とよ通信　2014年夏号　アンケート

該当する答えに○をつけてください（複数回答可）

A 太陽光発電について、もっと詳しく知りたいですか?

①詳しい説明を直接聞きたい　②詳しい資料が欲しい
③参考程度に知りたい　④あまり興味がない　⑤自宅に設置済み

B リフォーム業者を選ぶ時、何を重視しますか?

①知名度　②提案力　③見積もり金額　④技術力
⑤アフターサービス　⑥知人からの紹介　⑦担当者の人柄
⑧その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　）

C 豊通エネルギーのイメージはいかがですか?

①とてもよい　②まあまあよい　③普通　④あまりよくない　⑤悪い

ご意見・ご要望をお聞かせください。

フリガナ / お名前	性別	年齢
	男 ・ 女	歳
ご住所 □□□-□□□□		
電話番号		
お取引の営業所名		

プレゼントのお知らせ

左のアンケートにお答えいただいた方の中から、抽選で15名様にクオカード1000円分をプレゼントします。**必着です**

締切は **2014年8月10日(日)**

※実際のカードとは異なります。

なお、当選者発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。

応募方法

ご記入後のアンケートを切り取り（またはコピーして）、はがきの裏に貼り、はがきの表面には下記の宛先を貼って、ご投函ください。

アンケートのご記入内容により、豊通エネルギー株式会社がお客様に資料の送付、訪問による説明、ご意見・ご要望への回答を行います。

〒473-0928
豊田市生駒町横山106番地
豊通エネルギー株式会社
豊田営業所
『とよ通信』事務局 行

豊通エネルギー株式会社
toyotsu energy corporation

豊田営業所　〒473-0928　愛知県豊田市生駒町横山106番地
TEL 0565-57-2031　FAX 0565-57-2335

碧南営業所　〒447-0879　愛知県碧南市沢渡町233番地
TEL 0566-46-3450　FAX 0566-46-3451

豊橋営業所　〒440-0822　愛知県豊橋市伝馬町215番地
TEL 0532-63-8112　FAX 0532-63-8113

北名古屋営業所　〒481-0031　愛知県北名古屋市弥勒寺東4丁目2
TEL 0568-25-2881　FAX 0568-25-2882

岡崎営業所　〒444-0821　愛知県岡崎市庄司田1丁目13-16
TEL 0564-57-8251　FAX 0564-54-9125

豊通エネルギー株式会社

お客さまの暮らしに豊通エネルギーを

とよ通信

summer 2014 vol. 1
toyotsu energy corporation
創刊号

太陽光発電を始めてみませんか？

www.toyotsuene.co.jp

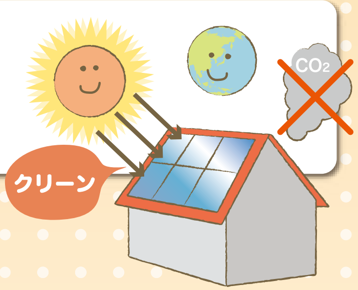
イラスト／藤井アキヒト

太陽光発電を始めてみませんか？

SOLAR FRONTIER

太陽光発電のメリット1 CO2を排出しないから、地球にやさしい！

太陽光は無限のエネルギーで、太陽光発電はCO_2を排出しません。地球の未来のために、クリーンな太陽光発電が求められているのです。



太陽光発電のメリット3 補助金制度が購入をバックアップ！

太陽光発電システムを購入する際、地方自治体の補助金制度が利用できる場合があります。補助金制度の有無、併用の可否、残枠など、詳細はお住まいの自治体にお問い合わせください。

太陽光発電のメリット2 太陽光発電で余った電気は電力会社が買ってくれます！

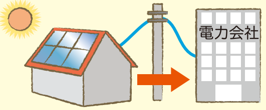
私たちが電力会社の電気を使う時の価格よりも高い価格で買い取ってくれるので、発電した電気は 使うより売るほうが おトク！

1日の発電量と消費量のイメージ

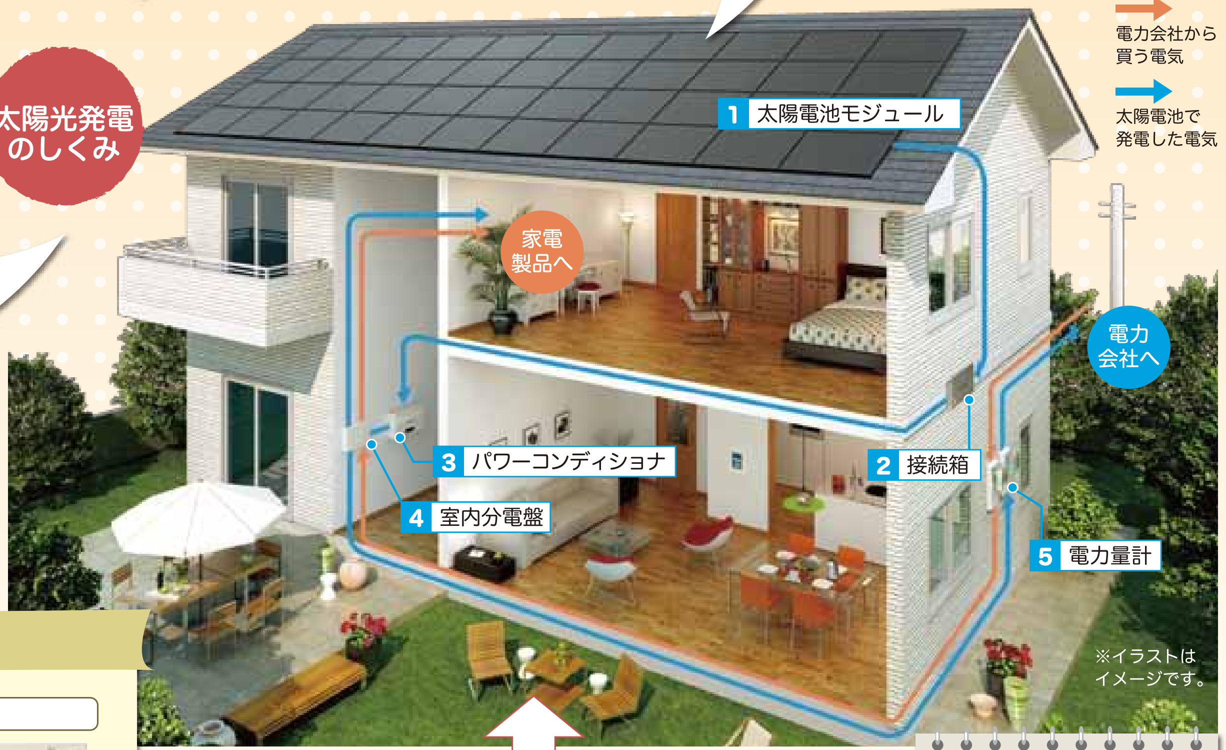
2014年度の買取価格（10kW未満）

37円/kWh ［ダブル発電は30円/kWh］

※10年間固定



太陽光発電のしくみ



太陽光発電×LPガスは相性バツグン！

給湯やコンロを電気にすると、電力会社に売る電気の量が減ってしまいますが、給湯やコンロをLPガスでまかなうと、電気の使用量が減って、

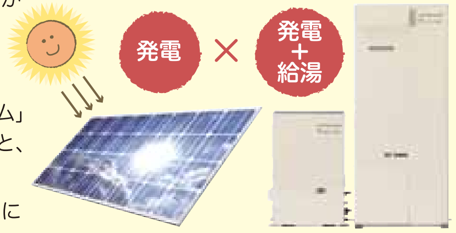
売電量が増えるので、おトク！

さらに！発電＋給湯のかしこいシステム「エネファーム」と太陽光発電を組み合わせて『ダブル発電』にすると、

売電量が増えるので、おトク！

「エネファーム」はLPガスを使って発電し、発電時に発生した熱でお湯をつくります。

ダブル発電



◎電気の「見える化」

別売のディスプレイを設置すると、発電量や売電量が一目瞭然。発電生活が楽しくなります。

◎停電時にも使用OK

災害などで停電した時でも、十分な日射量があれば、自立運転モードに切り替えて、最大1,500Wまで電気が使えます。

太陽の光を屋根のパネルで受けて電気に変換し、さまざまな電化製品に使うことができます。発電して使いきれなかった電気は、自動的に電力会社に売られます。

弊社までお気軽にご相談ください。

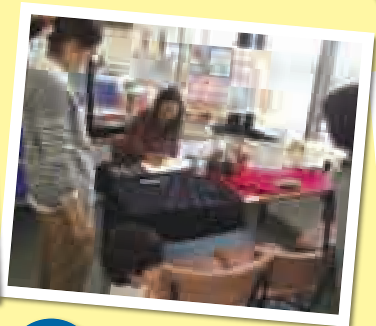
豊通エネルギー
碧南営業所です！

2月に コミュニティルームが オープンしました！

「コミュニティルーム」は、当社のお客様及びお客様のご紹介で同伴の方が利用できる、多目的なスペースです。最新式のキッチンや床暖房を備えた快適な空間で、各種教室やプライベートなパーティーなど、楽しい時間をお過ごしいただけます。

たくさんのお客様にご来場いただき、大にぎわいでした。

オープニングイベント



定期教室のご紹介

最新式のキッチン

イタリアン料理教室 ドゥエペルソーネ

イタリアのマンマやコックさんから現地で教えてもらった料理を、自宅で簡単に作れるようにアレンジしてレッスンします。

香住パンお菓子教室

手軽にパンが作れます。ガスオーブンで作るから、ふっくらもちもち。お持ち帰りもできます。

6月より、男の料理、野菜ソムリエの教室を開催予定です。また、「こんな教室をしてほしい！してみたい！」というお客様の声を募集中！

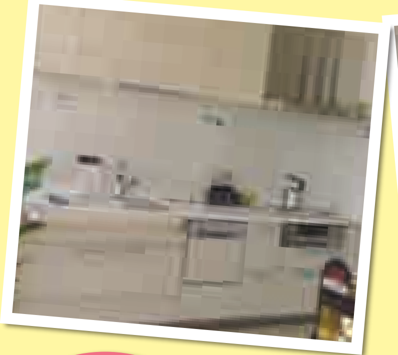
お気軽にお越しください。

豊通エネルギー株式会社 碧南営業所
〒447-0879 愛知県碧南市沢渡町233番地
TEL 0566-46-3450 FAX 0566-46-3451

豊通エネルギー
豊橋営業所です！

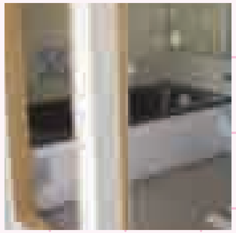
5月に コミュニティルームが オープンしました！

最新式のキッチンを体感



キッチン以外にもさまざまな商品を揃えております！

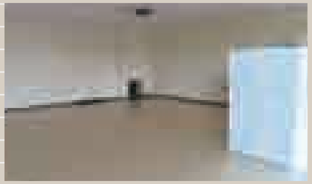
給湯器エコジョーズ


ユニットバス

温水洗浄暖房便座

コミュニティルーム

利用者募集中



お気軽にお越しください。

豊通エネルギー株式会社 豊橋営業所
〒440-0822 愛知県豊橋市伝馬町215番地
TEL 0532-63-8112 FAX 0532-63-8113

夏野菜がたっぷりとれる、ボリューム満点のおかず。
甘辛のこってりみそ味がご飯によく合います。

なすと豚肉のみそ炒め

1人分
315 kcal
調理時間
20分

作り方

1. 豚肉は、5～6cm幅に切ります。
2. なすはへたを切り落とし、縞目に皮をむきます。1cm厚さの斜め切りにします。ししとうは軸をとり、大きければ斜め半分に切ります。しょうがは皮をこそげて、薄切りにします。
3. Aは合わせます。
4. フライパンに油を温め、肉を強めの中火で炒めます。肉の色が変わったら、しょうが、豆板醤を加え、ざっと炒めます。
5. 香りが出たら、なす、ししとうを加えます。全体に油がなじむまで1～2分炒めます。Aを加え、さらに中火で3～4分炒め煮にして、なすがしんなりしたら火を止めます。

材料（2人分）

豚バラ肉（薄切り）	100g
なす	3個（200g）
ししとう	10本
しょうが	1かけ（10g）
豆板醤	小さじ1/2
油	大さじ1

A

砂糖	大さじ1/2
みそ	大さじ1
みりん	大さじ1/2
しょうゆ	大さじ1/2
水	大さじ2

調理ポイント！

なすは、皮を縞目にむくことで、火が通りやすくなり、味がよく染み込みます。皮むき器を使うと、簡単にむけます。

ヘルシーポイント

なすの皮の青紫の色素アントシアニンには、老化の原因となる活性酸素を抑える抗酸化作用があります。また、なすには体を冷やす作用があり、夏バテ予防にも効果的です。

豚肉はビタミンB1が豊富。体内で食べ物をエネルギーに変える働きがあり、活力・気力のもととなって、疲れにくい体を作ります。

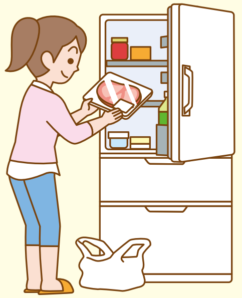
□協力：ベターホームのお料理教室　□撮影：大井 一範

食中毒を予防しましょう

1 食品の購入

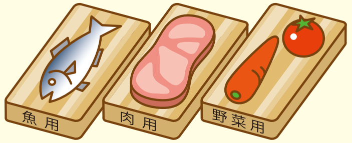
肉や魚などの生鮮食品や冷凍食品は最後に買いましょう。肉や魚の汁がほかの食品に付かないよう、分けてビニール袋に入れます。氷や保冷剤を使うのもよいでしょう。

2 食品の保存



買い物から帰ったら、冷蔵、冷凍が必要な食品は、すぐに冷蔵室、冷凍室へ。肉や魚はビニール袋や容器に入れ、ほかの食品に汁がかからないようにしましょう。冷蔵室は10℃以下、冷凍室は-15℃以下に保ってください。詰め込みすぎると冷気の循環が悪くなるので、入れるのは7割程度にしましょう。

3 下準備



調理の前に石けんで丁寧に手を洗ってください。肉、魚、卵をさわった後も手を洗いましょう。野菜などの食材を流水できれいに洗います。肉、魚を切ったら、まな板と包丁に熱湯をかけてください。できれば、肉用、魚用、野菜用と、まな板と包丁を使い分けると安全。肉や魚の汁が、果物やサラダなど、生で食べるものや、調理が済んだものにかからないように注意。冷凍食品は自然解凍を避け、使う分だけ、冷蔵室や電子レンジを使って解凍しましょう。

4 調理

肉や魚は十分に加熱。目安は中心部を75℃で1分以上。食中毒の原因となる細菌やウイルスをやっつけます。

5 食事

食事の前に手を洗います。盛り付けは清潔な器具、食器を使いましょう。料理を長時間、室温に放置してはいけません。

6 残った食品

残った食品を扱う前にも手を洗います。温かい料理は、早く冷えるように小分けして、清潔な容器で保存しましょう。温めなおす時は十分に加熱。時間がたちすぎたもの、ちょっとでもあやしいと思ったものは、思い切って捨てましょう。