



つばめガス 祝 75周年

三原支店オープン記念

WEB感謝セール!

セール期間 10/20月▶12/20土

スマホでカンタン!
動画視聴

オープニング
動画を見る

75周年キャンペーン企画!!



ノーリツ
プレミアム給湯器など WEB感謝セールチラシに掲載されている一部商品



動画を見る

表示価格より
さらに

7,500円値引き!

豪華!!
成約記念品の
プレゼントも!

10/10 三原支店 & コインランドリー OPEN!



コインランドリーご利用の方
ランドリーバッグ
プレゼント

このりんご新聞(2025.11月号)を
お持ちください

※2025年11月20日まで
(土・日・祝を除く)

※平日 AM10:00~PM4:00

※1家族1つ ※縦36cm×横45cm



超高速インターネット



つばめ光

12月末
まで!

大感謝
キャンペーン

基本工事費

通常価格

22,000円

契約手数料

通常価格

3,300円

無料!!

月額
利用
料

●マンションタイプ
3,300円(税込)~

●ファミリータイプ
4,180円(税込)~

ひかりちゃんの!ぴかっと豆知識



りんごの豆知識

Q りんごがワックスをぬったように
テカテカなのはなぜ?

A つやつやした表面をしているのは、りんご
自身が内側から作り出す「油上がり(あぶら
あがり)」です。成熟すると増える脂質「リノ
ール酸」「オレイン酸」などが皮の表面に出てくる
現象です。熟したりんごというしるしなので、
なるべくテカテカで美しいうちに食べるのが
おすすめです!

Q りんごの
保存方法は?



Q りんごを切って
しばらくすると
茶色になるのはなぜ?

A りんごは暑さが苦手。涼しいところであれば室温保存でも大丈夫
ですが、秋・冬の暖房などの入った室内に置いておくよりは、冷蔵庫
の野菜室などに保存しておくのがベスト!
冷蔵庫に入れる際は、ポリ袋に入れてしっかり口を閉じてください。
ポリ袋の口を閉じる理由は、①りんごの水分が蒸発するのを防ぐ
②りんごから出るエチレングス(植物の成長ホルモンのようなもの
で、野菜や果物を早く成熟させる作用があります)の影響が他の
野菜や果物に及ぶのを防ぐためです。この特徴を利用して固い
キウイなどをりんごと一緒に袋に入れておくと追熟が進みます。

A 「褐変(かっぺん)」と呼ばれるもので、りんごに
含まれているポリフェノールが酸化するため茶色
になります。食味的には問題はありません。褐変
の予防方法として塩水やレモン水に浸すなどと
予防ができます。

