

オブリ通信

お客様とオブリガスをつなぐコミュニケーション誌
より快適な暮らしをあなたの傍で…

「当社ガス供給先の名店紹介」

「ホームページリニューアルしました!」

アンケートハガキで取り上げてもらいたい情報第1位
「防災の心得」

ガスで美味しく、ガスで簡単に
「おうちでガスごはん」

スマートに賢く暮らそう!
「Airdogのご紹介」

カタログギフト
1万円分プレゼント(10名様)

営業所から こんにちは

東海支店 袋井営業所 編



東海支店
峰山支店長

東海支店は、袋井営業所をはじめ、春野営業所、浜松営業所の3拠点よりサービスを展開しております。
生涯にわたる長い期間、ささいなことでもサポートできる『味方』となり、『心の居所』となれるようなサービスを目指して、日々活動しております。
「あなたの街のガス屋さん」として、お客様の安心で快適な暮らしづくりのお手伝いをさせていただきます。



東海支店 直販課
清水課長

袋井営業所はガス・機器の販売にとどまらず、直販・配送・事務部門が連携をとり営業所全体としてお客様に寄り添ったご提案、対応をすべく心掛けております。何かございましたらお気軽に申しつけてください。決して損はさせません。
※プレゼントのチャンスもございますので、添付のアンケートをぜひご利用ください！ホームページからアンケートのご回答も準備中です。両方で回答いただきますと、プレゼントの当選確率2倍です!!



東海支店 袋井営業所
内藤所長

日頃、当社のごガスを使用いただき、誠にありがとうございます。袋井営業所の位置する袋井市は旧東海道のご真ん中にあり、北には遠州の小京都森町があり神社仏閣が多数存在し風光明媚な町です。自然も豊かでとても住みやすい環境です。
さて、袋井営業所の目指すところは、お客様のニーズにあった営業を目指すことでお客様に愛される営業所として邁進してまいりますので何卒宜しくお願いします。

東海支店 袋井営業所メンバー紹介



後列左から 藤盛 太田 上村 山田 守月
前列左から 松本 内藤 小峰 戸塚



当社ガス供給先の名店紹介



Vol.2

袋井のおすすめお客様店舗

菓匠あさおか

遠州森町・菓匠あさおかは、地元客に愛される和菓子・洋菓子を製造・販売しています。お店の看板メニューは、平成7年に3代目店主が考案した「生クリーム大福」(バニラ・抹茶 各税込150円)。遠方から訪れるファンも多いベストセラー商品となっており、冷蔵庫で冷やすと「ひんやり、まったりとした味わい」が口いっぱいに広がります。また、上質のこしあんをやわらかい求肥のお餅で包み込み、磐田市豊岡産の青じそで巻いた伝統のお菓子・森町銘菓「梅衣」(1個 税込150円)も人気が根強く、贈答品として大変重宝されています。ほか、季節ごとに旬の食材を使った限定商品(秋は「栗むし羊羹」、「栗茶巾」など)も多く、季節を問わず年間を通して常連客で賑わう人気店となっています。



店舗
情報

遠州森町・菓匠あさおか

住所：静岡県周智郡森町草ヶ谷 389-1

定休日：年中無休

TEL：0538-85-2440

菓子司 中島屋

店内は和モダンを基調としたあたたかい雰囲気。バターと小麦の焼ける、食欲をくすぐる香りが漂う店内が特徴の菓子司 中島屋は三代続く老舗菓子店。和の精神を大切に、洋の食材や技法を取り入れた「和魂洋才」を胸に、「世代をこえて、地域に愛される菓子を作りたい」という想いで、日々菓子作りに取り組んでいます。地元・森町産のクラウンメロンで作ったメロンピューレをクリームに贅沢に使用した「Richクラウンメロンロール」(税込1,100円)は、リッチだけど軽い口当たりの生クリームが後をひく、店一番の人気商品。生地にも果汁を練りこんでるので、メロンの風味を存分に堪能することができます。さらに、ふかふかもっちり食感が楽しい「あんぱん饅頭」(税込145円)は、粒あん、煎茶、栗、クリームのほか、季節限定の味もあり、飽きの来ない名物メニューとなっています。



店舗
情報

菓子司 中島屋

住所：静岡県周智郡森町森 1555-2

定休日：毎週水曜日

TEL：(予約・問い合わせ)：0538-85-2310

四季の洋菓子 パティスリーソレイユ

四季の洋菓子 パティスリーソレイユは、静岡県袋井市にある真っ白な壁が印象的な洋菓子店です。4坪ほどの店内に入ると、焼き菓子を中心とした常時15種類のデザートがずらりと並びます。根強い人気のベストセラー商品の「オムレット」(1個 税込130円)はふわふわの生地にカスタードクリームと生クリームとバナナをはさんだ昔ながらの洋菓子。そのほか、手作りの特製プリンや季節のフルーツを使ったケーキ、デザート類など、日々のおやつや特別な日のお祝いに、旬の素材を使用したかわいくて美味しいメニューばかりです。



店舗
情報

四季の洋菓子 パティスリーソレイユ

住所：袋井市天神町 2-7-18

定休日：毎週水曜日

TEL：0538-44-3262

ユニホーム
の次は…

ホームページも リニューアルしました!

オブリガスのホームページをリニューアルいたしました!

プレスリリースをはじめとしたニュース、キャンペーンなどのお得情報や、お問い合わせページなど、これまで以上に使いやすくなりました。



スマートフォンから
ご利用いただけます



<https://higashinihon.san-ai-obbligas.co.jp/>

お支払い方法の変更も🎵

【クレジットカード決済】

お手元にあるクレジットカードを登録することで、ガス代金を支払うことができます。



2021年12月31日までに手続きいただきましたお客様に**500円のクオカードをプレゼント!**

【金融機関口座振替】

ご指定の金融機関の口座より、自動引き落としにてガス代金を支払うことができます。



2021年12月31日までに手続きいただきましたお客様に**500円のクオカードをプレゼント!**

弊社ホームページの『お支払い方法変更要望フォーム』から必要事項をご入力の上、お申し込みください。上記どちらも後日、弊社営業日に担当営業所よりご連絡させていただきます。

登録専用紙にご記入・返送をお願いします。

一部登録ができない場合がございますのでご容赦ください。

オブリのでんき加入キャンペーン🎵

2021年12月31日までにオブリのでんきをお申し込みいただき、期間内に供給開始されたお客様へ、基本料金1ヶ月無料キャンペーンを実施中。

さらに、弊社LPガスをご利用のお客様には、

ガス代を毎月300円・年間3,600円OFF!

お得な電気料金のシミュレーションは、ホームページの[オブリのでんき]をご活用ください!

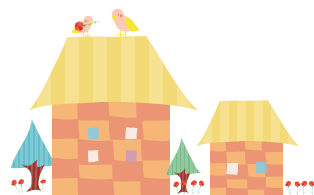
(お近くの弊社営業所の [詳細はこちら](#) を選択)

電力使用の一番多い月と、一番少ない月の明細がお手元にありますと簡単にシミュレーションができます。

東京電力エリア・中部電力エリアにて2022年3月31日までに供給開始が対象。



契約種別は従量電灯Bまたは従量電灯Cが対象。



期間限定

ホームページ リニューアル記念

2022年
3月末日まで

お客様ご紹介 キャンペーンを実施!

ホームページリニューアル記念として、
期間限定キャンペーンを実施します!

お客様ご紹介キャッシュバックキャンペーン

日頃より弊社LPガスをご利用いただいております皆様に、弊社ホームページからお客様をご紹介いただきご成約しますとお得なキャンペーンがあります!

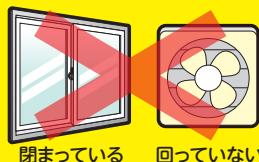
上記どちらのご紹介も、弊社ホームページの「お問い合わせフォーム」からお申し込みください。

- ・お問い合わせ内容の欄に「紹介希望」と入力して、以下、お客様（紹介者）情報を入力後、「送信」ボタンをタップしてください。
- 後日、弊社営業日に担当営業所よりご連絡させていただきます。
- ご紹介先の物件にて個別の契約や弊社協賛会社供給等、諸事情によりご成約に至らない場合はご容赦ください。
- 2022年3月末日までにご成約の物件を対象とさせていただきます。

アンケートハガキ
で取り上げて
もらいたい情報

第1位

いざというときの
のために…



事前に知っておきたい

防災の心得

CO中毒
編

CO（一酸化炭素）中毒事故の多くは、ガス機器を使用するときに換気扇を回さないで使用したり、新鮮な空気を取り込まずに使用するなど、「換気（給気と排気）」不足が原因です。もう一度、ガス機器の正しい使い方を確認し、CO中毒による事故を防ぎましょう。

ガスを 使う時には、まず換気!!

CO中毒を
未然に防ぐ
ポイント!

ガス機器の異常を感じたら、すぐ連絡!

- ガス機器の具合がいつもと違うなど、異常を感じたときは、すぐにガスの使用をやめて「緊急時連絡先」か「LPガス販売店」に連絡してください。
- ガス機器は日頃からお手入れをしましょう。



ご家庭で
お使いの
皆さまへ

換気を忘れず、万一のためにCO警報器を設置

- 小型湯沸器やガスファンヒーターなどを長時間使うときは、換気扇を回して必ず換気（給気と排気）しましょう。
- 「CO警報器」は気づきにくいCOの発生をいち早くキャッチし、音声やブザーで警報して事故を未然に防ぎます。



業務用厨房で
お使いの
皆さまへ

換気と給気を確保し、フードのお手入れも忘れずに

- ガス機器を使うときは、換気扇や排気ファンの稼働を必ず確認し、フード内やダクト内はこまめに掃除してください。
- 業務用厨房機器には、不完全燃焼防止装置の付いていないものが多いため「業務用換気警報器」の設置をおすすめします。
- 給気口が荷物などで塞がっていると、給気不足により不完全燃焼を起こし、CO中毒の原因となります。



住宅工事等による ガス事故を防ぐために



自宅のリフォームや改装工事の際、ガス管やガス供給設備の位置等を確認しないで作業したため、ガス設備を誤って損傷し、お客様や作業員が巻き込まれる事故が発生しています。また、同じく業務用厨房設備のレイアウトを変更した際にも、ゴム管の接続や不要になったガス栓が正しく処理されていないと、ガス漏れ等の事故につながります。お客様や従業員の安全を守るため、厨房機器の入れ替えやレイアウト変更があるときは、ガス販売店に連絡してください。

ガス漏えい・爆発の危険

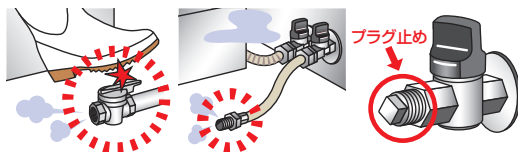
埋設管・供給管の損傷や ガス器具の接続に注意!

位置を確認せずに工事をおこなうとガス管が損傷し、ガス漏れやガス爆発事故に至るケースも。特にキッチン等をリフォームする際には、ガス器具が正しく接続されていないと、ガス漏れ等の事故に至る場合があります。



未使用のガス栓や ゴム管などの配置に注意!

未使用のガス栓は閉栓処理がされていないと、接触等による誤開放によってガス漏れ事故につながります。さらに、ガス栓やゴム管が調理台の脚等に接触している場合も、燃焼器や調理台を移動した際に引っかかることもあり危険です。



CO(一酸化炭素)発生の危険

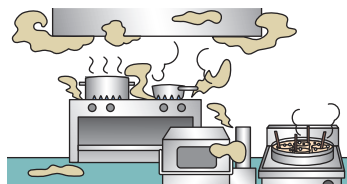
排気筒のはずれ・ズレや 給排気設備の不全に注意!

ふろがまや排気筒の交換時等にズレが生じると、排気が室内に逆流してしまいCO中毒の原因に。また、外壁の塗装時に養生シートで給排気設備を塞いだり、屋外式の燃焼器を波板等で囲むことも、同様に危険です。



排気設備の位置や 給排気設備の不全に注意!

レイアウト変更によって正常な排気ができなくなると排気が室内に滞留し、CO中毒の原因に。燃焼器を増やしたり入れ替えたりした際にも、給排気設備の能力が不足すると、給排気不全によりCOを含んだ排気が室内に滞留してしまいます。



おいしい料理を
もっと簡単に、もっとスマートに



おうちで ガスごはん

レシピ制作

Instagram 始めました

料理研究家
もとい さちこ

本居 佐知子 (トマト先生)



料理研究家 / 食育インストラクター / フードコーディネーター
イベント、雑誌、テレビなど食にかかわる幅広い分野で活躍。簡単でも味は本格的なレシピが好評。



料理教室「トマトキッチン」主宰

<http://www.tomatoktc.com/>

Instagram アカウント @sachiko.m.tomato

海老と温野菜のサラダ



◆ 材料 (2~3人分)

海老	6尾	ソース調味料	
カリフラワー	1/4個 (約80g)	粒マスタード	小さじ1/2
ブロッコリー	1/4個 (約70g)	マヨネーズ	大さじ2
人参	50g	醤油	小さじ1/4
パプリカ	1/4個	砂糖	ひとつまみ
キャベツ	80g	*その他	オリーブオイル、塩、 こしょう、片栗粉、白ワイン80ml

◆ 作り方

- 1 海老は殻をむき、背ワタをとって片栗粉と塩で洗い水気をとっておく。
- 2 カリフラワーとブロッコリーは小房に分け、人参は小さめの乱切りに、パプリカとキャベツは食べやすい大きさに切る。
- 3 フライパンにオリーブオイルを入れて火にかけ、海老を焼いて塩、こしょうして取り出す。
- 4 同じフライパンにカリフラワー、ブロッコリー、人参を入れ、白ワイン80mlを入れて強火にした後ふたをする。中火から弱火で約7分蒸し、キャベツとパプリカを加えてさらに2分蒸す。
- 5 ソース調味料を合わせておく。
- 6 海老と蒸した野菜を盛り付け、ソースを添えて完成。

温野菜のサラダは体にやさしく、寒い時期にぴったりです。



クリスマスローストチキン



◆ 材料 (2人分)

鶏骨付きもも肉	2本(約650g)	バター	15g
調味料		醤油	大さじ1/2
下味		みりん	大さじ1/2
塩	小さじ2/3		
こしょう	適量	*付け合せ	
すりおろしにんにく	小さじ1	ゆでたじゃがいも・人参・ブ	
サラダ油	小さじ1	リッコーリー、ミニトマトなど	

◆ 作り方

- 1 鶏もも肉を裏返し、余分な脂肪を取り除く。骨に沿って切り込みを入れ、関節にも軽く切り込みを入れておく。皮の部分に数か所フォークを刺し、塩、こしょう、にんにくをすり込んでおく。
- 2 フライパンにサラダ油を入れ鶏肉の皮目を下にして並べて火をつけ、フライパンが温まったら弱火にし、約15分、皮に焼き色がつくまで焼く。
- 3 鶏肉をひっくり返してふたをし、約10分蒸し焼きにする。
- 4 ふたをはずし、フライパンの余分な油をキッチンペーパーできれいにふき取り、バターを加えて溶かし、みりんと醤油を加える。
- 5 4のたれを鶏肉にかけながら、きれいな焼き色になるまでたれを煮詰めて仕上げる。

フライパンでお店のようなローストチキンが作れます。弱火でじっくり焼きましょう！



パーティー豆腐ピザ



◆ 材料 (2人分)

木綿豆腐	1丁	サラダ油	少々
ベーコン	1/2枚		
玉ねぎ	20g		
ピーマン	1/2個 (20g)		
パプリカ	1/4個 (25g)		
ピザ用チーズ	40g		
ピザソース	適量		
塩、こしょう	少々		

◆ 作り方

- 1 豆腐1丁はキッチンペーパーに包み、しっかり水切りしておく。
- 2 玉ねぎは薄く、ベーコンとピーマンとパプリカは細く切っておく。
- 3 1の豆腐を横半分の厚さに切り、斜め半分にカットする。それぞれ塩、こしょうする。
- 4 グリルの天板にサラダ油を少量塗って3の豆腐を並べ、上下中火で約2分焼く。(片面グリルの場合は片面を2分ずつ焼く)
- 5 4を一度取り出し、ピザソースを塗り、チーズと具材のをせ、もう一度グリルに入れて上下中火で約4分焼く。チーズに焼き色がついたら完成。

ピザソースはトマトの水煮を煮詰めて塩、こしょうするだけでOK
グリルで簡単ピザ！パーティーが盛り上がるヘルシーピザです。



いちごクレープ



◆ 材料 (18センチ約10枚～12枚分)

いちご	12粒～	ヨーグルトクリーム	
生地材料		ヨーグルト	
小麦粉	100g	100g (水切りして50gに)	
砂糖	25g	生クリーム	100ml
牛乳	180～200cc	砂糖	25g
卵	2個	*その他 チョコレートソ	
サラダ油	適量	ス、粉砂糖	

◆ 作り方

- 1 小麦粉、砂糖をボウルに入れ牛乳100ccを加えて混ぜる。そこに溶き卵を混ぜて残りの牛乳80～100ccで濃度を調整する。
ダマにならないようあわ立て器でゆっくり混ぜクレープ生地ができれば、30分冷蔵庫でねかせる。
- 2 フライパンを温めサラダ油を薄く引き、余分な油はふき取る。生地をお玉の2/3くらい入れてフライパンを回しながら丸く薄くのばし、弱火で焼く。
- 3 ふちが乾き、きれいな焼き目がついたら返し、裏は軽く焼いて皿にとる。焼いた生地は乾かないように、ぬれふきんをかけて冷ます。
- 4 ヨーグルトはキッチンペーパーにのせて2時間以上しっかり水切りし、砂糖を混ぜてホイップした生クリームと混ぜあわせ、ヨーグルトクリームを作る。
- 5 クレープにヨーグルトクリームと細かくカットしたいちごをのせて巻き、粉砂糖をかけ、好みでいちごとチョコレートソースを添える。



センサーの無いコンロは 火災リスクを高めます!!



自宅で過ごす時間が増えた今だから、家の中の安心と安全を見直してみませんか？

家庭内に潜む不注意による「ヒヤリ・ハット」!

あなたもこんな「ヒヤリ・ハット」した経験はありませんか？

■建物火災の主な出火要因 (2014年建物火災の出火件数 25,053件)



- | | | |
|----|------|--------|
| 1位 | コンロ | 2,794件 |
| 2位 | たばこ | 1,948件 |
| 3位 | 放火 | 1,334件 |
| 4位 | ストーブ | 1,170件 |
| 5位 | 配線器具 | 1,133件 |

友達とのSNSに夢中になって、コンロでお湯を沸かしているのを忘れてしまった。

コントの上のケトルに燃えやすい「ふきん」をかけっぱなしにしておいてしまった。

コンロの主な
出火経路

- 放置する・忘れる 1,332件
- 引火・ふく射 284件
- 可燃物の接触・落下 268件
- その他 910件

出典：総務省消防庁「令和元年度 消防白書」



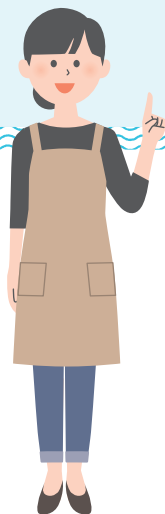
住宅火災の原因はコンロが最多!

そのほとんどが、消し忘れです。そのリスクを軽減するのは

全口センサー搭載
SIセンサーコンロ
が安心です。



発火を防ぐ
ここがセンサー



我が家のSIセンサーコンロは
購入してから何年目??

SIセンサーコンロが発売されてから13年が経過しました。ガスコンロの寿命は一般的に10~15年ぐらいといわれています。少しでも調子が悪いと感じたら早めの点検・交換をおすすめします。



スマートに
賢く
暮らそう！

テレビCMでおなじみ！

世界最強レベル※の空気清浄機

※微細粒子の除去能力とフィルター性能低下率をもとにした能力

エアドッグ
Airdog X5s・X8Pro

1年保証




適応スペース
42畳
(65m²)

税込 **140,800円**
(価格はご相談ください)

Airdog X5s

世界初のTPAフィルター搭載で0.1μmのウイルスを99.8%除去

- 
- 5 オゾン除去フィルター
電気分解によって生じたオゾン除去、きれいな空気を放出。
 - 4 集塵フィルター
水洗いOK
粉碎された汚染物質を吸着する。
 - 3 イオン風(分解、粉碎)
強力なイオンを帯電させ、有害物質を粉碎、消滅させる。
 - 2 イオン化ワイヤーフレーム
電磁場を作り、汚染物質にプラスイオンを帯電。
 - 1 プレフィルター
水洗いOK
髪の毛、皮膚の角質など大きな汚染物質を除去。

1年保証



適応スペース
139畳
(214m²)

税込 **275,000円**
(価格はご相談ください)

Airdog X8Pro

大容量なのにとても静か

Airdogのフィルターは、縦型の吸着フィルターなので空気の流れをブロックしません。フィルター詰まりを防止できるため、モーターに負担をかけずパワフル。139畳のスペースを約30分できれいにできる。そのうえ静音で、運転音は最小26dbとそよ風レベル。

空気の汚れが、見える

高感度エアセンサーとダブルモニターにより、空気の汚れ具合を数値と色で表示。

※空気の汚れを、AQI数値(min1~MAX500)と色(グリーン⇄イエロー⇄オレンジ⇄レッド)でモニター表示により知らせます。



空気の流れを邪魔しない
“縦型”の吸着フィルターで
空気流動が低下しない。



2022年カレンダー申し込み♪

ガスを安全にご利用いただくための保安情報も掲載した、壁掛用の弊社オリジナルカレンダーを作成しております(高さ52.5cm、幅37.5cm)。

ご希望の方は、弊社ホームページの『お問い合わせフォーム』からお申し込みください(1軒当たり1本限り、無料)。

問い合わせ内容の欄に『カレンダー希望』と入力して、以下、お客様情報を入力後、『送信』ボタンをタップしてください。

後日、担当営業所よりお届けいたします(12月中旬予定)。

数に限りがございますので、品切れの場合はご容赦ください。



Present
プレゼント

はがきのアンケートに答えて素敵なプレゼントをもらおう!

カタログギフト1万円分
「やさしいごちそう ビオラ」

合計
10
名様

はがき申込5名様 + ホームページからの申込5名様

毎日がちょっと幸せになるような、『やさしいごちそう』を厳選しました。

盛りだくさんのラインナップからお好きなものをチョイス!



応募方法

別紙の応募はがきに必要事項をご記入の上ご応募ください。

※応募締切：2022年2月28日着分まで有効

※抽選結果の発表は発送をもって代えさせていただきます。ご了承ください。

三愛オブリガス東日本株式会社

Obbli
SAN-AI OIL GROUP

営業所一覧

本社	TEL.03-6864-1833	横浜営業所	TEL.045-590-3442
さいたま営業所	TEL.048-866-6190	相模営業所	TEL.046-243-2951
本庄営業所	TEL.0495-24-3120	津久井営業所	TEL.042-685-1034
群馬営業所	TEL.027-361-3198	横浜南営業所	TEL.045-701-0475
宇都宮営業所	TEL.028-639-0777	袋井営業所	TEL.0538-48-6188
大田原営業所	TEL.0287-47-4507	春野営業所	TEL.053-983-0222
千葉営業所	TEL.0476-90-5028	浜松営業所	TEL.053-583-3774

