガスのおすすめ

快適なお風呂に! **ecoジョーズ** オートタイプ

設置フリータイプ
配管延長が自由なタイプ。浴槽から離れた場所でも設置可能。

24号 Rinnai シンプルエコジョーズ

高効率給湯+ふろ(追焚付) RUF-K2455AW+MBC120V

特価 **130,000円** (税別) **120,000円** (税別)
さらに下取りで

※工事費別途(標準工事費:30,000円税別)

お申込み・お問合わせは、福陽ガスまで。この商品の販売・リースは、当社のガスをご使用のお客様に限らせていただきます。

※参考・引用:一般社団法人日本ガス石油機器工業会チラシ

いつも安心・安全に ガスのミニ知識 51

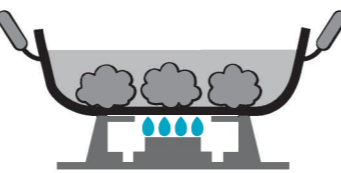
冷凍食品を揚げる時の注意点

今年は自粛生活の影響からか、冷凍食品の売れ行きが良いそうです。なお、冷凍食材を油で揚げる時は、次の点にご注意ください。



冷凍食材を鍋の底面中央に密着させない

鍋の底面中央(温度センサーの接触位置)に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。



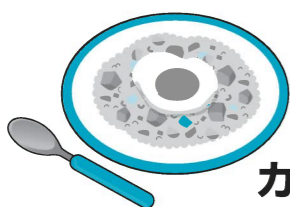
鍋底に均等に食材を入れること

※出典:一般社団法人日本ガス石油機器工業会ホームページ

旬の素材で
アイデア料理

フクちゃん食堂

開店



香りと旨みで食欲UP!
食欲増進
カレーチャーハン

材料 (2人分)

- 温かいご飯……………2膳分
- 挽き肉(お好きな肉)…120g
- 玉ねぎ……………1/4個
- ピーマン……………1個
- 卵……………2個
- カレー粉……………小さじ4
- バター……………小さじ1
- 醤油……………小さじ1/2
- サラダ油・塩・コショウ……………各適量

作り方

- 1 フライパンでサラダ油を熱し、1cm角に切った玉ねぎ、ピーマン、挽き肉を炒めます。
- 2 野菜がしんなりしたら、カレー粉を入れて軽く炒め、塩、コショウ、バター、醤油を加えてさらに炒めます。
- 3 ②にご飯を加え、全体に味がなじむよう中火でよく炒めて、器に盛ります。
- 4 目玉焼きを作り、③の上ののせて出来上がり。

お肉は、牛・豚・鶏、お好きなものをどうぞ。野菜も冷蔵庫の残り物などを入れても大丈夫です。しっかり食べて暑い夏を乗り切りましょう!(フク)

福陽ガスの



リフォーム何でもご相談ください

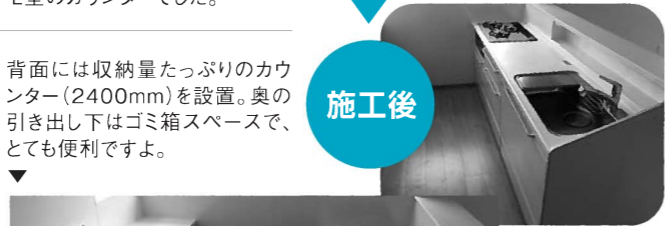
vol.82

システムキッチンがゆとり対面式に大変身!

こんにちは!リフォーム担当の佐久間です。今回は、システムキッチンがL型からゆとりの対面式に大変身したY様邸を紹介いたします。



L型のカウンターでした。



▲新しいカウンター付のシステムキッチン。(2550mm)

背面には収納量たっぷりのカウンター(2400mm)を設置。奥の引き出し下はゴミ箱スペースで、とても便利です。

台所と居間を分けていた間仕切り壁を撤去し、1つの部屋(LDK)にリフォーム。ゆとりが生まれた空間に、新しく対面式のカウンター付システムキッチンを取り付けました。

新しくなったキッチンは、動線が少なくなり、お料理や片付けが今までより楽に出来ますね。また、壁窓回りにキッチンパネルを貼ったので、お手入れも簡単です。私もそうですが、歳を重ねていくと、動線を少なくすることを考えますね。「いかに楽しく家事をするかが今後の課題?」と思うようになってきました。

新型コロナウイルスの予防でマスクをかけていますが、暑くて暑くて息苦しくて大変。これが新しい生活のスタイルなのです。夏本番、暑さ対策と日焼け止め対策も重要ですね。

ご相談
お見積り
無料

0248(75)6171

リフォーム担当 佐久間(男)でした。