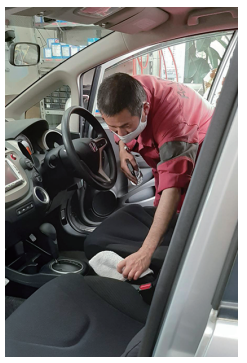
通勤や通院、買い物に！
コロナ対策万全のレンタカー

安心してご利用頂けるように隅々まで消毒しています！

お客様にご利用頂いた後、スタッフが隅々まで消毒作業を行っています。もちろんスタッフも日頃から検温・消毒などのコロナ対策は万全ですので、安心してご利用下さい！







12h



Fクラス
半日たっぷり（12ｈ）
¥7,920～（税込）



Kクラス
半日たっぷり（12ｈ）
¥2,530～（税込）



Sクラス
半日たっぷり（12ｈ）
¥2,635～（税込）

※写真はイメージです。

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！

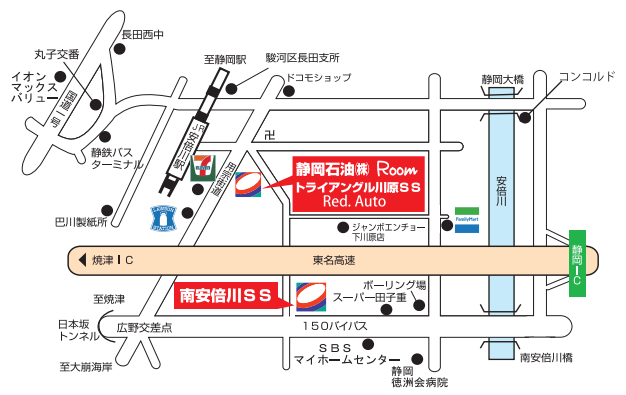


快適な住空間と
快適な移動空間を
お届けしています。

静岡石油　検索

静岡石油㈱ 〒421-0113 静岡市駿河区下川原3-1-1

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



静岡石油㈱がお届けする“くらしの情報誌”
おかげさまで 66th
Vol.141 5月号
DanRan

コロナ禍でガーデニング人気が高まっています！
“ちょこっと花壇”を作ってみませんか？



小スペースでも花壇が作れます！

コロナ禍でおうち時間が増えて、今ガーデニングが人気です。「花壇は欲しいけど場所がない」とお悩みの方！ちょこっとしたスペースでも花壇を作ることは可能です！右の写真は弊社の事務所入口の花壇です。
大きさは約1.5m×1.2m。枠はコンクリートブロックを積み、表面に天然石のタイルを貼った花壇です。天然石の柔らかい雰囲気とお花はとても合うのでおすすめの組合わせです。



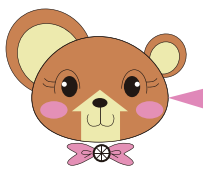
写真は3月下旬の花壇



土を入れて見えなくなるので中側はコンクリートブロックのままです。今回は天然石のタイルで仕上げをしてますがブロックに専用の塗装材で塗って仕上げることもできます。また、枕木などで花壇を作ることもできます。



天然石のタイルは風合いが素敵です！



Roomでは、ご紹介した花壇づくりをはじめ、新築のお庭づくりやリフォームを行っています。ガーデンデザイナーと相談しながらお庭づくりをしてみませんか？
ご希望の方はRoomまでお電話下さい！054-259-3186

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！



中面ではリンナイのリッセをお買得価格でご紹介しています！
ぜひご覧下さい！

中面につづく

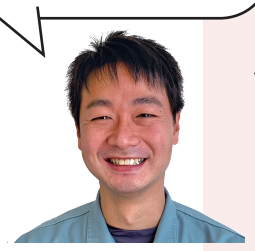


毎日の料理がラクに楽しくなります！

広瀬おすすめ!リンナイ
ビルトインコンロ “リッセ特集”

★だんらんをご覧の方限定スペシャル価格

今回は、私広瀬も自宅で愛用している“リッセ”をご紹介です！使いやすい便利な機能で毎日の料理が楽しくなりますよ！



Rinnai リッセ
RHS71W23L8RSTW
人気のハモンピンク！



2021年6月20日まで

税込定価￥242,000を
￥150,000（税込）
基本取付工事費込

おすすめPOINT 全機種ガラストップ おしゃれなフェイスデザイン！

キッチンと一体感のあるスタイリッシュ仕様。カラーバリエーションも豊富。



シルバー　ピンク　ブラウン　ブラック



おすすめPOINT 充実した便利機能搭載のグリル



充実の便利機能で料理が楽しく！！ココットプレートはお掃除がとてもラクですよ！

焼き網の代わりにココットプレートでグリル料理。
焼き魚はもちろん、トースト、ノンフライ料理、ピザ揚げ物の温め直しもスイッチひとつで自動調理。

リッセを設置したお客様の声





Before



After

先日、下川原のS様邸にリッセを設置してきました。これまで使用していたコンロが古くなったので、取り替えたいというご要望でしたのでリッセをおすすめしたところとても気に入って頂けました！

【お客様の声】
これまで網のお掃除が大変だったけど、ココットプレートは汚れが付きにくいのでお手入れが簡単！温め機能がとても便利で、から揚げの温め直しなど重宝しています！



食生活アドバイザーRoomしほの 簡単クッキング Let's Cooking

『魚焼きグリルで作る簡単煮込みハンバーグ』

材料
・合挽肉･･･200ｇ　・塩･･･一つまみ　★玉ねぎのみじん切り･･･1/2個　★卵･･･1個
★パン粉･･･大1　★マヨネーズ･･･小1　★ナツメグ/胡椒･･･適宜　・冷水･･･30cc
・小麦粉･･･適宜　・お好きなレトルト･･･1P



①挽肉と塩をよくこねる。
≪ポイント1≫
肉がまとまりやすくなる。



②★を加えよく混ぜる。
≪ポイント2≫
マヨネーズを入れることでしっとり仕上がる。

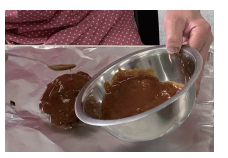


③冷水を少しずつ加える。
≪ポイント3≫
肉汁がたっぷりになる。



④形成した後、小麦粉を全体に薄くまぶす。
≪ポイント4≫
肉汁を閉じ込める＆ソースが絡む。

⑤熱したフライパンに油を敷き（分量外）両面焼き目を付ける。



⑥アルミホイルを２重に重ねハンバーグを置き、お好きなレトルトパックをかける。



⑦しっかりと口を閉じ、魚焼きグリルで上下強火で10分焼く。爪楊枝で刺して透明な肉汁が出てくればOK！



完成

作り方動画はコチラ→
煮込みハンバーグの詳しい作り方を動画でご覧頂けます！
楽しい動画なのでアクセスしてね！

表面だけ焼いて後は市販のルーと高火力なグリルにお任せすることで時短＆楽家事です！今回はハヤシでしたがカレー、シチュー、トマトソースなどアレンジも自在です！



静岡石油LINE公式アカウントお友だち募集中！
今お友だちになってくれた方に
ガソリン **5円引/リットル**（1回のみ）
クーポンプレゼント！
月3回お得で楽しい配信をしています！
※詳しくはお友だち追加後クーポン画面をご覧下さい。
お友だち追加はコチラから