



TSUBAME HOLDINGS
TSUBAME GAS

守ります...。あたたい暮らし。



つばめガス株式会社

岡山・広島で1社の

広域ゴールド保安認定事業者です。

本 社 〒702-8021 岡山市南区福田174
倉敷支店 〒710-0803 倉敷市中島1397-1
福山支店 〒721-0942 福山市引野町4-22-34

TEL086-263-6666 (代)

TEL086-465-7711 (代)

TEL084-946-6611 (代)

編集者(中島)

No.364 7月号

発行 2019.6.10

リフォーム得々 キャンペーン



対象の各LIXIL商品をご採用頂いたお客様に、
もれなく素敵な家電製品をプレゼント!

※10ポイント獲得以上になります。

【以下の期間にキャンペーン対象商品のリフォーム工事をご契約いただいたお客様対象】

2019年6月1日(土)～9月30日(月)

※対象商品設置は10月31日(金)までに完了したものに限りします。

下記の商品などがキャンペーン対象商品となります。予算がなくなり次第キャンペーン終了となります。



60ポイント



60ポイント



40ポイント

バスルーム / アライズK・M	50ポイント
玄関 / リシエント	30ポイント
宅配ボックス	10ポイント
サッシ / リプラス	10ポイント
サッシ / インプラス	5ポイント

※家電製品は一部抜粋

LIXIL
Link to Good Living

お問い合わせ

つばめガスリフォーム事業部

TEL.086-263-6666 担当: 赤司

6/22
(土)

マイナビインターネット・スマートフォン・タブレット
13時～17時 @Lンベックス岡山
イベントお問い合わせは大家・芳原まで



超高速インターネット
サービス

つばめ光

ひんやり快適!
クールタオル
プレゼント!

光回線基本工事費
(通常価格18,000円)
無料!

契約手数料
(通常価格3,000円)
2,000円!
(税別)

ご利用料金 (税別)

マンションタイプ ... **3,000円/月**

ファミリータイプ ... **3,800円/月**

つばめプロバイダ ... **550円/月**



つばめ電気

※つばめ電気初回請求時

ガス料金から500円割引!

電気料金が
中国電力より
3%～5%
安くなる!

さらに、ガスとセット割で、毎月108円割引!

ガス+つばめ光 トリプル割で、毎月324円割引!

つばめ保険



自然災害への備えは万全ですか?

お問い合わせ

つばめガス保険事業部

TEL.086-263-6666 担当: 竹本

水災

河川の近くはもちろんのこと、それ以外にお住いの場合であっても**大雨による土砂崩れ、大雪後の融雪洪水、台風による高潮、**想定以上の降雨量による**内水氾濫**(※)など、ほぼ全ての地域において水災の危険はあります!!

(※)雨水処理能力を超える集中豪雨等により、堤防の内側にある水(内水)により発生する水災をいいます。

集中豪雨による土砂崩れで
建物に大きな被害が発生した。

(広島県 2014年)

損害額 **約2,500万円**

台風により河川が氾濫。建物と家財が
水没し、大きな被害が発生した。

(茨城県 2015年)

損害額 **約3,000万円**

集中豪雨によりアパートが床上浸水、
建物に大きな被害が発生した。

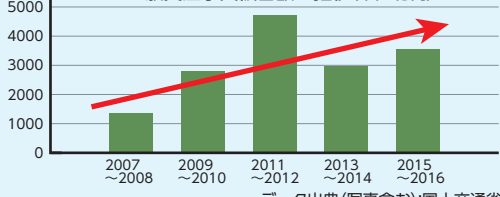
(愛知県 2011年)

損害額 **約900万円**

水災による事故では、建物や家財の直接的被害に加えて、清掃費用や残存物の取り片付け費用等もかかるため、復旧費用が高額になる傾向があります。



一般資産水災被害額の推移(単位:億円)



データ出典(写真含む):国土交通省

平成30年7月豪雨の発生など、近年水災により大きな被害が出ています。今後も地球温暖化によって台風や集中豪雨が頻発し、水災被害の増加が懸念されています。



チャンネル登録者数
1,600名突破!

つばめTV!

つばめTV料理動画が累計**53万回**以上
再生されました。誠に有難うございます。

QRコードの読み取り または 検索!

You Tube

つばめTV



監修 Y's table
小野 靖子 先生

チキンソテー ～フレッシュマトソース添え～



フレッシュマトソースは冷蔵庫で約1週間保存が可能。オムレツのソース、酢を加えてドレッシングに、めんつゆと合わせてそうめんのつけ汁に、冷製パスタと和えるなどアレンジ自在!



【材料】
鶏もも肉1枚
小麦粉適量
白ワイン大2
オリーブオイル大2
塩コショウ少々
★フレッシュマトソース
トマト(1cm角)2個
玉ねぎ(みじん切り) ...1/3個
塩小1
オリーブオイル大1

【作り方】
～フレッシュマトソース～
① 玉ねぎは分量外の塩小さじ1/2で揉み、水洗いしたら水気を切る
② ①とトマト・塩・オリーブオイルを合わせ、よく混ぜる
～チキンソテー～
① 鶏肉の皮目に小麦粉をまぶす
② フライパンにオリーブオイルを中火で熱し、鶏肉の皮目からきつね色になるまでへらに押さえながら8分くらい焼く
③ 鶏肉をひっくり返し、ワイン・塩コショウを加え、中に火が通るまで5分程焼いたら器に盛る
④ 同じフライパンにフレッシュマトソースをいれ中火にかけひと煮立ちしたら、鶏肉にかける

味噌漬け鶏の炊き込みご飯



白みそ、赤みそ、合わせみそ、お好みのものをご使用ください。鶏肉のみそ漬けは冷蔵庫で4～5日保存ができるので、そのまま焼いてお弁当のおかずやおつまみにもおすすめ!



【材料】
鶏もも肉1枚
●みそ大2
●みりん大1
●酒大1/2
グリーンピース ...100g
生姜(千切り)1片
米2合
だし汁420cc
塩小1/2

【作り方】
① 鶏もも肉の皮を除き、数か所切れ目をいれる。●を混ぜ一晚つけこむ
② 炊飯鍋に米・だし汁・みそを軽く除き一口大にカットした①と生姜・塩を入れ、軽く混ぜる
③ 鍋を火にかけ、沸騰したら弱火で12分炊く。その後10分程蒸らす
④ 塩ゆでにしたグリーンピースを混ぜ合わせたらできあがり

