

Vol.44

オブリガスでほっと安心。暮らしを豊かに、快適に。



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

三菱オブリガス東日本株式会社

2024
WINTER

オブリ 通信

San-Ai Obbli Gas Higashinihon
Communication Newsletter

あなたの街の担当支店営業所をご紹介！
「LPほっとステーション」神奈川支店

オブリのあるまち「まちなか散歩」横浜周辺

- ◎おいしい理由はガスにあり「ポーノ！キッチン」
- ◎春夏秋冬、暮らしの知恵をシェア「くらしのしおり」
- ◎おトク大好き！なんでも節約術
- ◎みんなの川柳ひろば

オブリ百景

みなとみらい(神奈川県)



Obbli



DATE

横浜営業所
 神奈川県横浜市都筑区
 北山田1-1-36-102
 TEL : 045-590-3442

相模営業所
 神奈川県厚木市高尾2-28-2
 TEL : 046-243-2951

横浜南営業所
 神奈川県横浜市金沢区朝比奈町113-1
 TEL : 045-701-0475

上段左から 佐藤、大竹、原、和知
 下段左から 木幡、江藤



あなたの街の担当支店営業所をご紹介します！

LP HOT STATION ほっとステーション

神奈川
支店編

住まいの
プロ集団に
ご相談を！



神奈川支店
支店長
原

神奈川支店は、横浜営業所、横浜南営業所、相模営業所の3拠点から皆様のお役に立てる情報を発信しております。LPガスはもちろんのこと、キッチン、トイレ、バスなどの水回り商品から外構工事まで、住宅丸ごとリフォームを承れるプロ集団が皆様をお待ちしております。日常の「困ったな」がございましたら、ぜひ当社にお声がけ下さいませ。

責任施工と
安心の
メンテナンス



神奈川支店
直販課 課長
和知

平素より格別のご高配を賜り誠にありがとうございます。住宅設備は永く使うものですから、工事からアフターケアまで、永いお付き合いのできる業者を選びたいものですね。当社は何より信頼を重視しており、お客様が満足のいく責任施工とメンテナンスを心がけております。また、省エネ型の給湯器や、リラックス効果のあるファインバブル機能搭載の給湯器などのご相談も賜っております。ご納得いただくまで丁寧にご説明致しますので、気になる事がございましたら何なりとご連絡をお願い致します。

住宅設備の
準備・点検も
ご相談ください



横浜営業所
所長
大竹

横浜市都筑区を起点に、横浜、川崎など県北部及び東京都のお客様を担当させていただいております。肌寒い季節になってきましたが暖房機器の準備、湯沸器の点検はお済みですか？しばらく使っていないとホコリなどで目詰まりを起こしている場合がありますので、ご使用される前の点検をご依頼ください。また、機能やおそうじの仕方の説明なども行っています。スピードと誠意をモットーに、お客様の「ありがとう」を何よりの励みに日々頑張っています。ガス機器、住宅設備で気になる事がございましたら、ぜひご用命下さいませ。

お気軽に
お電話ください



横浜営業所
業務担当
江藤

お客様のお電話での優しいお心遣いに元気をいただいています。ここ数年は検針システムの変更もあり、顔なじみの検針員さんと会えなくなったことで寂しく感じているお客様もいらっしゃるかもしれません。何か気になることがある時は営業所に相談のお電話をしてみてくださいね。これまでと同じく未永くお付き合いくださいませ。



横浜営業所
佐藤

Recommended
01 うなぎ瑞穂

川崎市高津区千年 687
定休日:水曜日・火曜日午後
TEL:044-788-9692

味も、店主ご夫婦の人柄の良さも素晴らしい、老舗のうなぎ店

創業38年、長年地元客に愛される老舗店。うなぎは炭火焼きも、蒸さない関西風もご提供しております。日本酒の種類も豊富で鰻以外の新鮮な魚介料理も取り揃えております。ランチはその日の仕入れによりメニューが変わる為、魚介メインのその時期にしか味わえない季節の味をお楽しみ頂けます。

Recommended

03 順風一路

川崎市高津区二子5-15-12
定休日:火曜日
TEL:044-712-0757



横浜営業所
大竹

元中華街の料理人が作るこだわりの本格中華

一番人気のタンタン麺はピリ辛なのにまるやかな味わい。麺、スープ、具材を絡める事により、風味・食感・旨味の一体感が出るよう計算された一品。また、豚バラの黒酢がけもファンの多い逸品。前日から仕込み8時間以上かけ味をしみこませた豚バラ肉はコクがあり、やわらかく絶妙です。

ぼくの、わたしの
イチオシのお店

LP
レコメン
店

Recommended

02 天然素材蔵



川崎市中原区下小田中1-3-20
定休日:木曜日 TEL:044-740-6861

独自の仕入れ、独自の活動
魅力いっぱいの和食店!

おすすめのランチメニューは素材蔵定食。独自のルートで仕入れた最上級の寿司ネタ、セットの讃岐うどんは隠し味の柚子が効いた一品です。同店が手がける川崎名産品でもあるノンアルコール・サングリアの売上の一部から地元保育園・小学校に図書カードを寄付する活動を行うなど、店舗外でも幅広く活躍中。他にも伝えたいことが多く、詳細はホームページをご覧ください。



横浜営業所
木幡



豚バラの黒酢がけ

夜限定・単品価格 1,040円(税込)



タンタン麺

ランチ価格 940円(税込)
(小ライス+50円・麺大盛+100円)



うなぎ瑞穂

100円引きクーポン

使用期限 2024年2月末日
※各店1人税込1,000円以上で100円引き ※コピー不可

住所 神奈川県・それ以外

天然素材蔵

100円引きクーポン

使用期限 2024年2月末日
※各店1人税込1,000円以上で100円引き ※コピー不可

住所 神奈川県・それ以外

順風一路

100円引きクーポン

使用期限 2024年2月末日
※各店1人税込1,000円以上で100円引き ※コピー不可

住所 神奈川県・それ以外

オブリの
あるまち

ま
ち
な
か

散
歩

横浜編



金沢動物園／金沢自然公園

住所:横浜市金沢区釜利谷東5-15-1

横浜市の南部に位置し、緑豊かな金沢自然公園内にある金沢動物園。世界の希少草食動物を中心に飼育しており、動物を生息地別にアメリカ区・ユーラシア区・オセアニア区・アフリカ区の4大陸に分け展示しています。また、敷地内には四季折々の花が植えられており、冬は動物園内のサザンカや自然公園内のスイセンが見頃を迎えます。



横浜中華街

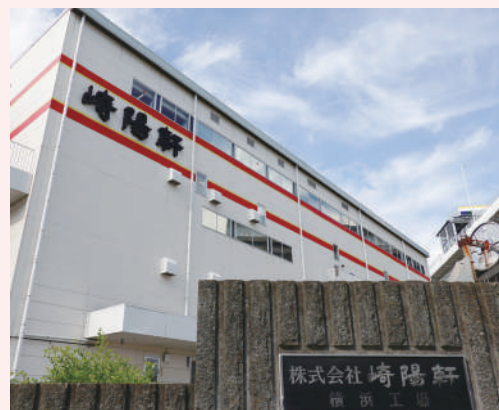
住所:神奈川県
横浜市中区山下町



大塚・歳勝土遺跡公園

住所:横浜市都筑区大塚西1

大塚・歳勝土遺跡公園は、大塚遺跡・歳勝土遺跡を整備した歴史公園です。両遺跡は、早瀬川北岸の低位台地に作られた弥生時代中期の遺跡で、当時の住居の跡と墓跡を見ることができます。また、園内にはかやぶき屋根の古民家などがある、文化体験施設「都筑民家園」があります。



崎陽軒 横浜工場

住所:横浜市都筑区川向町675番1号

駅弁として有名な「崎陽軒のシウマイ弁当」。崎陽軒 横浜工場では「駅弁の歴史」や「シウマイ弁当のひみつ」、弁当・シウマイの「製造ライン」をガラス越しや映像で見学できます。また、工場見学を行うと、できたてのシウマイやシウマイ弁当のおかずなどを試食できます。



よこはま コスモワールド

住所:神奈川県横浜市
中区新港2丁目8番1号



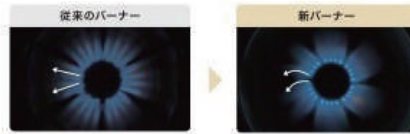
ガスコンロはここまで進化した Orche

業界 No.1[※]のエネルギー消費効率を誇る「スマートエコバーナー」

※3口コンロプログラムタイプ 2023年1月発表ノードデータ

業界 No.1 の理由は 炎へのこだわりであり

これまでバーナーから直線的のびていた炎を、反回するように工夫しました。炎が鍋にあたる距離を長くし、熱効率を向上させます。



毎日の調理をもっとラクに、 もっと便利にする 調理サポート機能



焼き加減の難しさを解決する

焼サポート機能

火加減を調節しながら、裏返すタイミングをお知らせする焼サポート機能を装備。ハンバーグやホットケーキなどの焼き加減が難しい調理をサポートします。

調理中の温度が見える！ノーリツ独自の温度クック機能

経験や勘に頼ることなく、
いつも安定した調理を

温度が見えるから 調理の目安になる 温度クック機能

調理中の鍋底温度を操作パネルで見える化。温度がわかるから、調理に関する新しい発見が見つかるかも！



点火後に「モード」を押す
点火後に「モード」を押す

調理中温度表示モード
調理中の鍋底温度が表示され、温度の上昇が見える

このまま温度キープモード
キープしたい温度で「温度キープ」を押すと火力も自動調整

温度クック機能
温度が見えるから
調理の目安になる
温度クック機能

特別価格 145,000円 標準工事費込み

※ オブリ通信読者様限定『メーカー希望小売価格の半額』※

ビルコン・オルシェ N3WU2PWASKSTESC ¥290,070(税込定価)

シルバーミラーガラストップ、ステンレスゴトク、W750



レンジフードはストレスフリーへ easia



ファンのお手入れ性

油やホコリがファンに届く手前で、約93%ブロックするから、
10年間ファンのお手入れが不要。



ファンのお手入れが10年間不要で快適な換気を実現する 「サイレント・クリーンフィルター」

ファンへの油やホコリの侵入を防ぐ3層構造



ファンのお手入れが10年間不要！

※ファンは10年間の換気回数に達した際に、必ずメンテナンスが必要です。換気回数には上限があります。

3層構造によるブロック性能の効果検証



※サイレント・クリーンフィルターが油やホコリを効果的にブロックし、ファンへの侵入を防ぎます。

取り外しラクラク、食洗機にも対応

付属の専用工具を使い、サイレント・クリーンフィルターは、油やホコリなどの汚れも簡単に洗えます。しかも、食洗機にも入るサイズなのでお手入れも楽々です。



※フィルターは取り外し時に必ず専用工具を使用してください。また、食洗機にも入るサイズですが、食洗機の機種によっては、フィルターが壊れる可能性があります。必ず取扱説明書をご覧ください。

オブリ通信読者様限定価格 160,000円 部材・工事費別途

レンジフード・イージア NFG7S24MSV ¥270,710(税込定価)

サイレントクリーンフィルター搭載 シルバー、コンロ連動、W750

おいしい理由はガスにあり

ポーノ Buono!!! キッチン

レシピ制作

料理研究家 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/>
インスタグラムアカウント @sachiko.m.tomato



Recipe トマトのファルシー



Recipe 手羽先スパイシー



材料

中玉トマト(約 100g)	8 個
合いびき肉	200g
玉ねぎ	1/2 個
にんにく	1 片
パセリみじん切り	適量

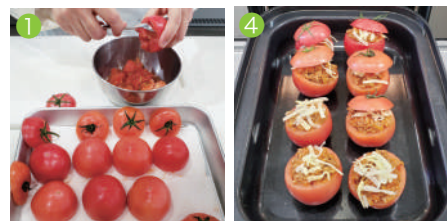
ピザ用チーズ	適量
--------	----

【調味料】

オリーブオイル	大さじ 1
塩	小さじ 1/2
こしょう	少々
A 顆粒コンソメ	小さじ 1
トマトペースト	大さじ 2
パン粉	大さじ 2

作り方

- 1 トマトはへたから 1 cm くらいで横に切り、下の中身をスプーンで丁寧にくりぬいてカップ状にし、キッチンペーパーの上に逆さにのせて汁気を切る。くりぬいた中身は細かく切っておく。
- 2 フライパンにオリーブオイルとにんにくのみじん切りを入れて熱し、香りが出てきたら玉ねぎのみじん切りを加えて炒める。
- 3 2に合いびき肉と1のトマトの中身を入れて炒め、Aの調味料で味付けし、パン粉を加えて汁気がなくなるまで煮詰めて火をとめる。
- 4 3のあら熱が取れたら1のトマトのカップに詰め、キャセロールに並べて蓋をし「パンモード」で 10 分焼いて一旦取り出し、チーズをのせ再度蓋をして「パンモード」で 3 分焼く。



*トマトの大きさにより
加熱時間は調節してください。

今回使用したコンロのご紹介

この度は、ノーリツのビルトインコンロ「プログレ」を使用した料理のレシピをご紹介します。皆様にもぜひお試しください。感想をお聞かせいただければ幸いです。



材料

鶏の手羽先(大) 10本(約500g)
 すりおろしにんにく 小さじ1
 すりおろし生姜 小さじ1

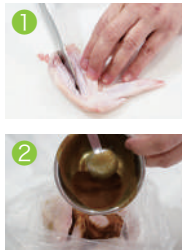
【調味料】

A 醤油 各大さじ1
 酒
 カレー粉
 その他* 塩、こしょう 少々

作り方

- 1 手羽先の皮目にフォークで数か所穴をあけ、裏面の骨の両側に包丁で切り込みを入れ、塩、こしょうをしておく。
- 2 ①をビニール袋に入れ、すりおろしにんにくと生姜をまぶし、Aの調味料を加えて袋の上からよくもみ込んで冷蔵庫で30分以上置き、味をなじませる。
- 3 ②の皮目を上にして波型プレートパンシグラネに並べ、中火で約10~15分焼く。途中、焼き目を確認し、必要に応じて肉を並べかえて焼く。

*スパイシーでパーティ向きなお料理です。



Recipe バビーホタテと塩昆布のバターご飯



Recipe マチェドニア



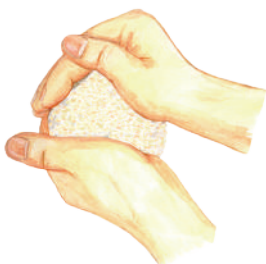
材料

白米 2合
 バビーホタテ 200g
 塩昆布 20g
 水 400ml

【調味料】

酒 大さじ1
 醤油 小さじ1
 バター 20g

パーティー向けおにぎり
 です。お試しください。



作り方

- 1 白米は洗ってしっかり水を切っておく。
- 2 炊飯鍋に①の白米と分量の水を入れ、30分程度浸水させる。
- 3 ②に酒と醤油を混ぜ、塩昆布とバビーホタテをその上にまんべんなく並べ炊飯モードで炊く。
- 4 炊き上がったらバターを加えて具材をさっくり混ぜ合わせ器に盛る。



材料 (4人分)

りんご・
 オレンジ・キウイ 各1個
 ぶどう 適量
 フルーツ缶詰 1缶
 (黄桃・パイナップルなど)

【シロップ材料】

砂糖 80g
 水 280ml
 レモン汁 大さじ1
 リキュール 大さじ1
 (お好みで)
 ミント 適量

マチェドニアはイタリアのフルーツポンチのようなもの。お好みで白ワインやソーダやジュースなどを加えてもよいでしょう。フルーツは季節に合わせて選んでください。

作り方

- 1 鍋に水と砂糖を入れて火にかけ、砂糖がとけたら、鍋を火からおろし冷めたら、レモン汁とリキュールを加える。
- 2 キウイとオレンジは皮をむいて一口大にカットし、りんごは芯をとり、皮付きのまま一口大にカットする。フルーツ缶は汁気を切っておく。
- 3 ②をボウルに入れて①のシロップをそそぎ、ラップをして冷蔵庫で約1時間冷やす。
- 4 デザートカップに盛り付けてシロップをそそぎミントを飾る。



春夏秋冬、暮らしの知恵をシェア

暮らしのしおり



今回のテーマ
コンロ

生活アドバイザー
心地 良子さん

家事

コンロ掃除は100均グッズで

コンロ周りのしつこい油污れを落とすには、アルカリ性のセスキを使うのがポイントです。今回は、100均グッズで簡単に油污れを撃退するテクニックを紹介します。同時に換気扇などもきれいにしちゃいましょう！



《準備するモノ》

- ◎セスキ炭酸ソーダ 粉タイプ
- ◎セスキ炭酸ソーダ スプレータイプ
- ◎ゴミ袋 2枚 (45L)
- ◎重曹入りウェットダスター
- ◎マイクロファイバー雑巾



Step 1

五徳・グリル・換気扇を
セスキでつけ置き



45Lのゴミ袋が破れないよう2重にし、汚れを落としたい部品を入れます。続いて50°Cから60°Cのお湯を、すべての部品が浸かるように入れ、ここにセスキ炭酸ソーダの粉を大さじ一杯。ゴミ袋を縛り30分から1時間待ちます。

Step 2

換気扇フードや
コンロ周りを拭く



コンロ周りや換気扇フードの汚れは、まずセスキ炭酸ソーダ スプレータイプを吹きかけ、その後、重曹入りウェットダスターで拭きます。付近の壁も忘れずに掃除しましょう。最後にマイクロファイバー雑巾で乾拭きして終了です。

Step 3

つけ置きしていた部品を
水洗いして乾拭き



つけ置きしていたゴミ袋の端をハサミで切り、水を出します。それぞれの部品を水洗いしますが、ヌルヌルがひどい場合は、ブラシで擦って落とします。洗った後は、マイクロファイバー雑巾で仕上げましょう。



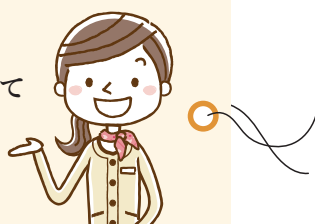
おそうじ Point!

重曹とセスキ炭酸ソーダの違いは？

どちらも掃除や洗濯に使える無機化合物で、アルカリ性のため油など酸性の汚れに強い特徴があります。アルカリ濃度はセスキ炭酸ソーダのほうが高く、より洗浄力があります。研磨力は重曹の方が高いため、汚れがこびりついているといった場合に効果的です。



年末年始でバタバタして、コンロの大掃除を後回しにしたご家庭も、年が明けてすでに汚れがあるご家庭にも参考にしていただける、コンロ掃除の新しい一手をご紹介します。またコンロにまつわる火災を防ぐ方法をご紹介します。



防災

出火原因の上位、コンロ火災を防ぐ方法

冬は乾燥しやすい季節ですから、特に火災には気をつけたいものです。住宅火災の原因の多くは、コンロから発生しており、どれもちょっとした心がけで防げます。火災の原因や対策を知って、コンロ火災を防ぎましょう。



コンロから火災が発生する原因とは？

原因 1 消し忘れ

夜食の調理中に眠ってしまったためにお鍋から出火、電話などでコンロから目を離れた間に、高温となった油が出火など、住宅火災の原因で最も多いのはコンロの消し忘れです。



原因 2 周りの布巾や油などへの引火

コンロの近くにあった布巾に燃え移る、グリルに残っていた油かすに引火して出火なども多く発生しています。燃えやすいものを近くに置いたり、油かすをそのままにしたりすると危険です。



原因 3 洋服への引火「着衣着火」

調味料を取ろうと手を伸ばしたときに、袖に引火するといった事故も少なくありません。炎が見えにくい場合もあるため、注意が必要です。



コンロ火災を起こさないために

コンロから少しでも離れる場合は火を消しましょう。またコンロの周りは整理整頓を心がけ、こまめに清掃をし、引火を防ぐことも大切です。消し忘れ防止や油過熱防止といった安全装置付きガスコンロもおすすめです。



Check! ご自宅の火災報知器は万全ですか？

住宅火災で亡くなられている方の約50%は逃げ遅れです。早く火災を見つけることが重要です。

新コスモス電機株式会社



一酸化炭素検知機能付き
火災警報器SC-745
オープン価格

8,800 (税込) 円

PLUSCO
フロンテック

特長1 CO反応式

警報器が一酸化炭素(CO)を検知すると、煙センサの感度を高め、火災をより早くお知らせ

特長2 電池寿命10年

特長3 快適環境(熱中症/乾燥)
お知らせ [SC-745のみ] 快適ウォッチ

温湿度を検知して、熱中症になりやすい環境やインフルエンザウイルスが蔓延しやすい空気の乾燥した環境をお知らせ



購入希望の方は最寄りの営業所までお問い合わせください。



おトク
大好き!

なんでも 節約術



ガソリン代節約のため、安いスタンドを探したり、ポイントを活用したりすることが考えられますが、それだけではありません。今回はガソリンの消費を抑える4つの方法を紹介します。

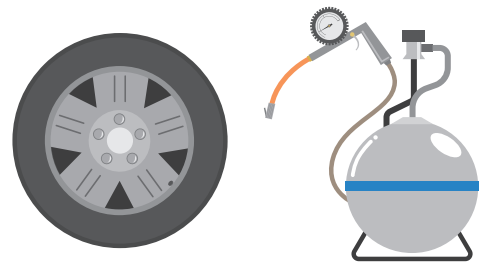
Point 1 満タンにしない・荷物を減らす

エンジンはガソリンを燃焼させることで動いていて、走行中のガソリン消費量は、車が重いほど多くなります。このため常にガソリンを満タンにしていると車が重くなり、ガソリンの消費量も増加してしまうのです。だからこそ給油は必要な分や半分までなどにして車を軽くしましょう。車から荷物を下ろすのも効果的です。



Point 2 適正なタイヤの空気圧にする

車はタイヤが転がることで走ります。このためタイヤの空気圧が低くなると転がり抵抗が大きくなり、ガソリンの消費量も増えてしまいます。ガソリンスタンドなどで点検をお願いできるため、1ヶ月に1回は空気圧の確認をしましょう。なお空気圧が適正でないとパンクする恐れが高まり、事故に繋がる場合もあるため、注意が必要です。



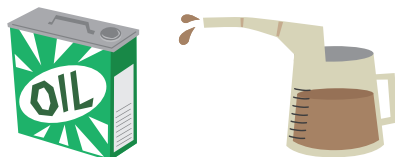
Point 3 エンジンオイルを交換する

エンジンの内部にあるエンジンオイルは、定期的な交換が必要です。エンジンオイルは時間の経過やエンジンが動く度に劣化し、劣化が進むとエンジンの効率が落ちてガソリンの消費量増加に繋がるのです。エンジンオイルを適切なタイミングで交換しないと、エンジンの破損に繋がる場合もあるため、忘れずに交換を依頼しましょう。

交換時期の目安

車種	標準交換時期	シビアコンディション* 時の場合
ガソリン車(ターボ車除く)	15,000kmまたは1年	7,500kmまたは6カ月
ガソリンターボ車	5,000kmまたは6カ月	2,500kmまたは3カ月
ディーゼル車	5,000km~20,000km または半年~1年ごと	2,500km~10,000km または3カ月~1年ごと

*シビアコンディションの条件: 悪路走行が多い、走行距離が多い、山道など上り下りの頻繁な走行等
参照: https://toyota.jp/after_service/tenken/about/maintenance/oilfilter/



Point 4 エコタイヤに交換/車の乗り換え

ガソリンの消費を抑える方法として、エコタイヤに交換するのも効果的です。タイヤの転がり抵抗が20%減ると、燃費が2%向上するというデータもあります。次のタイヤ交換時期に検討してみるとよいでしょう。また長期的に考えた場合、古い車からの乗り換えも検討に値します。現在の車はリッター20kmを超える低燃費車も多いからです。





みんなの川柳ひろば

テーマ
料理



大賞
新年の
我が家のきんぴら
取り合いに
(埼玉県 Sさま)



大賞
正月の
年寄りふたり
もち注意
(千葉県 Sさま)



大賞
サバ缶も
レタスを添えりゃ
映えて見え
(神奈川県 Sさま)

ご応募いただいた皆様、素敵な川柳ありがとうございました！

佳作

- ◎おせちはね 母の味より デパ地下よ (埼玉県 Oさま)
- ◎年末に 鍋がコトコト 歌っている (神奈川県 Yさま)
- ◎みんな来た やつと食べれる おせちの日 (神奈川県 Tさま)
- ◎年の瀬に 料理ふるまう 孫の為 (静岡県 Nさま)
- ◎鍋にして おせちは只の 飾りもの (静岡県 Tさま)
- ◎迷い箸 色とりどりの お重箱 (静岡県 Yさま)
- ◎明けまして 色とりどりの ごちそうたち (静岡県 Oさま)

あなたの
俳句・川柳を
お送り
ください。

募集テーマは
『日常生活』

普段の生活や日常の中での出来事など楽しい句をお待ちしております。

3名様に素敵なギフトをプレゼント！



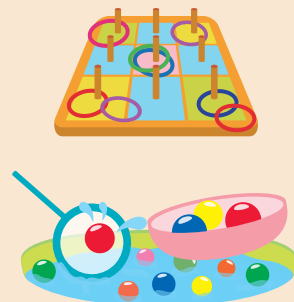
10/29 東海支店にて秋の感謝祭を開催！

日頃のご愛顧への感謝の気持ちを込めまして、10/29に東海支店敷地内にて感謝祭を開催いたしました。

感謝祭では、協賛メーカー推奨商品や防災対策機器の展示、さらにスーパーボールすくい・ドリンクのサービス・投げ餅大会・新鮮野菜市・肉詰め放題・骨健康チェック・輪投げ・お団子販売・キッチンカー・スタンプラリーなど様々なイベントが行われました。

本イベントは、ご来場いただいた皆様にも楽しんでいただけたこ

とと思います。さらに、浜北西高校吹奏楽部演奏会・ダンススタジオADJのパフォーマンス・ご当地アイドルのミニライブ(H&A・りとるめろん)で感謝祭を大きく盛り上げていただきました。多くの方にお越しいただき当社関係者より心から御礼申し上げます。



お花の定期便はじめませんか?



食卓やリビング、玄関やサニタリールーム、もちろん自室にも。おうちの好きなところにおける、気軽なサイズのブーケが毎週届きます。

選べる③つのプラン ※すべて税込価格となります。

3本以上
体験プラン



550円/回(+送料275円)

4本以上
レギュラープラン



880円/回(+送料385円)

8本以上
リッチプラン



1,980円/回(+送料550円)



おうちのポストにお花が届く!



箱を開けたらそのまま飾れる!



お申し込みはコチラから

初回無料キャンペーン中!!

×

Obbli

×

bloomee

※定期購入をお申し込みいただいた方に限りです。
※最低4回のお届けが原則になっています。4回お届けする前にご解約された場合は、解約料として残り回数分の商品代金をお支払いいただきます。

gasola内掲載の **締め切りまであと僅か!**

アンケートに答えて GETしよう!



毎月抽選で
50名様に当たる!

QUOカード
2,000円分

期間 2023年9月～2024年1月末日

WEB明細サービス「gasola」にログインし、掲載されているアンケートにご回答いただいた方の中から、毎月(2023年9月～2024年1月)50名様にQUOカード2,000円分をプレゼントいたします。
※gasolaへのログインにはaulDが必要です。

詳細はこちらのQRコードからご確認ください
<https://obbli.info/gasola>



※抽選は2024年1月末日のお申し込み分までとなります。
※当選の発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。

プレゼント Present!

アンケートに答えて
素敵なプレゼントをもらおう!

グルメ専門
カタログギフト
「**美食万彩**」

産地直送品や、全国の有名店の銘菓・銘品などこだわりぬいた品々を一冊に。
豊富に取りそろえたメニューの中から幅広い年齢層に喜ばれるグルメをお届けします。

10
名様



応募方法

別紙のはがき又はQRコードからご応募ください

※応募締切：2024年3月31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。



こちらからも応募できます

三愛オブリガス東日本株式会社



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	横浜南営業所	TEL.045-701-0475
群馬営業所	TEL.027-361-3198	袋井営業所	TEL.0538-48-6188
宇都宮営業所	TEL.028-639-0777	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

