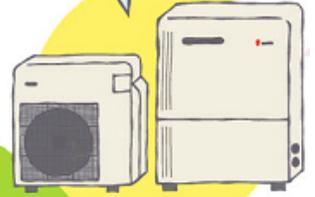


ハイブリッド給湯器 エコワン
ECO ONE
Rinnai

おしえて～
博士～



エコワン



今日も光熱費…高っ!!
どおにか抑えられない?



何気なく使っている給湯器 見直してみませんか?



ハイブリッド給湯器?
ってなにに???

ハイブリッド給湯器

ガス給湯器 + ヒートポンプ = ECO ONE

- お湯を沸かす瞬発力
- 湯切れがな
- コンパクト
- 初期費用が安い
- CO₂排出量が少ない
- 低ランニングコスト
- エコワンのヒートポンプは
実効効率が400%

【1年間のガス代】※給湯のみ



ああこれなら
安くなるかも～

2つのエネルギー特性を活かした給湯器!!

① 洗濯など湯量の少ない → ヒートポンプで作ったお湯を使います

② お風呂など湯量の多い → ガス給湯器 + ヒートポンプ 両方が働いて効率よくお湯を作ります

特徴を活かして
効率がよくお湯を沸かすから
ガス代が安くなるのじゃ!

それぞれの特徴を
イイトコどり!!

画期的かも!効率がいいことは環境にもやさしいネ!

※4人世帯の場合
ガス料金(LPG): ハイブリッド給湯器、従来ガス給湯器ともに通期450円/㎥

経済的
環境性

いいのはあかった!けれどね～
導入するのにも、お金かかるじゃない…

導入費も少し高くなるが
約**7年間***で償却できるため
家計にやさしいのじゃよ

いいところを足しているから
エネルギーへの変換効率が高
とってもいい!

ガス給湯器 + ヒートポンプ

★一次エネルギー効率が
高いほど環境にやさしい

一次エネルギー効率
エコワン (ガス+電気) **121%**
エコキョウ (電気) **93%**

電気では排熱・送電ロスが起きてしまう。

効率がいいってことは
【コスト】も【環境負荷】も
抑えられるってことね。

例えば…100のエネルギー
量を家庭に送った時にエコワンは
121%という高い還元ができ、
エネルギーを無駄なく
有効に利用できるんじゃ

未来が変わる。
日本が変わる。
チャレンジ **25** 環境性能 **NO.1**

CO₂排出量
従来型ガス給湯器 1,243kg
ハイブリッド給湯器 904kg
27%ダウン

世界レベルの環境性能で
CO₂排出量を
約**27%削減!**

これからの環境にも
やさしいわ

社長よりひとこと

みなさま、こんにちは。天候不順な5月も終わり、やっと春から初夏へ向かい、いい気候がづくと思ったりもうすぐ梅雨入りらしいです。かとけん通信6月号もスタッフが、がんばって作りました。少しでもお役にたてれば幸いです。ここに書ききれないこと、私個人のことなどをブログに書いております。よろしければ、ご覧ください。ホームページからアクセスできます。ありがとうございました。



住まいのちえ

冷蔵庫の中、きれいになっていますか？

冷蔵庫の中は食品や調味料などで意外に汚れています。低温だからと安心してしていると雑菌やカビの温床に。食中毒が怖いこの季節、冷蔵庫の中もきれいさっぱりお手入れしましょう。

● まずは棚を全部外そう

まずは食品を取り出し、棚を全部外してまる洗いしましょう。落ちにくい汚れは、台所用洗剤でつけ置きして。冷蔵庫内部はお湯でしぼったふきんで汚れを落とします。落ちにくい汚れは薄めた台所用洗剤でふいた後、水ぶきします。



● エタノール消毒で雑菌を撃退

仕上げに消毒用エタノールをスプレーしてふいてください。パッキンなどの汚れには綿棒にエタノールを含ませてふくとよいでしょう。また、自動製氷装置のタンクもぬめりや水アカが付きやすいので、使用説明書を読んでしっかりお手入れを（機種によってお手入れ法が異なります）。



今月のかとけんさん

私は兵庫県朝来市から通勤しております。少し遠いですがかたけんは、来ています。家族は7人です。あと1か大学を出れば生活がらくになるかなと思う今日このごろです。



おさき

かんたん手料理レシピ

ゴーヤと豚肉の塩昆布炒め



★ 材料 (2~3人分)

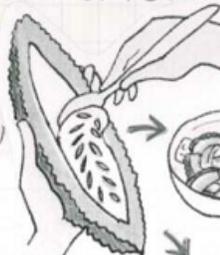
- ゴーヤ 中1本
- 豚肉 1本
- ぶたにく 150g
- 塩昆布 36g

- ① 材料を同じくらい大きさに切り、フライパンにサラダ油(分量外)を熱して材料を火が通るまで炒める。
- ② 火が通ったら塩昆布を入れて全量がまざったら出来上がり。

調味料は塩昆布のみ!! かんたん!

ゴーヤの苦みをやわらげる方法

たっぷりのビタミンCと独特の苦みが人気のゴーヤ。苦いのが苦手という方はこんな方法を試してみてください。



わたを取り除く
まずは半分に切り、苦味の元になるわたと種をスプーンで削り取ります。

加熱調理する場合

切ってから塩少々をまぶして2~3分置き、水気を切り取ります。これで苦みもマイルドに。

生で食べる場合
サラダやおひたしなら、薄切りにして水に2~3分さらします。歯ざわりもシャキッとよくなります。

レンジだけでつくれます。

レンジで 豆乳プリン



- ① 豆乳にハチミツを加え、レンジで20~30秒加熱し、人肌にならせます。
- ② 溶いた卵を①に加え、泡立てないように混ぜ、ココット皿に入れる。
- ③ 耐熱容器に②を置き、プリン液と同じ高さまでお湯を入れる。
- ④ ラップをしてレンジで5~7分加熱し、冷蔵庫で冷やし、黒蜜をかけてでき上がり。

★ 材料 (2人分)

- タマゴ 1コ(大)
- 豆乳 100cc
- ハチミツ 小さじ1
- バニラエッセンス 少々
- 黒蜜 適宜

* 加熱時間が容器によって異なるので、5分加熱して中が固まっていなければ1分ずつ追加加熱して下さい。

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) [ライフア福知山]

0120-24-1900

ライフア福知山

検索

