



N えぬ G じー C しー 通信

第 5 号

2008. 夏号

家のことならぜ～んぶおまかせ！ニシダガスセンターからのラブレター



平素はニシダガスセンター様をご愛顧いただき誠にありがとうございます。さて、原材料から燃料、食品と生活必需品の値段が上がるばかりの現在の厳しい世の中。電気代、ガス代も値上がり、ガソリンに至っては年内には1リットル200円になるという予想も。プロパンガスの輸入額も値上がり、止むを得ず値上がり、そして**大阪ガスも輸入の値段高騰で7月にさらなる値上げが決定し、更に10月からも値上げが予想されます。**(プロパンと都市ガスでは仕入れが異なります)

光熱費がお得？なオール電化にするには工事が100万円前後と高額で、**深夜以外の電気代は一般より割高**になってしまいます。そして電気代も上がっているのです、お得とは言えなくなってきました。(もちろん10年前後で器具は壊れてしまうのでその時にまた70万80万と…)何が一番良くて何がダメとは一概に言えないこの現代弊社ニシダガスセンター様もお客様の保安と安定供給、そしてサービスと努力をして参りますので変わらぬご愛顧のほどよろしくお願い致します。

必ずもらえる！

今回はご応募いただいたお客さま全員にニシダガスセンターのポイントを**20P**進呈させていただきます。
(9月分の請求書に通常ポイントに加算し、プレゼントいたします！)

更に！！

ご応募頂いたお客さまの中から抽選で、以前に大塚様頂いた

プロ野球の観戦チケットを1組2名様にプレゼント！

現在絶好調の**阪神戦・9月14日のチケット**を押さえることが出来ました。

是非ご応募ください！
(雨天の時は日程振替となります。振替日は阪神球団が日程を指定しますので弊社での日程変更等は出来ませんので、宜しくお願い致します)



応募締切 9月14日(日)の広島戦のチケットですので、今回は応募期限を切らせて頂きます。
締め切り期限：8月20日 ニシダガスセンター必着です

～応募方法～

右下の応募券をハガキに貼り、住所、氏名、電話番号を記入しニシダガスセンターまで送っていただくだけで完了です。何か一言書いていただくと非常に嬉しいです☆

担当者からの定期訪問の際に手渡しをしていただいてもOKです☆

(↑住所、氏名、電話番号を丈夫な紙に記入し、応募券を貼って渡してくださいね)

応募券

2008年夏号



ニシダガスセンター株式会社 〒581-0882 八尾市恩智北町1-38

ニシダガスセンターの安心★自社保安業務★のご紹介

弊社ニシダガスセンターではお客様の安全確保のために液化石油ガス法に定められている保安点検（4年以内に1度）を自社にて実施しております！ただ法律で定めている点検をするだけではなく、保安点検時にお客様とコミュニケーションをとらせて頂き、出来る限りご要望にお応えしたいと考えております。また点検時のデータは自社にて再チェックを行い、機密に保存させていただいております。（下記参照）

まずは「安全」を確保し「安心」してガスをご利用頂ける環境作りに社員一同全力で取組んでおります！



私、保安員の松田がニシダガスセンターの保安点検の内容を詳しくご紹介させていただきます！

期限切れメーターなどの交換はもちろん、サービスやデータ保存もバッチリです！



＜メーターや調整器の交換＞取り替え前後も写真を撮り保存しております！



＜保温材の交換＞保温材が無くなっている場合もサービスで取り替え！



可能な限り、目立たないように配管工事をします！

＜配管工事＞液化石油ガス設備士免状者なので工事も安心！



＜ホース取替え工事＞ゴム管接続の風呂釜などは法律規定の耐久力の強い強化ホースに取替えいたします！（※お客様実費負担）



工事後は入念に気密試験！

保安用紙へ記入！



保安用紙はファイルしデータとして保存！

更にファイルは鍵をかけ、厳重に保管！

アフターサービスが弊社の自慢です！ガスの事ならなんでも！いいえ！それ以外の家に関する事も！なんでもご相談下さい！もちろんリフォーム工事にも実績があります！

～弊社リフォーム工事実例～



～前～

～後～



～前～

～後～

快適生活提案！

段差をなくしたり、手すりをつけたり等のご提案もいたしております。

このコーナーでは、知っているようで意外に知られていないことを紹介させていただきます♪

豆知識のコーナー

実は...

電気式コンロでも火災は起きています

●油が少量の場合...

余熱後大さじ1杯の油を入れて、3kWで加熱→発火

油の温度上昇をトッププレート下のセンサーで検知しきれず、油が短時間で自然発火することがあります。

●電磁調理器からの出火事例も！

台所の火災原因で主なものは天ぷら油火災。電磁調理器もガスコンロも、天ぷら油の温度が約370℃以上になると自然発火します。つまり、火災原因は火ではなく油の温度です。

実際に電磁調理器で天ぷら油が発火した事例が、平成13年10月に神戸市で発生しています。

その原因は ①鍋底に2mmの凹みがあったこと
②油の量が少なかったこと(200cc以下)



上記2点から、電磁調理器の温度センサーが正確に作動せず、油の温度が上昇したのがその理由です。

電磁調理器のメーカーの取り扱い説明書では、約500～900cc以上（ガスコンロは200cc以上）の油の使用をすすめており、油量と鍋の形状に注意が必要です。

電磁調理器からの発火の危険性については、国民生活センターくらしの危険NO.273

IHクッキングヒーターでも紹介されています。 <http://www.kokusen.go.jp/kiiken/index.html>

事故防止の為に！ 点火・消火は必ず図で確かめてください。



- ガス器具の近くに、燃えやすいものは置かないでください。
- 風や煮こぼれで火が消えたり、天ぷらを揚げているときに、鍋の中の油に火が着くことがあり、大変危険です。
- ガスを使っているときは、その場を離れないようにしてください。火を使っている間は、「何があっても、その場を離れない」ということを心がけてください。

※立消え安全装置や過熱防止装置など、安全装置付きのこんろをおすすめします。

(SIセンサーコンロといえます)



★トピックス★

事故をなくすため、ガスコンロが更に進歩します

全てのガスコンロの全バーナーに

「天ぷら火災防止」「消し忘れ防止」

「煮こぼれ時などのガス遮断」の安全機能が

標準装備になりました。

何があっても、コンロをご使用の際は
その場を離れないことを心がけて下さいネ！
(電気式も同じです)



★SIコンロ★のご紹介

新しいガスコンロはSIセンサーコンロと言います

全てのバーナーに「天ぷら油過熱防止装置」「立ち消え安全装置」「コンロ・グリル消し忘れ消火機能」がついていますから、「ついうっかり」でも安心。お子様のお手伝いや高齢の方でも安心してお使い頂けます。

これさえあれば、安心だし、料理がますます楽しくなりますね！



SIセンサーコンロは安心・便利・笑顔で賢いガスコンロです

「SIセンサーコンロ」の「S」は、Safety(安全)、Support(便利)、Smile(笑顔)。そして「I」は、Intelligent(賢い)。異常使用時に自動的に火を消すだけでなく、お料理上手をサポートする温度調整や炊飯、湯沸かし機能などなどさまざまな賢い機能を持った最新ガスコンロです。



今の流行は...

ダブルで煮こぼれ侵入を防ぐ、シールドパッキン(バーナー部の穴が無くなりました！)

今までの片面焼き上げ



現在は水無し両面焼き上げ



グリルに水を入れずに魚が焼けます！更に魚をひっくり返さずに一度に両面焼くことが出来ます。(水無し両面焼き上げ)

期間限定！コンロセール♪(2008年10月20日まで)

Type-IW **50%OFF**
(別途工事代必要)

石目調ガラス

ホワイトガラス(ピンク・シルバーガラスもあります)

40%OFF

フッ素コート・コンパクト56cmタイプ
23,000円(税込)

安い！

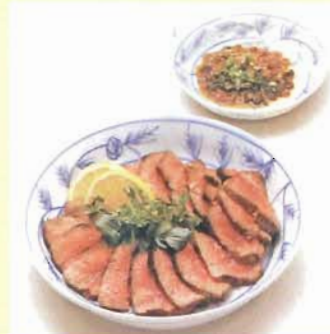


カンタン！おいしい！すぐできる！ お料理コーナー 牛肉の土佐作り

調理時間：約20分

和風のローストビーフといった
さっぱりとした味！ごはんのおかずにも
酒の肴にでもどうぞ♪

材料(4人分)
牛赤身肉(かたまり)・・・500～600g
あさつき・・・4～5本
にんにく・・・2片
しょうが・・・1片
クレーン・・・少々
レモン・・・2分の1個
サラダ油・・・少々
しょう油・・・適宜



①あさつき、にんにく、しょうがを細かく切った後、牛肉を繊維に沿って長く、断面は小さく切る。表面にサラダ油を塗って、焼いた時に焦げないようにする。



③表面を焼いた後、再びサラダ油を塗り、肉がぱさつかないようにして、周囲から1cmくらいまで火が通る程度にし、焼きすぎないようにする。



②焼き網を火にかけて、十分に熱してから肉を乗せ、ほどよく焦げ目がつくように表面全体を焼いていく。



④全体で2～3分かけて肉を焼いたら、バットに取り出し、そのまま置いて自然にさまし、繊維に直角4～5mm厚さに切る。切り方が薄すぎると、肉の味わいがなくなる。



お買い物で一番のネックは重たい荷物！
その原因はペットボトル等の飲料関係が
占めています。

そこで、ニシダガスセンターの提供するお水
「クリティア」にすれば、お水を手軽に楽しむことができます。

バナジウムたっぷり☆

富士山の天然ミネラル水をお届けします

★クリティアの水はどんな水？

ご契約された98%のお客様が飲み続けて下さっております！
(平成20年5月現在、ウォーターダイレクト社資料より)

★気になる水質は？

天然バナジウム91 μ g (1000ml中) に入った弱アルカリ性の軟水。
(他社製のバナジウム含有量は平均 55 μ g)

★バナジウムとは？

カルシウムやマグネシウムなど同じ**必須ミネラル**の一種で、
これが体内で不足すると健康に良くないと言われています。
また飲料されたお客様から、**血圧や血糖値が下がった**という
お声も多く、専門家も効果があると期待し、研究されています。

| 水質・成分 | クリティア25 |
|--------|-------------|
| 水源地 | 富士吉田市上吉田 |
| 原水深さ | 203m地下 |
| カルシウム | 6.4mg/ℓ |
| マグネシウム | 2.2mg/ℓ |
| カリウム | 1.2mg/ℓ |
| ナトリウム | 6.8mg/ℓ |
| 硬度 | 25mg/ℓ (軟水) |

| 水質・成分 | クリティア25 |
|--------|------------------|
| バナジウム | 91 μ g/ℓ |
| 亜鉛 | 10 μ g/ℓ |
| 鉄 | 30 μ g/ℓ |
| フッ素 | 850 μ g/ℓ |
| pH値 | 8.3(自然のアルカリイオン水) |
| 溶存酸素 | 8.2mg/ℓ |
| 亜硝酸性窒素 | 0.08mg/ℓ |

★本体はお部屋に合わせて 選べる2タイプあります

HOT (87℃前後)・・・ポットが要らなくなります！
COLD (6℃前後)・・・飲み物やお料理に♪

床置タイプ(ロング)



卓上タイプ(ショート)



この「クリティア」のセットが...
月々3900円!

※月にボトルを2本消費した想定での計算です。

サーバー本体は月々500円のレンタルで、
お水1本(12ℓリットル)は1700円です。
2～4人のご家族で平均1ヶ月2本消費されます。

新規で契約数記録達成!!
感謝キャンペーン!!

**ボトルキャップシールを
20枚集めてボトル2本**

**もれなく
プレゼント!!**

★こんなベリな使い方があります！



今このようなキャンペーンを
実施しております！



★詳しい資料をご希望の方は、ニシダガスセンターまでお気軽にお電話ください。
ポストへ投函させて頂きます！(訪問説明をご希望の方は、訪問させていただきます♪)



NGCカレンダー（2008年7月～10月分）

★緊急連絡先も書いておりますので、冷蔵庫など目につく所に貼ってください★

| 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|----|----|----|----|----|----|----|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 7月 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 月 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | |

| 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|----|----|----|----|----|----|----|
| | | | | | 1 | 2 |
| 8月 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 月 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |

ニシダガスセンターお盆休み
13 14 15 16
20 21 22 23
24/31

| 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|----|----|----|----|----|----|----|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 9月 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| 月 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| | 28 | 29 | 30 | | | |

| 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|-----|----|----|----|----|----|----|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 10月 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| 月 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |

| | | | | |
|--|---|---|-------------------------------|--|
| <p>100P 5kgお米（複合米）</p> <p>100P 炊きたて米（3パック）</p> | <p>200P 10kgお米（複合米）</p> <p>300P 10kgお米（石川産）</p> | <p>400P 10kgお米（新潟産）</p> <p>400P カセットコンロ</p> | <p>1000P 7畳用ガスファンヒーター</p> | <p>ポイントサービス</p> <p>（株）ニシダガス独自のサービスです♪</p> |
|--|---|---|-------------------------------|--|

※ポイントはガスを1㎡使用される毎に1ポイント付きます
※ポイント景品は月に1回1商品のみ受注とさせていただきます
※ポイント累積の上限は2000ポイントです。（2000ポイント以上は累積しません）
※ガス代の入金が遅れますと累積ポイントは0になります（毎月20日締切）

※ポイント景品配達は基本的には10日前後かかります
※ポイントはガス器具購入の際に1ポイントあたり10円の値引きとしてもご利用いただけます
※ポイントの期限は2011年3月で終了します

私たちの使命は「**安全第一主義**」で保安を確保し、お客さまからの絶対の信頼を得ることです。保安点検でお客さま宅のガス診断を行い、**安全で快適な暮らしを提供**してまいります。



伊丹産業さんと手をとり
がんばっています！

ニシダガスセンター株式会社 〒581-0882 八尾市恩智北町1丁目38番地
TEL 072-941-8501 FAX 072-941-6509

いつもお客さまとともに、いつでもお客さまのために！

緊急連絡先 072-941-8501 24時間・365日対応させて頂いております