



都市ガスの進化!
必読版

北陸ガス かわらばん

をもっと便利に、安全に、
お得に使える情報満載

ウィズガス
～快適な暮らしのそばに～

ウィズガス住宅

で快適&エコな暮らしを実現しませんか
今もガス。もっとガス。ずっとガス。

炎を使っておいしくすること、炎を使って暖をとること。
昔から人間は「炎」を上手に使って、
暮らしの進化を遂げてきました。

現在、ガスの「炎」を使った暮らしは、快適性はもちろん
安全性、省エネ性といった付加価値をつけて
さらに進化しています。

ガス機器は進化しています。



おすすめガス機器ピックアップ

エスアイ
おすすめ
その① **Siセンサーコンロ**
全口センサー搭載



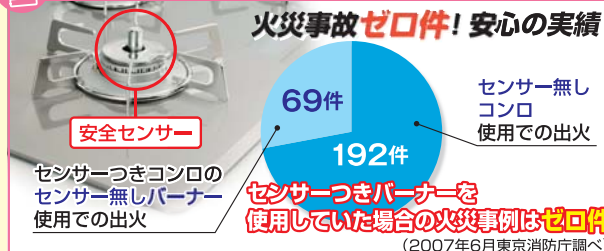
Q エスアイ
Siセンサーコンロって…?

A 全てのバーナーに「安全センサー」がついた
ガスコンロです。多くのご家庭で使用する
ガスコンロは、バーナー1口にのみセンサー
がついていますが、2008年10月1日からの
法制化に伴い、現在発売しているコンロは
全部のバーナーについています。

(業務用と卓上の1口コンロは除く)

👉 センサーつきのバーナーなら、こんなに安心

火災事故**ゼロ件!** 安心の実績



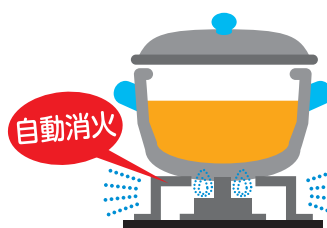
Siセンサーコンロの安全性は、データでも証明されています。



Siセンサーコンロの安全センサーで
こんなに「あんしん」

こんな時にも
自動でストップ

消し忘れ消火機能



コンロもグリルも万が一消し忘れても、
一定時間で自動消火してくれます。



揚げ物調理時に
油が約250℃になったとき



鍋の焦付きを
感知したとき



煮こぼれで
火が消えたとき



Siセンサーコンロは安全だけでなく
「べんり」な機能も満載!!

ガスでご飯が炊けます!

コンロが自動で火加減を調節
昔ながらの「かまど炊き」を再現



自動で火加減を調節



ガスで 自動で魚が焼けます!

かんたん操作で、焼き加減を自動
で調節。もちろん焼き過ぎや裏返
す手間もありません。



屋内でアウトドア? ダッチオーブン付のガスコンロ!!

アウトドアで人気の高いダッチオーブン。
「焼く・蒸す・煮る」など、ほとんどの調理ができる魔法の鍋。
水なし両面焼グリルを組み合わせることで、
本格的なオープン料理をコンロで作れるようになりました。



※機種によって搭載の機能が異なります。

Siセンサーコンロを使って料理をしてみませんか?

北陸ガス料理教室好評開催中!!

開催日時、メニューは各ガスホールにお問い合わせください。
(ホームページでも公開しています)



[新潟地区] 古町ガスホール 025-223-0495

[長岡地区] 長岡ガスホール 0258-33-2872

開催時間: 平日10:00~19:00、日・祝日10:00~18:00

休館日: 毎週水曜日、年末年始(12/31~1/3)

お気軽に
お問い合わせ
ください。

ガスでCO₂削減 地球温暖化防止!

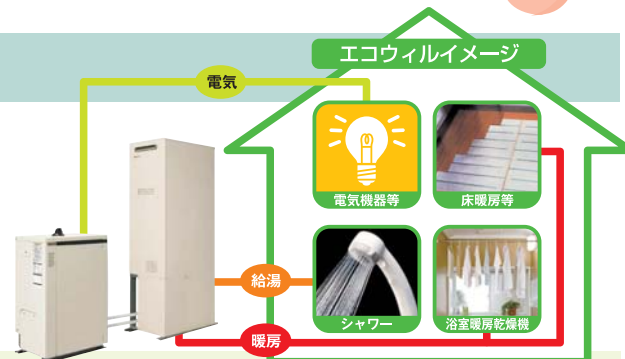


おすすめ
その②

ECO WILL

エコウィルとは

ガスで発電して
その時に出る熱を、
給湯・暖房に利用する
システムです。



環境にやさしい

使う場所で発電するから
エネルギーを無駄なく利用。
従来の機器と比べ、
CO₂を約30%削減
できます。

電気代も節約

ご家庭で使用する電気の
約20~25%を
エコウィルで発電した
電気でまかないます。

ガス料金も割安に

家中でご使用になる
ガスがお安くなる
「湯~たるエコプラン」が
ご利用いただけます。

おトク! 湯~たるエコプラン

おすすめ
その③

ECOジョーズ

ガス高効率給湯器
エコジョーズ

エコジョーズとは

見た目は普通の給湯器ですが
燃焼後の排気ガスの熱を
利用することで
熱の効率を高めた給湯器です。
給湯はもちろん、暖房もできる
タイプもあります。



エコジョーズは効率が高い

今までの給湯器は 効率 **約83%** → エコジョーズ 効率 **約95%**

お湯に使うエネルギーとして利用できます。

ガス料金 年間 **約7,600円** おトク
CO₂ **約10%削減**

(従来品との比較、当社試算)

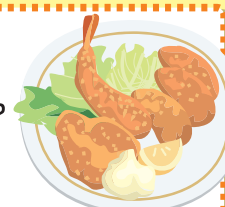
ガス機器 ため知識



第①回

魚焼きグリルのウラ技!

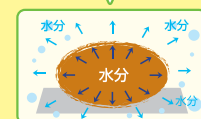
ガスコンロのグリルは魚を焼くだけと思っていませんか?
いえいえ。グリルはいろいろ使える”万能調理器”
ちょっとしたウラ技をご紹介します。



あたため直しも お・ま・か・せ

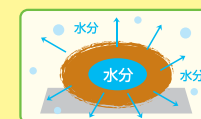
天ぷらやコロッケなど揚げ物を温め直す場合は
グリルに お・ま・か・せ。
ガスコンロだからできるウラ技です。

電子レンジの場合



電子レンジだと食材
の中心あった水分が
表面に残りベチャッ
としてしまいます。

あたため比較



ガスグリルは表面の水分だ
けを高温で蒸発させるので
カリッ。内部は水分が残り、
ジューシーな仕上がり。

ガスグリルの場合

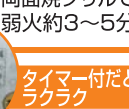
前の日の
コロッケも



グリルに
入れて



目安:
両面焼グリルで
弱火約3~5分*



oh! カリッと
ジューシーな
仕上がり



*コンロの機種、揚げ物の大きさ等により時間は異なります。

Gas shop

ガスショップ

北陸ガス認定

おまかせ
ください

ガスショップはあなたの街のガス屋さん

こんなことをお申し付けください!

- ガス器具の修理・販売
- 引越精算・入居時の保安点検
- 工事の受付・設計
- ガス料金・工事代金等受付
- キッチン・バスリフォームプランのご相談

Face to Face

Gas shop

ただ今
フェイス・トゥ・フェイス
訪問実施中!!

北陸ガスの認定店であるガスショップスタッフが、
順次お客さま宅にお伺いさせていただいております。
お問い合わせ等ございましたら何でもご相談下さい。
(担当員は身分証明書を携帯しております)

電気
・
灯油

機器下取り
キャンペーン

おトクな価格をご用意。

お近くの

北陸ガス認定ガスショップまで
お問い合わせください。

かわらばんに関するお問い合わせは

北陸ガス 営業部

TEL.025-245-2217 URL.http://www.hokurikugas.co.jp
(受付時間:月~金8:30~17:00)