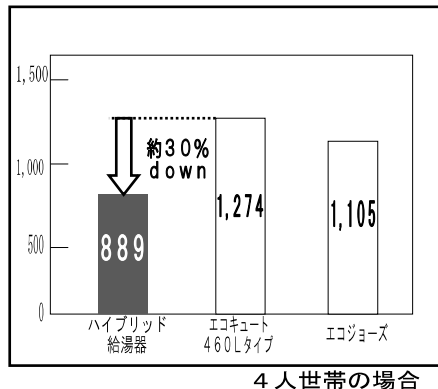


世界初進化を遂げた高効率ハイブリッド給湯器、誕生。

「ガスの瞬発力と電気の経済性を組み合わせ、
エネルギーのベストミックスを実現！」

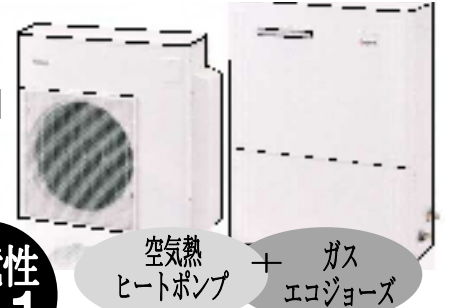


4人世帯の場合

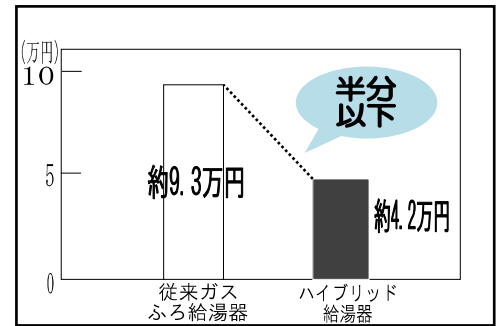
ハイブリッド給湯器は、エコキュート（電気温水器）に比べて、CO₂を約30%（火力発電ベース）することができ、家庭で始める環境への取り組みに大きく貢献します。

環境性
No.1

政府はCO₂削減のため、2020年までに高効率給湯器をはじめとする家庭用エネルギー機器の導入を促進しています。家庭部門削減目標4,200万トン。そのうち高効率給湯器は、21%（約900万トン）の削減目標を担い重要な役割として位置づけられています。



年間ランニングコスト比較



4人世帯の場合

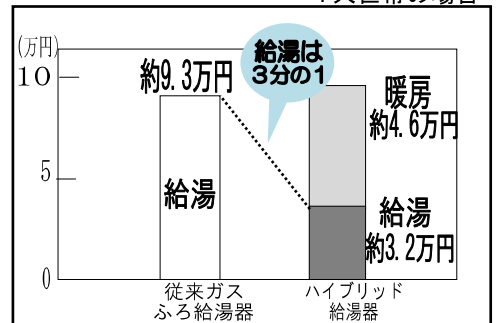
経済性
No.1

ハイブリッド給湯器は、経済性にも優れています。従来ガス給湯器と比べ少し高くなる導入コストも、約6年間で償却できるため、家計にもやさしい給湯器です。

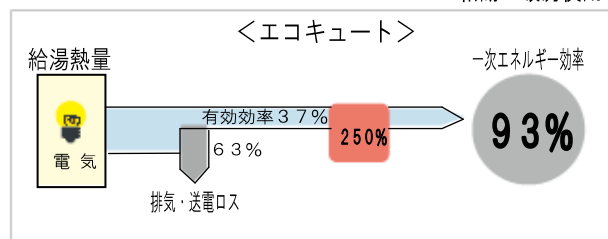
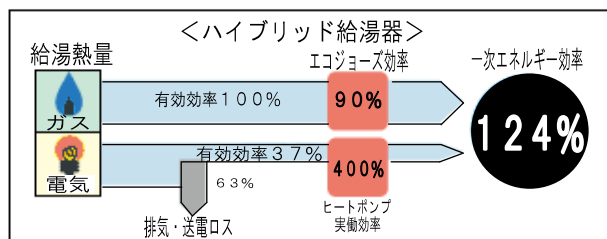
ランニングコストを比較すると、従来ガス給湯器と比べて給湯コストが約3分の1!!
給湯と暖房使用時の年間ランニングコストを比較すると、従来のガス風呂給湯器のガス代とほぼ同じ金額で、床暖房や浴室暖房までお使いいただけます。

ハイブリッド給湯器のヒートポンプは、最も効率のよい温度で運転を行うため、高効率ガス給湯器エコジョーズと組み合わせると一次エネルギーを最大に活用することができます。

省エネ性
No.1



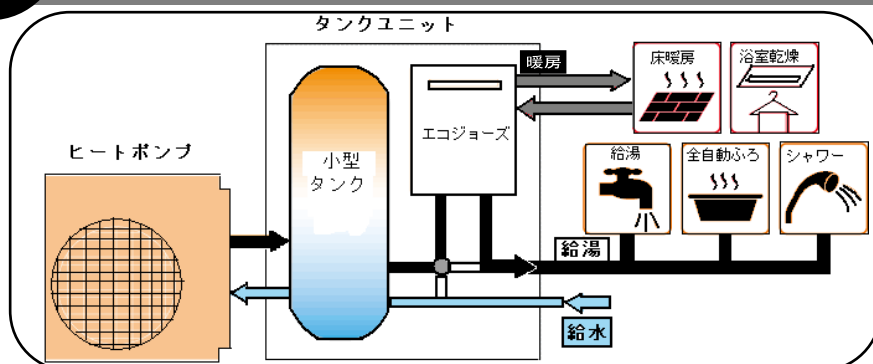
給湯と暖房使用時の年間ランニングコスト比較



ハイブリッド給湯器は、供給されるエネルギーを無駄なく有効に利用することで、ガスと電気のエネルギーを最大限に活用することができます。

仕組み

ハイブリッド給湯器の仕組み



エコジョーズ（ガス）とヒートポンプ（電気）を組み合わせ効率よくお湯を作るため、いつでも快適な暮らしを実現します。

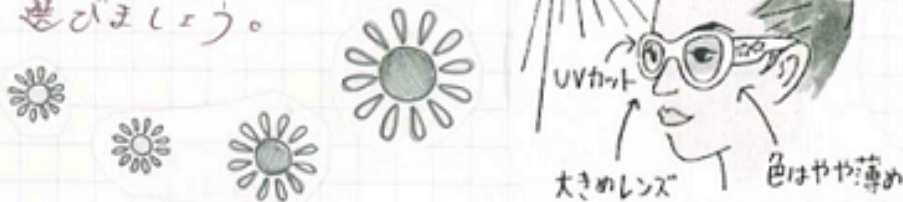
また、床暖房や浴室暖房など温水暖房にも十分対応でき、1台で家中のお湯ライフを支えます。

社長よりひとこと

いよいよ4月、新年度のスタートです。桜を見て優しさを感じる人もいらっしゃると思いますが、私は満開の桜を見るとテンションがアップします。さてこの『かとけん通信』もVol.6となりましたが、今後はより生活に役立つ情報を増やしていきたいと考えております。作り手配りのため、ご迷惑、ご不便をお掛けしておりますことお詫言いたします。地域のみなさまが春の暖かな陽気のように楽しく明るく生活出来ることをお祈りいたします。ありがとうございました。 加藤 淳

紫外線から目を守ろう!

紫外線は皮膚だけではなく、目にもダメージを与え白内障の原因になるとも言われています。紫外線を防ぐには、正しいサングラス選びが重要。UV加工がしてあり、しっかり目をガードする大ぶりのものを選びましょう。また、レンズの色が濃すぎると瞳孔が開いてしまい、すき間から入った紫外線のダメージを受けやすくなるので、薄めの色を選びましょう。



いよいよ春本番になりました。地域の皆さんには、いかがお過ごしでしょうか。昨年度は、公共事業とリフォームの二本立てでしたが、今年度からはリフォームに軸足を切替えて積極的にお客様と接点を持ちたいと思いますのでよろしくお願い致します。山口



かんたん手料理レシピ

かんたん しいたけのツナマヨ焼き

- ① ツナとマヨネーズ、コショウを混ぜ合わせる。
- ② しいたけのヘタを取り、カサの中に①を詰める。
- ③ 魚焼きグリルにアルミホイルを敷き、②を並べる。
- ④ 5分ほど焼いてでき上がり。



材料 (2人分)	
しいたけ	6コ
ツナ缶(小)	1缶
マヨネーズ	大さじ1~2
コショウ	少々

バナナ パンケーキ

- ① ホットケーキミックスに、卵と牛乳を混ぜる。
- ② バナナをフォークの背でつぶす。
- ③ ①と②を混ぜ合わせる。
- ④ フライパンで両面を焼いてでき上がり。

材料 (1~2枚分)	
バナナ	1本
ホットケーキミックス	100g
卵	1個
牛乳	70ml



★ しいたけの豆知識 ★

しいたけが栽培され始めたのは江戸時代で、シイサクヌギなど広葉樹の原木に傷をつけ、胞子が自然につくのを根気よく待つという栽培方法でした。その後、人工的に胞子を植えつけるようになり、現在では年中栽培できるようになりました。では、しいたけの旬はいつなのでしょう？ 春は、3月~5月 秋は、9月~11月だそうです。2度も旬があるのだですね。選び方は、肉厚で傘があまりひらいていないもの。表側が純白なもの。軸が太くて短いものが良いそうです。また調理をする前に、1時間ほどカサの表を上にして日光を当てると、しいたけの成分がビタミンDに変化し、うまみが増します。ぜひ、試してみてください。

香りと食感を楽しみたいのであれば、網焼きが一番！ ショウ油をちょっとならすもよし。塩で食べるもよし。しいたけ好きにはたまらばり食べ物がありませんね。



福知山市ガス公認業者、地域密着、地域一番の増改築専門店



福知山市北本町二区30-1
加藤建設(株) [ライフ福知山]

0120-24-1900

ライフ福知山

検索

