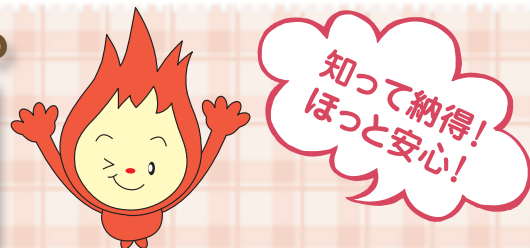


東海ガスの社員が

ガスに関する質問にお答えします！



今回は、多くの方からご質問をいただいている「ガスの上手な節約の仕方」について節約上手な3人がご案内します。どれもすぐに始められることばかり。ぜひ、お試しください。

家庭内でいちばんガスを使うのが給湯。給湯の際のガス使用量は“どれだけの量のお水をどれだけ熱くするか”で決まります。こまめに給湯の設定温度を変えて、本当に必要な量だけを使うように心がければ、それだけで節約になります。ちょっと手を洗うだけ、なんて時にもお湯を出してしまっていないですか？蛇口がお湯側になっていると、少量の水を出したつもりでもガスを使ってしまっているの、お気を付けください。



【焼津支店営業課】名倉 三博
担当地区：本町1丁目、中港、栄町、浜当目、駅北1・4・5丁目、岡当目、中里、坂本、八橋、石脇上、石脇下、方の上

ガスコンロで調理する際、お鍋から火がはみ出さないようにしましょう。弱火すぎても効率が悪くなります。また、パスタをゆでる時には一緒に野菜もゆでるなど、同時調理をすればガスも節約できます。お鍋についた水滴をふき取ってから調理することもお忘れなく！



【藤枝支店営業課】海野 洋馬
担当地区：天王町、若王子、時ヶ谷、五十海、水守、藤岡1丁目、藤岡5丁目、下数田、清里

潜熱回収型ガス給湯器（エコジョーズ）は、従来の給湯器で捨ててしまっていた約200℃の排熱を、再利用しています。そのため効率がぐんとアップしています。こういった高効率のガス機器を導入することも「節ガス」になりますし、また、環境にもやさしい暮らしを送ることができます。



【藤枝支店LPガス課】村松 勇希
担当地区：藤枝市南部、瀬戸新屋、内瀬戸、築地、志太、瀬古、小石川町、青木駅前、谷稲葉、堀ノ内、宮原、助宗、寺島、瀬戸ノ谷、滝沢、本郷



このコーナーでは、ガスに関する素朴な疑問、東海ガスへのご質問やご要望などを受け付けています。添付ハガキまたはホームページよりご応募ください！

冷たくておいしい水がいつでも飲めます！

厳しい暑さが続く今こそ『おいしい水』で熱中症対策をしましょう。炎天下はもちろん、お子さんやお年寄りのいるご家庭では、室内でも熱中症に要注意。予防には「こまめに」「早め早めに」水分補給をすることが大切です！

70,000件に選ばれる理由

届けてくれるから
とってもラクラク

地震などのイザと
いとき常備水に

富士山に育まれた
バナジウム天然水

パワーアップキャンペーン
POWER UP
CAMPAIGN

新規ご契約で応募できる！
毎月1,000名様に
総額100万円相当の
エコ賞品が当たる！

1等 TOSHIBA LED REGZA 32V型
※写真はイメージです

2等 ユアサ
タワーファン
(扇風機)
※写真はイメージです

その他
豪華賞品多数！

今すぐご契約の方におトクな 初回お届けセット

先着5,000名様 サーバーレンタル料 **6ヶ月無料！** 通常2ヶ月無料 + ウォーターボトル 2本無料！
【サーバーレンタル料】1,200円 → 値下げ! 1,000円
クレジット払いなら 1本無料！
さらに クレジット払いなら 1本無料！

ECO機能付き スタイリッシュデザイン エコサーバー 【サーバーレンタル料】1,200円 → 値下げ! 1,000円 スイッチをECOモードに切り替えることで、約15%の省エネ

ホームページからの追加注文で
スロットゲームにチャレンジ！
お買い得価格で 美味しい水の宅配便
【東海ガス アクア課】
TEL.054-621-3560 TOKAI 水 検索

無料体験コースもあります

※過去に株式会社TOKAIが提供する「おいしい水の宅配便」をご利用いただいた方が、解約後1年以内に再度お申し込みされる場合は、今回の特典は適用されません。体験コースからのお申し込みの場合、今回の特典は適用されません。



黒毛和牛や静岡県産の豚肉を扱う 餃子が人気のお肉&お惣菜屋さん



国産とオーストラリア産の牛肉を使い、甘口にした人気のお弁当「牛焼肉弁当」600円。

静岡県産の豚肉を使用。生姜の風味が利いているのでご飯もすすむ「豚生姜焼弁当」500円。

肉の石割 本店

ガスの魅力



強火で手早く一気に炒め、肉の旨味を閉じ込めます。

野菜のシャキシャキ感を出すには、火力の強さが大切です。ステーキを焼くなど、瞬時に火力調整が必要なときも、ガスなら簡単に扱えます。

50年前に街のお肉屋さんとしてスタートした、お肉とお惣菜のお店です。扱っているお肉は、牛肉の中でもトップクラスの黒毛和牛、鹿児島産の黒豚や静岡県産の豚肉など、品質の確かなものばかり。なかでも、すき焼き・牛丼・煮物など、いろいろな用途に使える『黒毛和牛切り落とし』（100g400円）や、スーパードではなかなか手に入らない『霜降カルビミスジ焼肉用』（100g650円）は、お店も押しの商品です。
お惣菜コーナーには、毎日50品目の手造り料理が並び、内容は季節や曜日によっても替わります。とくに人気が高いのは、15時から店頭で並ぶ『お肉たっぷり餃子』（6コ入り310円）。静岡県産のお肉と国産の野菜を使い、ジューシーな味わいが大好評です。こだわりのお肉を使ったお弁当も10種類ほどあり、味もボリュームも満足感いっぱい。夏季は、ズッキーニやパプリカなどを使った『夏野菜のグリル』もおすすめです。



どの品も真心込めて作っています

店内はガラス張りなので、作っている様子が見え、出来立てを安心して買うことができます。

■住所／焼津市栄町4-3-6 ■営業時間／9:30～18:00 ■駐車場／8台
■電話／054-629-0298 ■定休日／日曜



クーポンを持参すると
お買い物の合計金額から**10%OFF!!**

期限：2011年9月末まで