



# 暑い夏を前にエアコンの準備を万全に! 車のエアコンクリーニング

エアコンの効きが悪くなった



車のエアコンのクリーニングってご存知ですか？家のエアコンと一緒に掃除することでエアコンの効きがよくなりますよ！今回は特別価格でご紹介します！



## 1年に1度のエアコンガスクリーニングって？

◆車のエアコンに使用されているフロンガスは、吸湿性が高く水分によるトラブルが発生します。エアコンガスに含まれる不純物を取り除き、ガスをリフレッシュすることでエアコンの効きが改善します！

●エアコンクリーニング

所要時間は  
**20分**

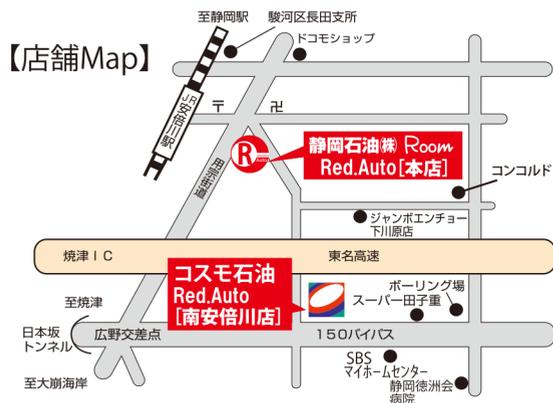
**11,000円**

※一部出来ない車種があります。詳しくはスタッフにお問い合わせ下さい。

だんらんをご持参の上  
お申込みの方に！

**機械撥水洗車  
1回サービス！**

【店舗Map】



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)**  
Shizuseki  
〒421-0113 静岡市駿河区下川原3-1-1  
Red.Auto本店 054-259-3185  
cosmo南安倍川店 054-259-9269  
Red.Auto南安倍川店  
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  
**69th**

Vol.175 5月号



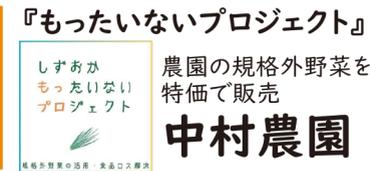
**静岡石油本社で移動販売が始まりました！**  
パン、はらぺこのお弁当と惣菜、野菜を販売します！



こだわりのおいしいパン  
用宗のパン屋さん  
**yamayo**



食生活アドバイザーRoomしほ  
が作るお弁当・惣菜  
**はらぺこ**  
by Room



「もったいないプロジェクト」  
しずおか  
もったいない  
プロジェクト  
農園の規格外野菜を  
特価で販売  
**中村農園**

静岡石油本社駐車場にて  
月2回(予定)移動販売が  
始まりました！  
ぜひ、お立ち寄り下さい！

★次回の移動販売★  
**5/9(木)・30(木)**  
9:00~13:00  
※はらぺこは10:00~販売です。



前回の移動販売の様子  
おかげさまで完売しました！



**はらぺこの予約販売も好評受付中！**  
毎週水・木

静岡石油本社で、はらぺこの予約販売をしています！メニューは右の写真のようにLINE公式アカウントで配信しています！ご注文の品は静岡石油本社での受取りとなります。ぜひ、ご注文下さい！

(例) 予約販売



LINEの予約フォームから注文できます！

メニューが届く  
お友だち追加は  
コチラから



中面では、これからの季節大活躍のガス衣類乾燥機  
リンナイの乾太くんをご紹介します！

# まもなく 梅雨到来!

広瀬おすすめ! 乾太くん  
ガス衣類乾燥機



部屋干しの嫌な匂いとはさよなら!



外に干さない  
快適さ!

## ●乾太くんのいいところ!

6kgの洗濯物を約60分で乾燥!  
家事を時短化!

気になる衣類の悪臭をカット!  
生乾き臭の心配なし!

毎日使っても安心の低コスト!  
1回の乾燥コストは6kgで83円

ガスならではの強い温風で心地  
よい仕上がりに!

# Rinnai ガス衣類乾燥機 乾太くん

オール電化、都市ガスご利用のご家庭もOK!

◆RDT-63【乾燥容量:6kg】  
定価 ¥206,690を

**¥144,100**

※工事費・部材費別途

◆RDT-93【乾燥容量:9kg】  
定価 ¥241,340を

**¥168,300**

※工事費・部材費別途

※セール価格は2024.6/30まで



Roomで施工させて頂きました!

乾太くんのお問い合わせは  
**054-259-3186** 平日 9:00~17:00

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



とっても簡単なので  
ぜひ作ってみてね!



春のお出掛けにピッタリ!  
『ピタパン』

- 材料
- ・強力粉...150g★
  - ・ベーキングパウダー...小1/2★
  - ・塩...小1/3★
  - ・砂糖...小1★
  - ・オリーブオイル...大1/2
  - ・水...1000ml

### 作り方

- ①ボウルに★を入れ混ぜ合わせる。オリーブオイル、水を加え粉っぽさが無くなるまで手で混ぜる。ひとまとめにしラップをかけ10分休ませる。
  - ②生地をボウルに20回程叩きつけ空気を抜く。ラップをし更に10分休ませる。
  - ③まな板に打ち粉(分量外)をし包丁で生地を4等分する。切り口が表面に出ないように生地を丸め、ラップをし10分休ませる。
  - ④めん棒で約12cmの大きさまで伸ばす。
- POINT!
- ・めん棒をかけ過ぎると膨らまないのでも多くても4~5回まで
  - ・伸ばした生地は空気に触れない様にラップをかけましょう。
- ⑤フライパンに蓋をし弱火で余熱しておく。生地を入れ蓋をし4分焼く。ひっくり返して裏面も同様に2分焼く。
  - ⑥焼きあがった生地を半分に切り、ポケットに好きな具を挟んで出来上がり!

## 暮らしがちょこっと楽しくなる Shizuseki 教室

初心者の方でも楽しくできる教室です!ぜひご参加下さい!

**ハーブ教室**  
『ハーブバターを作ろう』  
フレッシュなハーブを使って  
万能なハーブバターを作ります。

開催日: 5/25 (土)  
時間: 10:00~11:00  
参加費: 1,000円(材料費のみ)  
定員: 4名(先着順)

ガーデナーと一緒に作る  
**ガーデニング教室**  
『初夏の寄せ植え』  
初夏の涼やかな寄せ植えを作ります。

開催日: 5/26 (日)  
時間: 10:00~11:00  
参加費: 1,500円(材料費のみ)  
定員: 6名(先着順)

教室の申込みは  
LINEから↓



LINEでの申込みは  
5/1 (水) AM9:00~