

いよいよ
弊社も販売
いたします!

いつもの暮らしに一步すすんだ省エネを。

その1



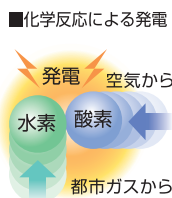
家庭用燃料電池 エネファーム

エネファームとは?

エネファームは、ガスを使って電気とお湯を一緒につくる画期的なしくみ。従来の給湯器に替わって住まいのエネルギーづくりの心臓となり電気やお湯を快適に送り届けます。

燃料電池ユニット

都市ガスから水素を取り出し、空気中の酸素と反応させることで電気を作ります。



空気(酸素)
ガス



燃料電池ユニット



熱



貯湯ユニット



Q. エネファームは家で使う電気をどのくらいまかなえるの?

A. 標準的なご家庭の年間電気使用量のおよそ6割程度をまかなえます。

Q. 停電時は電気がつかえるの?

A. 停電時にも電気とお湯が使える「自立運転機能」搭載。(東芝製)

貯湯ユニット

発電時の熱を回収して、貯湯ユニットに貯めてある水をお湯にしていきます。バックアップ熱源機を内蔵しているため、湯切れの心配もありません。

ガス展会場にて
展示販売いたします。
ぜひ見に来て
ください。



新発田ガス ショールーム
Kurastage
くらすテージ

受講生募集

お申し込み・お問い合わせ等
連絡先はくらすテージまで

①~③は弊社の供給するガスをご利用
いただいている方であればどなたでも
お申し込みできます。

☎0254-20-2525

営業時間
AM9:30~PM6:30(定休日/水曜)

申込み締切り:10月30日(火)

1 幼児向け
親子料理教室 食と循環のまち 新発田

親子でカラフル
飾り巻き寿司を作ろう

日 時: 11月11日(日)
10:00~12:00
飾り巻き寿司インストラクター

講師: 狩野 希代子

定員: 親子8組(抽選)
※年長のお子様を対象

受講料: 1,000円

2 1DAY
料理教室 米粉でつくる

イタリアン野菜スイーツ

日 時: 11月25日(日)
10:00~13:00

講師: 横山 しのぶ

定員: 16名(抽選)

受講料: 1,000円

メニュー
・トマトとりんごの米粉タルト

3 夜間
料理教室 お仕事帰りにぜひ!

世界三大料理のひとつ
トルコ料理にチャレンジ!

日 時: 11月26日(月)
18:30~21:00
ヒロッキングスタジオ

講師: 野股 正宏

定員: 16名(抽選)

受講料: 1,500円

メニュー
・シシケバブ(トルコ風内の串焼き)
・パプリカのドルマ(パプリカの肉詰め)
・ヨルト・パチュラス(コンジンのヨーグルトサラダ)
・エキタ・タクルス(腸ガンのちみつソテー)

4 木目込みで
来年の干支を作ろう

「招福巳」づくり

日 時: 12月2日(日)
13:00~(3時間程度)

講師: 田中 雪子

定員: 10名(先着)

受講料: 2,000円

※このチラシは、全て税込表示となっております