ガスもれ時の手順

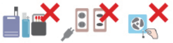
危険

❶ すべての元栓・器具栓を閉めます。
❷ 室内の火を全部消します。
❸ 窓や戸を大きく開けてガスを追い出します。
※エルピーガスは空気より重いため、低いところにたまったガスにもご注意ください。また、容器バルブも閉めてください。
❹ エルピーガス販売店へ連絡します。
※連絡の際は、お名前・ご住所・状況などをお知らせください。
※万が一、エルピーガスによる災害が発生した場合にも連絡してください。

ガスくさい場所での電話機の使用は避けてください。エルピーガス販売店の点検を受けるまでガスを使わないでください。

ガスもれ時に絶対にしてはいけないこと

- ● マッチをすったり、タバコを吸ったりしないでください。
- ● コンセントの差し込みやスイッチなど、発火の原因になることは避けてください。
- ● 換気扇は回さないこと。回っている換気扇はそのままにし、手を触れないでください。



換気はしっかり忘れずに!

危険

室内でガス器具を使用する時は、換気扇を回したり、時々窓を開けて、充分に換気を行ってください。
また、長時間の使用は避けてください。

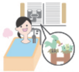
酸素不足・不完全燃焼に注意!

危険

屋内に設置されている開放式湯沸器には、たくさんの空気が必要です。充分な換気が行われないと、酸素不足や室内に排気ガスが充満して不完全燃焼を起こし、有害な一酸化炭素(CO)が発生するため大変危険です。

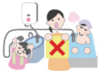
※過去に換気不足等により一酸化炭素(CO)中毒を起こし、死に至った事故事例があります。

換気口および排気設備に関する基準



注意

換気口や給気口をものでふさがないでください。また、排気筒が壊れていたり鳥の巣などでふさがれていると、適切な排気ができなくなりますので注意してください。



★ご心配がある時は、必ず販売店に点検をご依頼ください。
★小型湯沸器は長時間使用しないでください。
また、小型湯沸器から、直接お風呂やシャワーに給湯することは、絶対にお止めください。

災害時の対策

自分の身を守りましょう。

1.火災の時は…
容器バルブを閉め、消防署員などに容器の位置を知らせ、後の処理を頼んでください。

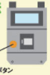
2.地震の時は…
揺れがおさまってから、ガス栓・器具栓を閉め(火をすべて消し)、揺れが大きかった時は、屋外の容器バルブも閉めてください。

3.洪水の時は…
容器バルブを閉め、容器が倒れたり、流されたりしないようロープで固定してください。

マイコンメータの復帰方法

復帰ボタンを押してすぐ離す。
そして、約1分間待つ。

※ボタンにキャップのあるタイプもあります。



※ガス栓・器具栓を全て閉めて復帰ボタンを押してください。赤いランプと液晶が点滅します。ガスもれがないか安全確認を行いますので約1分間お待ちください。異常がなければ、赤いランプの点滅と液晶の文字が消えます。これで復帰が完了となりますので、開栓してお使いください。
(復帰しない場合は、復帰を繰り返さずLPガス販売店にご連絡し、点検を受けてください。)

こんな時は販売店へご連絡ください。

異常時・災害時には、住所・氏名・その場の状況を直ちに連絡してください。

- ●ガス設備の工事や新しくガス機器を取り付けるとき、または取りはずすとき。
- ●新築・改築・転居などで、新しくLPガスを使うとき、またはやめるとき。
- ●ガス以外の工事(水道工事など)を行うとき。
- ●ストーブなどの季節的機器で、取り付け・取りはずしが困難なとき。

※配管、ふろがま、湯沸器、煙突などにかかる工事を行うときは、法律上の資格が必要です。
※ふろがまや湯沸器の中には給気口や排気設備が必要な機種があります。

災害に強いLPガス

近年、大規模地震による被害が続いております。被災地では、ライフラインの早期復旧が話題となり、避難場所などですぐに対応できることや、復旧の早さでLPガスが人々の暮らしに安心をもたらした実績から「災害に強いLPガス」として高い評価を得ております。

正しく使って 快適生活

ガス機器をご使用の際はご確認ください。

- ●LPガスには、必ずLPガス用機器をご使用ください。都市ガス用機器は使用できません。
- ●LPガス用機器は全国共通です。
- ●ガス機器は、取扱説明書をよく読んでから、正しくご使用ください。
- ●ガス機器の保証書は大切に保管してください。
- ●古いガス機器はリコール(修理・回収)対象機器になっている場合があります。製造メーカーやLPガス販売店に確認してください。

新しくガス機器をご使用の際には、LPガス専用の機器であることを確認してください。

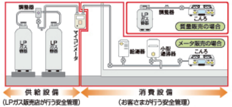
○○○－△△△
LPガス用
○○kW･○.○○kg/h
○○.○○－○○○○
○○○株式会社

製造会社の銘板例

※LPガス用機器には上のような表示があります。

日頃お使いになるガス機器の安全管理は、ご自身の手で責任を持って行ってください。

- ◆ いつもLPガスを安心・快適にお使いいただくために、LPガスおよびガス機器などについて正しいご理解を頂くことが大切です。
- ◆ ガス機器の性能、正しい使用方法、お手入れの方法、保管方法などは取扱説明書や警告表示などをご確認の上、正しくご使用ください。



供給設備とは 容器からマイコンメータまでは、**供給設備**と呼ばれ、この部分はLPガス販売店が責任をもって安全管理します。

消費設備とは マイコンメータの出口からガス機器まで(メータのない場合は容器からガス機器まで)は**消費設備**と呼ばれ、法律上の管理責任はお客さまにあります。

安心・安全のための点検・調査にご協力ください。

皆さまの安心・安全のため、保安機関としての認定を受けたLPガス販売店または販売店から依頼を受けた保安機関が、法律(液化石油ガス法)にもとづき、次のような点検・調査を行います。ご協力をお願いいたします。

① 容器交換のつど	LPガス容器・調整器・容器バルブ・ガス供給管などの外観点検。
② 1年に1回以上	地下室等の配管からのガスもれ調査など。
③ 4年に1回以上	調整器の機能点検、配管のガスもれ調査、ガス機器や給排気設備等の調査など、ガス設備全般についての点検・調査。

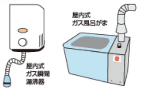
※点検・調査の結果、改善を指摘された設備については、改善や機器の交換などにご協力ください。

ご存知ですか!?「長期使用製品安全点検制度」

2009年より特定保守製品については、製品ごとに指定された時期になったら点検(有償)を受けることが法律で定められています。
下記の製品の購入時に所有者登録された方は、点検の通知が届きますので法定点検を受けてください。

●特定保守製品

●屋内式ガス瞬間湯沸器(ガス給湯暖房機含む)(LPガス用／都市ガス用)
●屋内式ガス風呂がま(LPガス用／都市ガス用)　●石油給湯機
●石油風呂がま　●FF式石油温風暖房機
●ビルトイン式電気食器洗機　●浴室用電気乾燥機


屋内式ガス風呂がま
屋内式ガス瞬間湯沸器

特定保守製品を購入した場合の手続き

❶説明
購入店から点検制度の説明を受けましょう。

❷所有者登録
所有者票に必要事項をご記入の上、購入店に渡すか、メーカーに郵送し、登録しましょう。

❸点検
点検時期が来ると、メーカーから通知が届きます。メーカーに点検を依頼しましょう。

※点検費用は有料となります。

2009年4月1日より前にご購入された製品も点検可能です。詳しくはメーカーなどにお尋ねください。

大浜燃料
情報誌

Vol.87
2024年　新年号

はまかぜ

明けましておめでとうございます。

Contents
・社長年始ご挨拶
・正しく使って快適生活
・お店紹介
・ガスのプロが教えるガス代節約術
・プレゼントクイズ
・料理のリメイク 簡単アレンジ

大浜トク割料金 ご存知ですか?

暖房割引（11月～4月　冬期検針分のみ）			通年割引	
暖らんトク割	床トク割	冬トク割	お湯トク割	カラッとトク割
床暖＋ ファンヒーター ガスストーブ ●▲ 17％	温水床暖 ●▲ 15％	ファンヒーター ガスストーブ ●▲ 10％	エコジョーズ● 3％	乾太くん/浴室暖房 ● 3％
エコジョーズ● 3％	エコジョーズ● 3％	エコジョーズ● 3％	乾太くん/浴室暖房● 5％	最大３％OFF
乾太くん/浴室暖房● 5％	乾太くん/浴室暖房● 5％	乾太くん/浴室暖房● 5％	最大８％OFF	
最大25％OFF	最大23％OFF	最大18％OFF	● 一般戸建対象 ▲ 共同住宅対象	

※乾太くん・浴室暖房は他の対象機器と組合せると3%から5%に割引率がアップします。
※適用基準がございます。詳しくは当社までお問合せ下さい。

ホームページをご覧ください
当社で施工したリフォーム事例
施工事例続々アップ中
ホットハートリフォーム

Instagram
お役立ち情報やレシピを毎週更新中
Follow Me!
インスタアカウント「ohama_1948」

お得情報やクーポン・イベント情報をいち早く配信
大浜燃料

OHAMA 大浜燃料株式会社

碧南本社
〒447-0844 碧南市港本町4番地21
TEL(0566)41-2666 FAX(0566)42-8180
経済産業省指定「中部充填所」

西尾充填所
西尾ショールーム
〒445-0877 西尾市山下町東八幡山67番地
TEL(0563)57-7235 FAX(0563)57-1565

営業種目
●燃料・関連商品の販売（・LPガス、一般高圧ガス、石油類、鋳造資材及び関連機器　・各種工業炉、燃焼機器）
●管工事、住設工事の設計、施工、メンテナンス
●太陽光発電、燃料電池、セキュリティシステム、オール電化設備、リフォーム工事

点線で切り取ってください。

新年のご挨拶

新年明けましておめでとうございます。

旧年中は、格別のご愛顧を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、弊社大浜燃料株式会社は、昨年創業80周年を迎える事が出来ました。

これは偏にお世話になっております多くのお客様・取引業者様のご支援ご協力の賜物であり、厚く御礼申し上げます。

また、新型コロナウイルスも５類に移行され平常な日常生活が戻りつつある中、わくわく祭り（第15回感謝祭）を通常通り開催しましたところ、1500組以上のお客様にご来場頂きました。

多くのお客様と対面で接することができ、社員一同改めて感謝の気持ちで一杯になり感慨深い時間を経験させて頂きました。

今年もさらにわくわくして頂ける企画をご用意して、わくわく祭りの開催を予定しておりますので、多くの皆様にご来場いただきます様心よりお待ち致しております。

ライフラインを担う企業として、安心・安全を提供し、お客様のお困りごとに迅速に対応し、今後も地域社会になくてはならない存在、信頼される企業を目指し、社員一同誠心誠意努力してまいりますので、何卒ご愛顧賜りますよう宜しくお願い申し上げます。

大浜燃料株式会社
代表取締役　永坂 鉞司

料金受取人払郵便
碧南局承認
595
差出有効期限
2024年２月
29日まで
切手不要

郵便はがき
447-8790

碧南市港本町４番地21
大浜燃料株式会社
はまかぜ編集部 行

当社キャラクター
クローバーちゃん

切手なしでご応募できます。

ご意見・ご応募ありがとうございました。

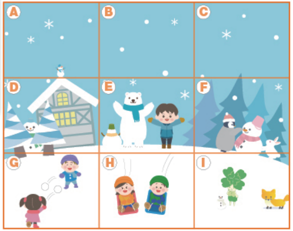
お客様の個人情報は商品のお届けとLPガス供給及び当社の取り扱い商品に関する情報提供の目的でのみ使用し、他の目的には使用いたしません。

FAXでも申込できます。
裏面をご記入の上、送信してください。

プレゼントクイズ

隠し絵クイズ

今回のクイズは隠し絵ですよ。よ～く探してね!



寒～い季節となりましたね。
寒さを吹き飛ばして冬を思いっきり楽しみましょう。
何やら雪だるまをたくさん作ったようです。
雪景色の中で見つけられるかな?

ヒント

雪だるまが5体
隠れているよ。頑張って探してね。
分からない人はHPを見ると
もっとヒントがあるよ♪

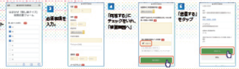
大浜燃料

隠し絵クイズの回答が応募フォームからできるようになりました!

当選者は賞品発送をもって発表とかえさせていただきます

QRコードを読み取り、フォームにアクセス。

【応募手順】



1
2 答えのアルファベットにチェックを入れる。
3 必須事項を入力。
4 「同意する」にチェックをいれ、「確認画面へ」
5 「送信する」をタップ

ハガキの回答欄に隠れている箇所のアルファベットに丸をうってね。

▲ＦＡＸ送信方向▲

はまかぜ　2024 新年号　87号

名前	ふりがな	TEL	（　　） -
年代	10代 ・ 20代 ・ 30代 ・ 40代 ・ 50代 ・ 60代以上		
住所	〒 愛知県　　市　　町		

隠し絵クイズの答え　A　B　C　D　E　F　G　H　I

しめきり:2月29日(木)必着

当選発表:当選された方には発送をもって発表に代えさせていただきます。お楽しみに!

＊はまかぜの中で一番楽しみにしているコーナーは何ですか?

□ プレゼントクイズ　□ 簡単アレンジ　□ お店紹介

□ その他(　　　　　　　　)

【通信欄】

ご意見・ご応募ありがとうございました。
はまかぜに採用された方はクオカードをプレゼントします。

上記の意見をはまかぜに掲載してよろしいですか?

□ 可　□ 匿名なら可　□ 不可

点線で切り取ってください。

隠し絵クイズプレゼント

大浜燃料から
心を込めたプレゼント!

隠し絵クイズにご応募いただいた方の中から

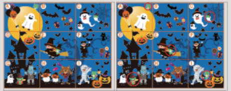
プレゼント

抽選で5名様に…

QUOカード1,000円分

たくさんのご応募お待ちしております!!

前回の答えはA・C・E・G・Iの5箇所でした!



前号のプレゼントクイズ当選者は、安城市U様、西尾市K様、半田市N様、安城市M様、碧南市O様、以上の5名様となります。当選者の発表は賞品発送をもって代えさせていただきました。おめでとうございました!

GRAND OPEN
カルビ▼
▲ ハラミ
◀ 5秒焼きロース
日本一の
煙力
とろタン

煙力（けむりき）

岡崎上里店

煙モクモクでお馴染みの大衆焼肉店。リーズナブルなお値段で焼肉やちょい飲みをお楽しみいただけます。

ごはんがすすむうまいタレ

元祖名古屋甘辛ダレ焼肉で有名な味樹園のタレを使用。濃い目の甘辛ダレはごはんにもお酒にも合い、また食べたくなるおいしさです。

▲全席個室のゆったりシート▼

名物 日本一のとろタン

おなかがいっぱいでもペロッと食べられるとろ生食感のとろタンは、表面にサッと火を通すとプリプリでおいしいです

ロースは卵黄ダレにくぐらせてマイルドに♡

SPECIAL COUPON

平日 休日 お会計より10%OFF

※他券併用不可　※現金決済のみ利用可

有効期限:2024年2月末日まで

大浜燃料株式会社

予約はホットペッパーグルメからネット予約▶

TEL 0564-21-6866

煙力 岡崎上里店(岡崎市上里町2-6-19)

営業時間 17:00～24:00(L.O 23:30)

定休日 毎週火曜日

第二駐車場まで完備

農園
カフェ
量り売り
もりもりLEAF
プレートランチ
お子さまプレート
量り売りのデリも充実
メインは週替わり
カフェスイーツはグルテンフリー
LEAF

2023.11 OPEN

LEAF（リーフ）

大豆ミートで地球と身体にやさしいごはん

キッズスペースにはおもちゃもあります

オーナーの山田さんが集めたこだわりの食材や調味料も量り売りで購入できます。

お子さまの大好きなメニューをプラントベースで♪

環境に配慮し、使い捨て容器削減のため量り売り購入の際は容器をご持参ください

カフェ隣の畑は市民農園として貸出し予定

市民農園のビニールハウス建設に伴い

2024年1月～3月は臨時休業

2024.4 Renewal Open ※予定

おいしいごはんを食べて、環境にもやさしい

住所 安城市箕輪町神戸138-1

店内飲食 11:30～17:00

量り売り 11:30～19:30

定休日 不定休

@leaf_all.friemdlly

ガスのプロが教えるガス代節約術 冬編

夏よりも冬の方がガス代が高くなるのはどうして?

冬は水温が低く、同じ設定湯温でも冬の方がより低い温度からお湯にするため、たくさんのガスを使います。

物価上昇の波が広がる中でも、あたたかく快適な暮らしのため、なくてはならない「ガス」。少しでもお得にご利用いただけるよう、ガス代節約術をご紹介させていただきます。

追い炊きの回数を1回減らして年間約7,000円の節約に

風呂ふたを活用したり、家族で続けて入るなど、時間を置かずに入浴することがポイントです☆

1人暮らしならシャワー

よく「シャワーとお湯はり、どっちが節約なの?」というご質問をいただきます。シャワーを17分間出しっぱなしにすると、浴槽1杯分と同じ量。冬の時期のシャワー時間は平均10分/人 と言われています。寒さでシャワーを出しっぱなしにするぐらいなら、お湯を張った方が経済的です☆

ガスを節約する「パスタのゆで方」

沸騰させたお湯にパスタを入れたら、1分間かきまぜながら茹でます。蓋をして火を消した後から、パスタの表示時間分お湯の中で放置。

※パスタのゆで汁は使い終わったフライパンやお皿のつけおき湯に☆

洗い物はゴム手袋を使用

昨年もご紹介して、ご好評いただいたこの裏技♪

お湯を使わないと冷たさがこたえる洗い物も、ゴム手袋をすれば大丈夫☆

Voice ～皆様の声～

たくさんのおたよりありがとうございます。
皆様、はまかぜを生活の中に取りいれて楽しんでいただいているようで感謝です。

＼安城市U様／

ひじき煮をよく作るのですが、1人だと残ってしまいます。
今回の簡単アレンジレシピでひじき鍋つくねに挑戦して、できたものを娘の家に持っていこうかなと思いました!

簡単アレンジの「作ってみた」や、お店紹介の「行ってみました」のお便り、編集部一同毎回とても嬉しく拝読しています(^^)
実は大浜燃料のホームページにて、はまかぜのバックナンバーをご覧いただけます(^^)/
試してみたいアレンジレシピや新しいお店探し、その他お役立ち情報をいつでもどこでもご覧いただけますのでぜひご利用ください!

はまかぜ
バックナンバー

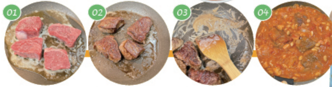
料理のリメイク 簡単アレンジ

ミネストローネでゴロゴロビーフシチュー

これからはミネストローネはあえて余るほど作ってみては?

材料(3人分)

材料	分量
牛スネ肉	300g
塩胡椒	少々
小麦粉	大さじ2
バター	5g
ミネストローネ(ベーコン、玉ねぎ、大豆、コンソメ入り)	400g
赤ワイン	150ml
小麦粉	大さじ2
バター	10g
にんじん	1本
じゃがいも	2個
ブロッコリー	1/2株
中濃ソース	大さじ3



大きめに切ったスネ肉をフォークで穴を数カ所刺し、塩胡椒で下味をつけて薄力粉をまぶす。
フライパンにバターを溶かし、中火でお肉の表面に焼き色を付ける。

弱火にし、お肉をフライパンの端に寄せ、さらにバターを加えて、薄力粉を少しずつダマにならないように混ぜながら入れる。

薄力粉が混ぜ合わさったら、赤ワイン、ミネストローネを加えて馴染ませ、さらに牛肉と一緒にフタをして煮込む。
煮込んでいる間に、大きめのサイズにカットした、にんじん・ブロッコリー・じゃがいもをレンジで加熱(600Wで5分ほど)し、にんじん、じゃがいもを先に加えて1時間ほど煮込む。

お皿に盛ってブロッコリーを添えたら完成。

＼ポイント／ 赤ワインの量を調整することで、より本格的な味になります。小さいお子様がいるご家庭では少なめが良いかと思います。