

ダスキン ハウスクリーニングキャンペーンのご案内

DUSKIN
喜びのタネをまこう

プロのお掃除
ServiceMASTER

家事の代行
merry maids

洗面所・トイレクリーニング

洗面所1カ所(床面積4㎡未満)+
トイレ1室(床面積2㎡未満)

標準料金 **17,280円**

届きにくい
裏の裏まで
徹底洗浄

【オプション】
※クリーニング料金にプラス
汚れ防止コート(洗面ボウル1台)
2,160円
汚れ防止コート(便器内部1台)
3,240円



浴室クリーニング

1室(床面積4㎡・高さ2.4m未満)

標準料金 **17,280円**

根強い
カビ・垢も
スッカリ

【オプション】
※クリーニング料金にプラスカビ防止コート
(床面積4㎡未満、高さ2.4m未満)
4,320円
カビ防止コート床面積1㎡増えるごとに
2,160円

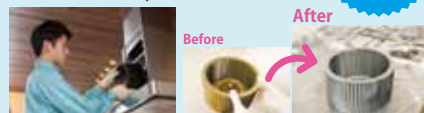


レンジフードクリーニング

家庭用レンジフードまたは
フード付き換気扇1台(幅95cm未満)

標準料金 **18,360円**

油汚れも
しっかり
キレイに

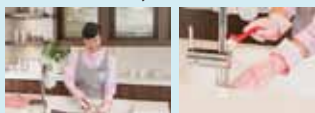


キッチンクリーニング

キッチン1カ所(間口3m未満)

標準料金 **17,280円**

汚れに
応じて道具を
変更



※表示料金は消費税8%を含んだ総額表示になっております。※現在サービスをご利用中の方は特典対象外とさせていただきます。
※他のキャンペーンやクーポン等との割引併用はできません。
※サービスは1回あたり10,800円(税込)以上で承ります。(定期サービス除く)。※サービス実施日程等のご希望に添えない場合があります。
※一部完全に除去できない汚れがあります。機種や素材によってはクリーニングできない部位がありますので、あらかじめご了承ください。

【全自動洗濯機除菌クリーニングについて】

※サービス対象機種は全自動洗濯機・ドラム式洗濯乾燥機のみです。2槽式洗濯機はサービスできませんので、ご了承ください。
※作業上、乾燥機の取り外しが必要な場合は別途料金2,268円(税抜2,100円)を頂戴いたします(縦型の場合のみ)。
※乾燥機能付き(除菌タイプ)洗濯機の場合は別途料金2,160円(税抜2,000円)を頂戴いたします(縦型の場合のみ)。



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
安城営業所	〒446-0046 愛知県安城市赤松町大北85番地2 TEL 0566-93-9700 FAX 0566-93-9701

とよ通信

summer
2017
vol.13
toyotsu energy corporation

豊橋営業所・碧南営業所のコミュニティルームで定期教室開催中!

www.toyotsuene.co.jp



コミュニティルームで 定期教室開催中!



豊橋営業所の定期教室

ビーズ アクセサリ

リング、プレスレット等を作ってみませんか?

【開催日】
毎月第2水曜
10時～15時
【料金】
1,000円+
材料費～3,500円

手織りを楽しむ

織り機でバッグ、ストール等を作りましょう!

【開催日】
毎月第3水曜
10時～16時半
【料金】
3,500円+教材費

パンとお菓子

パンやお菓子を一緒に作りませんか?

【開催日】
毎週火曜・毎月第3木曜
10時～12時
【料金】
1,500円(材料費込)

フラワー アレンジメント

趣味はもちろん、資格取得にも是非!

【開催日】
毎週木曜
13時～15時～
【料金】
3,900円(材料費込)

ポーセラーツ

磁器に自由にデザインできる、注目のクラフト!

【開催日】
毎月第1水曜
13時～15時
【料金】
1,000円+材料費
+焼成費

やさしいYOGA

朝ヨガで爽やかに一日をスタートしませんか?

【開催日】
毎月第3水曜
10時～16時半
【料金】
3,500円+教材費

コンディショニング ヨガ

腸内環境を整えるヨガです

【開催日】
毎月第3金曜
11時～12時
【料金】
1,000円

ビューティーフード

食べてきれいになる生命力を引き出す食事

【開催日】
毎月第5月曜
10時半～13時
【料金】
2,000円

アロマテラピー ハンドトリートメント

アロマの香りでリラックス&リフレッシュ!

【開催日】
毎月第2金曜
13時半～15時
【料金】
1,500円
(初回のみ材料費で+1,500円)



コミュニティルーム・
ショールーム・各種教室の
お問い合わせはこちら

豊通エネルギー株式会社
豊橋営業所
住所：豊橋市伝馬町215番地
TEL：0532-63-8112



※教室の内容・開催日時は、予告なく変更する場合がございます ※「やさしいYOGA」以外は事前予約が必要になります

コミュニティルームとは、当社のお客様をはじめ多くの方々にご利用頂ける多目的スペースです。最新キッチンや床暖房を備えた快適空間で、楽しい各種教室を開催中!



碧南営業所の定期教室

香住パン お菓子教室 ～パンコース～

皆で手軽にパン作り。出来たてパンでランチタイム!

【開催日】毎月1回 9時半～13時
(日は相談で決定)
【レッスン料】2,484円/回(材料・テキスト代込)
【持ち物】エプロン、手拭きタオル、筆記用具、持ち帰り用の箱
【講師】大河内 香住 先生



大人の書道教室

初回は硬筆から丁寧に指導。ご都合の良い日だけでもOK! しっかりとした基礎習得が上達への近道です!

【開催日】毎週火曜 10時～12時
【レッスン料】1,000円/回
【持ち物】初回のみ鉛筆と消しゴム
【講師】中村 愛里 先生



きさらぎ流 家庭料理を楽しむ会

板前さんが家庭料理を作るとどうなる!?一般的な調味料を使い、家ですぐに実践可能!

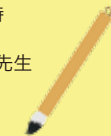
【開催日】毎月第2月曜(変更有)
10時～14時
【レッスン料】3,000円/回
【持ち物】エプロン、手拭きタオル、筆記用具
【講師】羽田野 謙嗣 先生



己書道場 ～書を描く～

ふと思いついた言葉を書き描けたら——筆ペン1つで、素敵な作品が描けるのです!

【開催日】6月よりスタート
毎週火曜 13時半～15時
【レッスン料】2,000円/回
【講師】中山 絵里子・磯村 孝彦 先生



コミュニティルーム・定期教室のお申込みはこちら

豊通エネルギー株式会社 碧南営業所 コミュニティルーム
住所：碧南市沢渡町233番地 TEL：0556-46-3450

豊田

田

名古屋

人口:423,916人
(2017年4月1日現在)

「豊田」の由来

昭和30年代、自動車産業が栄え全国屈指のクルマの街へ発展したことを契機に、それまでの地名「拳母(こるも)」から、トヨタ自動車の名をとって「豊田市」へと改名された。

愛知の各都市の魅力を探っていく本コーナー。
第四回は、日本を代表する自動車の街・豊田を紹介！



街の在り方を変えたものづくり 伝統と豊かな自然が同居

愛知県の中央付近に位置し、名古屋市に次ぐ県内2番目の人口を誇る中心都市である。

古くから三河地方を代表する「養蚕の街」であり、明治～大正期にかけては養蚕や製糸業を柱に発展を続けてきた。昭和に入り生糸の需要が伸び悩むと、トヨタ自動車工業株式会社(現トヨタ自動車株式会社)の製造工場を誘致。以降は、世界屈指の自動車産業を擁するものづくりの中核都市となった。

一方で、徳川氏発祥の地・松平郷や宿場町として栄えた足助の伝統的な街並みなど、著名な史跡が多く残る。また、森林地帯が地域の約7割を占め、愛知高原国定公園の香嵐渓の他、季節の野菜や果物が実る田園など豊かな自然を楽しむことができる。



小原和紙

小原地区は和紙の原料である楮(こうぞ)の栽培に適し、室町時代から和紙の生産が行われてきた。大正・昭和に和紙の需要が減り一時衰退したが、和紙そのものを美術品とする工芸和紙として復活。和紙をすく際に色のついた和紙の原料繊維で絵を描き「絵すき」「字すき」「一閑張」の3種がある。



五平餅

江戸時代から食されてきた郷土料理。ご飯を固めに炊いて、潰してから木製の串に握りつけ、特製のたれを塗って囲炉裏で焼いて作る。味噌や胡麻、山椒といった豊かな風味と、大小様々な形を楽しめる。一説では、神にささげる「御幣」の五角形をかたどっており、それが語源とも言われている。

笹戸温泉

矢作川の上流の湖畔に湧き出る、愛知県内で最古の温泉地。600年以上前の室町時代に発見されたと言われており、湯治・静養の湯として多くの人々に親しまれてきた。毎年お盆の時期には花火大会が開催され多くの観光客が訪れる。



拳母まつり

寛永年間(1624～1643年)の頃から、拳母神社の例祭として行われてきた。現在は毎年10月に開催されている。檜や樫、紫檀などの上材で作られ県・市の有形民俗文化財に指定されている八輪の山車が見どころで、紙吹雪が乱舞する中を豪快に曳きまわす。





シーフードカレー

市販のカレールウに魚介のうまみとトマトの酸味が加わって、本格的な味わいに。短い煮込み時間で手軽に作れます。



1人分
606kcal
調理時間
30分

作り方

- たまねぎは薄切り、ピーマンは種をとって3cm角に切る。しょうが、にんにくはすりおろす。
- えびは背わたをとり、殻をむく。いかは、長さ4~5cm、幅1.5cmに切る。ほたては厚みを半分にし、たこはひと口大のそぎ切りにする。
- 鍋にバターを溶かし、②を入れてさっといためる。白ワインを加え、沸とうしたら火を止める。具と汁を別々にしておく。
- 鍋の汚れをさっと落として油を温める。たまねぎ、しょうが、にんにくを入れ、弱めの中火で薄茶色になるまでいためる。
- ③の汁、Aを加え、トマトをくずしながら煮る。沸とうしたらカレールウを加え、弱火で約15分煮る。ピーマンを加えて約2分煮て、③のシーフードを戻し入れて全体を混ぜる。
- 皿にごはんを盛り、⑤をかける。

材料 (4人分)

■えび	8尾
■ロールいか	100g
■ほたて貝柱(生)	4個
■ゆでたこ	100g
■バター	20g
■白ワイン	カップ1/2(100ml)
■油	大さじ1
■たまねぎ	1・1/2個(300g)
■ピーマン	2個
■しょうが	1かけ(10g)
■にんにく	1片(10g)
■水	カップ2(400ml)
■トマト水煮缶詰	1/2缶(200g)
■カレールウ(市販のもの)	100g
■温かいごはん	600g

A 水 カップ2(400ml)
トマト水煮缶詰 1/2缶(200g)

調理のポイント

魚介類はワインでさっと煮たらとりだし、最後に加えるとやわらかく仕上がります。魚介のうまみが溶け出した煮汁は、カレーを煮込む時に使うとコクが増します。

ヘルシーポイント (栄養ポイントなど)

いかやたこは、たんぱく質が豊富で、低カロリー。タウリンを多く含むので、血中のコレステロールを下げたり、高血圧の予防や肝機能を高める効果があります。

衣類の洗濯表示が変わりました!



2016年12月より、衣類等の洗濯表示が改正されました。知らない戸惑ってしまいますが、理解すればとても便利な新表示を解説します。

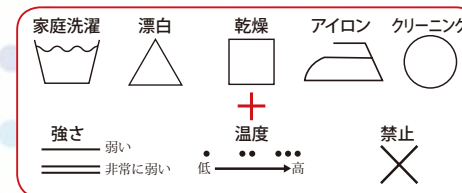


●表示法改正の背景

日本の洗濯表示はこれまで、諸外国との洗濯習慣の違いもあって、JIS規格に基づいた独自の基準を使用していました。今回の改正で、国際規格と内容を揃えた新規規格に生まれ変わりました。例えば、海外の製品タグもそのまま国内で使用されたり、クリーニング店向けの指示も詳細に記されるなど、家庭やお店を問わず衣類の管理がより便利になります。

●新規規格による洗濯表示

新たな規格では、今まで6分類22種類だった表示が、7分類41種類に。洗濯表示は「家庭洗濯」「漂白」「乾燥」「アイロン」「クリーニング」の5項目に大きく分類され、線や点、数字で表された強弱・温度を組み合わせることで表します。



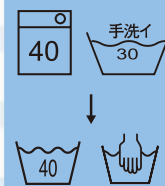
表示法改正のメリット

- ・より見やすく、分かりやすくなった
- ・輸入ブランド品などの洗濯表示も一目瞭然
- ・クリーニング店での衣類の扱いも詳細に記載されるように



家庭洗濯

マークが洗濯おけに統一され、手洗いは手が差し込まれている絵柄に。



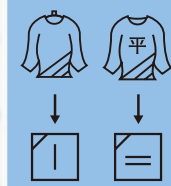
漂白

フラスコのマークがなくなり三角形に。また、酸素系漂白剤についての表示が追加。



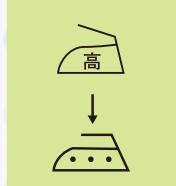
乾燥

衣類マークが四角になり、4種だった表示が8種に。干し方は線で表現。



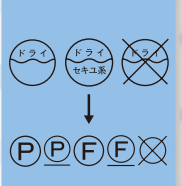
アイロン

これまで日本語表記だった温度がドット記号に。ドットの数で上限温度を表現。



クリーニング

日本語での表示がなくなり、ドライのマークにも強弱が表現されるようになった。



改正についての詳細は、消費者庁ホームページをご確認ください