



2021年更なる進化を！
全力で愛車をサポートします！



セルフ！トライアングル川原店

『セルフであってセルフでない』そんなお客様が困った時にすぐ対応できるお店を目指します！

愛車のことは
お任せ下さい！



フルサービス！南安倍川店

お客様の安心・安全により貢献できるフルサービスのお店です！今年は丑年なので、「うっしっし」の満面の笑顔で皆様をお迎えします！

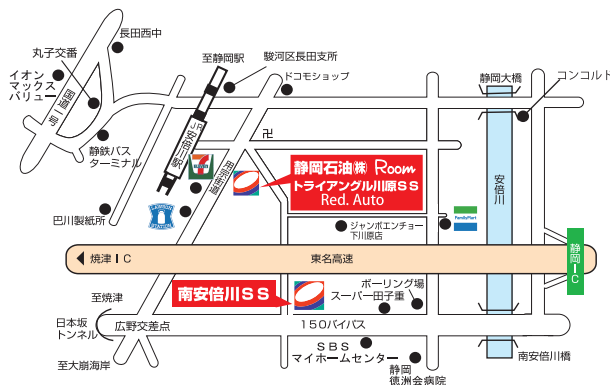
ご来店お待ちしております！



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
トライアングル川原 054-259-3185
Red.Auto
南安倍川SS 054-259-9269
Room 054-259-3186



静岡石油(株)がお届けする“くらしの情報誌”

おかげさまで
66th

Vol.137 1月号

DanRan

2021年、withコロナの時代に静岡石油は 新しい挑戦をしています！



新年あけましておめでとうございます。
昨年、新型コロナウイルスの感染拡大により、様々なことが制限され、大変な1年となりました。2021年は、withコロナ時代の中、臆することなく新しい挑戦の年としてより皆様の暮らしのお役に立てるよう、邁進して参ります。
本年も何卒よろしくお願い申し上げます。

代表取締役社長 赤井秀敏



暮らしをサポート！Room

今年は、Red.Autoやスタンドをご利用のお客様にもRoomをより知って頂き、新しいご縁が生まれるように頑張ります！

今年もよろしく
お願いします！



インスタ・YouTube・LINEの配信も頑張ります！

昨年以上に力を入れて頑張りたいのが、インスタ・YouTube・LINEの配信です！まだ、見たことがない、LINEのお友だちになっていないという方はぜひチェックして下さいね！楽しい情報がいっぱいですよ！



それぞれのQRコードを読み込むと、インスタ・YouTubeはすぐご覧頂けます！
LINEはお友だち登録すると、お友だちだけのお得な情報を月3回配信しています！





2021年は地域のお客様との『つながり』をより大切にする年に！

昨年は新型コロナウイルスの蔓延により、人との接触を控えなければならない辛い生活を強いられました。そんな時、Roomでガスコンロをお取替え頂いたお客様から「おうち時間が増えて毎日の料理が面倒だったけど、コンロが新しくなったから楽しく料理ができるようになった。」というお言葉を頂きました。コロナ禍での家事のストレスがちょっとでも解消されたことが何よりも嬉しく、改めて大変な状況下こそ『お客様とつながってお役に立つ』ことの大切さを感じました。Roomに限らず、スタンドやRed.Autoでも日々お客様から元気を頂いていることに、スタッフ一同感謝の気持ちでいっぱいです！



もっとお客様とつながれるようにLINEのお友だちになって下さい！

月3回
配信中

現在は352名の方が静岡石油のお友だちです。LINEでは、お買得な情報や割引クーポン、おもしろ動画やプレゼントが当たる抽選など、お友だちの皆さんに楽しんで頂ける配信を月に3回しています。もっと沢山の方とお友だちになって、『お得で楽しい配信を見て欲しい！』というのが今年の目標です！ぜひ、お友だちになって下さいね！



LINEの配信スケジュールはコチラ

- ◆1週目：Roomのお買得&おすすめ情報
- ◆2週目：Red.Autoのおすすめ情報 **スタッフ出演動画が大好評！**
- ◆3週目：割引クーポンorセール情報

例えばこんな感じで相談できます！



+ @ |



お得な情報やクーポン以外にもLINEでつながると、困った時に気軽に担当者とやり取りができます！

LINEのお友だちになってもらうと、困った時や仕事の依頼もLINEで担当者と気軽にやり取りができるようになります。写真を送ってもらうと話が早く、迅速に対応できるので好評です！

暮らしの困ったや車の困ったをLINEで相談できます。営業時間外でもLINEで送ってくれば、翌日担当者からご連絡します！通常のLINE同様メッセージでやり取りできますよ！

私たちとぜひお友だちになって下さい！

静岡石油LINE公式

お友だち大募集！右のQRからお友だち追加して下さい！



藤川です 藤井です 広瀬です 岩田です

食生活アドバイザーRoomしほの簡単クッキング

Let's
Cooking



チョコっと早いけど、バレンタインにおすすめの逸品！

『チョコのテリーヌといちじくバター』

材 料

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 《チョコのテリーヌ》 | 《イチジクバター》 |
| ・ビターチョコレート…200g | ・ドライいちじく…3個 |
| ・バター…200g | ・卵…3個 |
| ・グラニュー糖…250g | ・ラム酒…いちじくが浸る位 |
| ・ココアパウダー…20g | ・無塩バター…150g |
| | ・ホワイトチョコレート…40g |



①卵とグラニュー糖を合わせ、砂糖が溶けるまでよく混ぜる。



②チョコとバターを湯煎で溶かす。



③チョコにココアパウダーと①を入れよく混ぜる。(チョコの温度を下げないように湯煎しながら)



④型に流し入れ150度に熱したオーブンで50分焼く。粗熱が取れたら冷蔵庫で一晩休ませる。



①ドライいちじくをザックリ切り小さめの容器に入れ浸るほどのラム酒を加える。半日寝かせる。



②ホワイトチョコを湯煎で溶かし室温に戻した無塩バターとよく混ぜる。



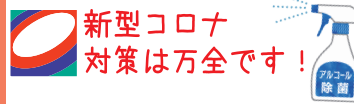
③刻んだいちじくをチョコに加えて混ぜる。空気が入らないようにラップで包み冷蔵庫でしっかり冷やせば完成。

作り方動画はコチラ→

今回はトライアングル川原のイケメン山田が出演しています(^^)



テリーヌはなるべく空気を入れないように、また対照的にバターは空気を含ませて混ぜるのがポイント！お酒や濃いコーヒーと一緒に、ゆっくり召し上がって頂きたい濃厚スイーツです。付け合わせにお塩やペッパーを添えればより深い味わいになります。



新型コロナ
対策は万全です！

当店のスタンドでは、従業員の検温・マスクの着用・消毒を徹底しておりますので、安心してご来店下さい！



2021年も新連載をはじめ、色々な情報をお届けしていきます！

静岡石油情報誌『だんらん』を今年もよろしくお願い致します。