



車もサブスク（定額制）の時代です！
Red.Autoのカーリースが大人気！

コスモMyカーリース 3つのメリット

1

月々定額で
新車に乗れる



2

国産全メーカー
全車種から選べる！
メンテナンスも込み！



3

ガソリン・軽油が
現在の
値引から
更に
ゴールド
パックなら
5円/ℓ
引き

※コスモ・ザ・カードでお支払いの場合に
限ります。※毎月100ℓまで

コスモMyカーリースで人気第1位と第2位の車をご紹介します！



ホンダ
N-BOX



月々 **31,130円** (税込)
60ヶ月 ゴールドパックの場合



スズキ
ハスラー



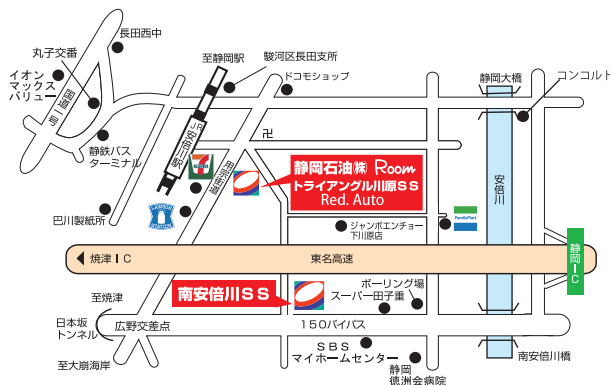
月々 **29,700円** (税込)
60ヶ月 ゴールドパックの場合



快適な住空間と
快適な移動空間を
お届けしています。

静岡石油 検索

静岡石油(株) 〒421-0113 静岡市駿河区下川原3-1-1
トリアングル川原 054-259-3185
Red.Auto
南安倍川SS 054-259-9269
Room 054-259-3186



おかげさまで
66th

Vol.138 2月号

静岡石油(株)がお届けする“くらしの情報誌”

Dan Ran

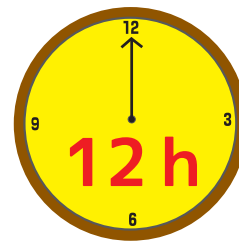
Red.Autoからのお知らせ

公共交通機関での移動が心配という方に



コロナ対策万全！安心の
ニコニコレンタカー

東京・大阪をはじめ感染拡大地域に緊急事態宣言が発令されました。
公共交通機関を利用することも不安になりますよね。そこでおすすめ
なのがレンタカーです。コロナ対策も万全なので安心してご利用下さい。



Kクラス



半日たっぷり (12h)
¥2,530~
(税込)



※写真はイメージです。

Fクラス

半日たっぷり (12h)

¥7,920~
(税込)

Sクラス



半日たっぷり (12h)
¥2,635~
(税込)

レンタカーのご予約は、
054-259-3185

または

右のQRコードから
どうぞ！



静岡石油のインスタ・HPや
YouTubeがこのQRから全部
見れます！

ぜひ見てね！



中面では、寒いこの時期に故障
しやすい給湯器の情報を紹介
しています！

中面につづく



シャワーを浴びようとしたら
「冷たい！お湯がでない！」
寒い季節の **あるある** です。

寒い季節になりましたね。Room広瀬です。今回はガス給湯器についてお話しします。お客様がある日お風呂に入ろうとしたら、お湯にならなくて「冷たい!!」結局そのままお湯がでませんでした。実はこれ、この寒い冬場によくある給湯器のトラブルが原因なんです。冬は水温がとて低くなるので、冷え切った水からお湯を沸かすため給湯器に負荷がかかることになります。そのため機器自体に劣化や不具合があると故障してしまう可能性があります。



給湯器の寿命は約10年

10年以上お使いの給湯器はこうしたトラブルが多いので要注意です。他にも「温度が安定しない」「給湯器から水漏れしている」「異音がある」などもあります。このような症状がでたら交換のサインです！

広瀬おススメ給湯器

Rinnai だんらんをご覧の方だけに！

ガスふろ給湯器 20号エコジョーズ

(浴室台所リモコン MBC-240V) RUF-E2006SAW

税込定価

386,000円を **198,000円** (税込)

2021年2月末までの特別価格！

標準取付け工事費込



新型コロナ感染の原因として『蛇口』が注目されています。

特に事業所等で共用するから心配という方に、今ある蛇口を自動タイプに交換できる商品をご紹介します。

TOTO アクアオート TENA40AJ

「きれい除菌水」が使う度に毎回除菌してくれるので安心です。

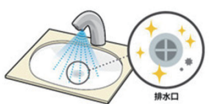
税込定価 ¥80,960を

¥60,500 (税込)

取付・電気工事費別途

※只今、全国的に品薄状態なのでお時間がかかります。

ご相談は
Roomまで



食生活アドバイザーRoomしほの 簡単クッキング

Let's
Cooking

あったかジューシー『焼き肉まん』



材料

- 《生地》・薄力粉…240g ・ベーキングパウダー (BP)…小1と2/3 ・砂糖…大2
・ごま油…大1強 ・ぬるま湯…大1強 ・打ち粉 (薄力粉)…適宜
- 《餡》・豚バラ薄切り…150g ・炒め玉ねぎ (みじん切り)…1個分
・タケノコ水煮…50g ・ネギ…適宜 ・砂糖…大1 ・醤油…大1.5
・オイスターソース…小1 ・塩、コショウ…適宜



- ①薄力粉とBPをふるう。
そこに砂糖を加え混ぜる。



- ②ぬるま湯を少しずつ加え
まとめていく。まとまっ
てきたらごま油を入れ捏
ね、1つにまとめラップを
かけ10分以上休ませる。



- ③豚バラを細く切り、全て
の餡の材料と良く混ぜ合
わせる。



- ④生地を8等分し、打ち粉を
しながら軽く伸ばす。



- ⑤生地の上に具を乗せて下
から上に生地を伸ばしな
がら包んでいく。



- ⑥フライパンに50ccのぬるま
湯を入れ、その上にクッキ
ングシートを敷く。生地の
閉じ口を下にし、肉まんを
並べ火を点ける。(中火)
ぬるま湯が沸騰してきたら
蓋をし火を弱め10分蒸し焼く。



- ⑦10分後クッキングシート
ごと取出しひっくり返す。
クッキングシートを外し
て裏面がこんがり焼けた
ら出来上がり！



完成

お好みで最後にごま油を
垂らすと香りが良くなり
ます。中身を色々なもの
にアレンジしても楽しい
ですよ！

作り方動画はコチラ→
今回はトイイングル川原の増田
が肉まん作りに挑戦してい
ます！ぜひ見てね！



静岡石油LINE公式アカウント

お友だち大募集中！



月に3回様々なお得情報や割引情報を配信して
います。スタッフのおもしろチャレンジ動画も
たま〜に配信中です！お友だちになると、住ま
いのお悩みや車のお悩みもLINEで相談が可能！
ぜひお友だちになってね！



お友だち追加はコチラから