

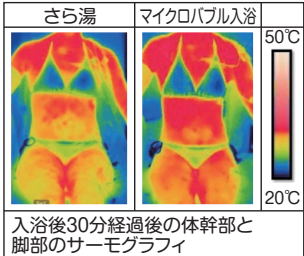
ファーストクラスの上質な入浴をご家庭で!

マイクロバブルバスユニット内蔵ふる給湯器



包み込む泡で温まりが持続

包み込む泡によってお湯の熱がからだに穏やかに伝わり、湯上がり後も身体の温かさが続きます。

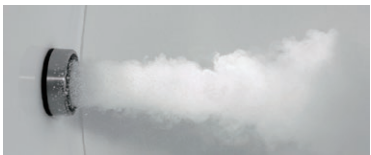


給湯器本体+専用リモコン+循環金具
希望小売価格 ¥559,680 (税込)

24号 オート 給湯 おいだし

泡で皮膚表面のよれをやさしく落とす

マイクロバブルの微小な泡が皮膚表面に付着したチリやホコリ混じりの汚れをやさしく落とします。



※標準取付工事費込 (税込)

¥291,000

凍結シーズン
寒い夜は水道の凍結が心配です。
水圧が安定してから(夜10時以降)お風呂場か台所のお湯側の蛇口を、1分間に牛乳ビン二本分のチヨロ水を出したまま御就寝下さい。
(凍結時の破損は有料となりますのでご注意ください)

本年中は一方ならぬお引き立てを賜り、心から御礼申し上げます。
ますます皆様に愛される会社になる様努力致しますので、
なお一層のご支援をお願い致します。
皆様が良いお年を迎えられます様、
新型コロナウイルス感染症収束を願うと共に、
ご健康とご多幸をお祈り申し上げます。

つばめ保険 ネットde保険@さいくる (自転車保険(交通傷害型))

つばめガスでは、三井住友海上の代理店として お問い合わせはつばめガス竹本まで
火災保険の確認・見直し診断を無料でを行っています。 ▶Tel.086-263-6666



特長 1 事故の相手に対する賠償責任を最大3億円まで補償します!

自転車による事故

相手にケガをさせた 他人の財物を壊した



その他日常生活での事故



特長 2 保険会社による示談交渉サービス付きなので安心!

特長 3 自転車事故の他、交通事故によるご自身のケガも補償!

自転車による事故

自動車と転倒してケガをした



自転車以外の交通事故

自動車にひかれてケガをした



超高速インターネットサービス
つばめ光

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)

1,000円

スマホ手袋

プレゼント

Winter
キャンペーン 2月末まで



電気料金が従来より約5%安くなる!
つばめ電気

Winter
キャンペーン 2月末まで

新規申込の方対象

QUOカード
500円分プレゼント



お手続きは簡単!

お手元に電気の請求書をご準備いただき、お電話またはHPでお問い合わせいただければ後はすべて弊社が行います。

つばめガス+つばめ電気 の

セット割で

毎月**110円**割引!!

つばめガス+つばめ電気+つばめ光 の

トリプル割で

毎月**330円**割引!!

便利でお得な「WEB請求明細サービス」を開始しました!

※本サービスはお支払方法が口座振替およびカード決済のお客様が対象となります。

ほぼすべての金融機関
(メガバンク・地方銀行・信用金庫)で
口座振替がご利用できます!

ご利用可能な主なクレジットカード



その他各種利用できます。



ガス料金から毎月55円
のWEB割引



請求金額確定を
Eメールでお知らせ



いつでもどこでも
WEBで確認可能

サービスお申込み・ご利用方法

つばめガスHP内のWEB請求明細サービス登録画面からお申込みできます。
請求明細サービスURL▼
<https://www.tsubamegas.com/tsubame-service.html>



▲登録はこちら

ご利用にあたってのご注意

・振込用紙の郵送が必要なお客様は本サービスをご利用できません。
・本サービスをご利用のお客様には従来のご請求書、本情報誌「りんご」は郵送されなくなります。※情報誌「りんご」はHPで閲覧可能です。

豆知識

お雑煮の由来、知ってますか?



お正月の伝統料理の一つ、お雑煮。みなさんのご家庭では、どんなお雑煮をいただいていますか?お雑煮のルーツは室町時代。武家社会、お正月を問わず祝いの膳で出されていた料理がはじまり。餅は昔から特別な日に食べる「ハレ」の食べ物で、当時は高価なものだったそう。お雑煮が庶民の間に定着したのは、庶民でも餅が手に入った江戸時代以降で、地域や家

によって特色がでるようになりました。

お雑煮に入れる餅の形は、大きく分けて2つです。よくいわれるのは、「西は丸餅・東は角餅」。関西が丸餅になった理由は「角が立たずに円満に過ごせますように」という想いを込めたからという説があります。関東の角餅は武士たちが戦いを前に、「敵をのしてしまおう!」とのし餅を切った角餅をお雑煮に入れて食べ始めたのがはじまりといわれています。さらに江戸時代に入り、1つ1つ手で作る丸餅ではなく、効率的に作れる角餅が関東で普及していったといわれています。