

ニイヤだより

毎度ご利用いただき誠にありがとうございます。

コロナ禍は訪問販売による勧誘も減少していましたが、コロナが落ち着き電話や訪問による勧誘が増えてきました。以前は『ガス料金が安くなると偽り、ガス会社の切り替えを迫る』悪質な勧誘が大半でしたが、近頃は電話や訪問で突然『給湯器の点検』を持ち掛け、不安をあおり高額な給湯器の交換を迫るといった勧誘が増えています。

国民生活センターでは契約当事者の7割以上が70歳以上のため、特に高齢者に注意してほしいと呼びかけています。

弊社もこのような情報をいただいた際は皆様が被害にあわないよう周知していきますのでご注意ください。

④現在、特に給湯器点検の電話が多いエリアは愛川です。その地域にお住いのお客様は特にご注意ください。

営業時間
8:30~17:00
定休日
土・日・祝祭日

災害時に備えて 備蓄の基本は『水』と『食糧』

備蓄の基本は『水』と『食糧』です ☆命を守るため、水を備えておくことは絶対に必要です!!

備蓄の基本は『水』と『食糧』です。備蓄しておく量は最低3日分ですが、望ましいのは1週間分程度とされています。1週間分の水や食べ物、日用品を備蓄しておくことは大変ですが、「ローリングストック」で必要な量を備えましょう。

「ローリングストック」とは?

普段の食品を少し多めに買い置きして、賞味期限を考えて古いものから消費し、消費した分を買い足すことで、常に一定量の食品が家庭で備蓄されている状態を保つための方法です。必要な量を無理なく備蓄することができます。

備えておく便利な日用品

パックごはん、即席めん、乾めん、レトルト食品、肉・魚・豆・野菜・果物など、野菜ジュース、日もちする果物など。

「水」と「食品」の備蓄の目安 (大人 2人分)

- ①必需品: 水は1人1日3リットル(飲料水+調理用水)×最低3日分=2リットルペットボトル9本分
- ②カセットコンロとカセットボンベ12本(1人1週間あたりおよそ6本程度使用)
- ③主食: 米2kg2袋、カップめん類6個、乾めん(うどん、そば、そうめん、パスタ)、パックごはん6個、シリアルなど。
- ④レトルト食品: 牛丼の素、カレー等18個、パスタソース6個、缶詰(肉・魚)18個
- ⑤その他: 日持ちする野菜(たまねぎ、じゃがいも等)、梅干し、のり、乾燥わかめ等、野菜ジュース、果汁ジュース、調味料(砂糖、塩、しょう油、めんつゆ等)、インスタントみそ汁や即席スープなど。お菓子類も大事です!

食生活別 備蓄品の選び方のポイント(普段の生活で消費しやすい食品を選ぶことで食品ロスを防ぎましょう)

- ①普段料理をする方→梅干し、佃煮、缶詰、切り干し大根などの常備菜(いつでも食べられるもの)・乾物がおすすめです。
- ②中食(お惣菜やデリバリー)が多い方→レトルト食品、フリーズドライ食品などがおすすめです。
- ③普段料理をしない方→カップラーメン、菓子類、非常食など好きなものをおすすめです。

配慮が必要な方のための食品備蓄のポイント

災害時は物流機能が停滞し、特殊食品が手に入りにくくなるのが想定されます。平時から少なくとも2週間分の備蓄することが推奨されています。

- ①乳幼児がいる場合は、粉ミルク、哺乳瓶、紙コップ、使い捨てスプーン、多めの飲料水、レトルトなどの離乳食、好物の食品や飲み物など。
- ②高齢者や食べる機能(かむこと・飲み込むこと)が弱くなった方がいる場合は、レトルトやアルファ米のおかゆ、インスタントみそ汁、食べ慣れた食品、フリーズドライ食品、栄養補助食品、とろみ調整食品、好物の食品や飲み物など。
- ③慢性疾患がある方は、献立を工夫したり、特殊食品のレトルトなどを多めに備える。
- ④食物アレルギーの方は、原因食物(アレルゲン)が含まれていないレトルト食品や粉ミルク、離乳食など。

住まいのお悩みご相談ください

LPガス・灯油・給湯器・風呂釜・浄水器・水・太陽光・太陽熱
キッチン・トイレ・浴室・水回りの設備・お家のリフォームなど

Niia 株式会社 ニイヤ TEL 042-762-0320

ニイヤガス料金 (2024.8現在)	
基本料金	¥1,650(¥1,500)
0.0~10.0㎡	¥605(¥550)
10.1~20.0㎡	¥594(¥540)
20.1㎡~	¥583(¥530)
※()カッコ内は税抜価格です。	

ナスとカボチャの麻婆

材料 (2人分)	【調味料②】	作り方
冷凍枝豆(サヤ付) 100g	サラダ油 大さじ1/2強	①枝豆は解凍し、サヤから出します。カボチャは種を取り、7~8mm厚さの一口大に切ります。ナスはヘタを取り、縦半分にし、一口大の乱切りにします。
カボチャ 1/12個(120g)	豆板醤 小さじ1/2	②揚げ油を150~160℃に熱しカボチャを入れて色よく揚げます。揚げ油を180℃に熱しナスが色づく程度に揚げます。
ナス 1~2本(130g)	ニンニクみじん切り 小さじ1/2	③調味料①を混ぜ合わせておきます。
揚げ油	ショウガみじん切り 小さじ1/2	④麻婆ソースを作ります。
【調味料①】	みそ 大さじ1	1)鍋にサラダ油を入れ、中火で焦がさないように豆板醤を炒めます。
さとう 大さじ1/2強	酒 大さじ1	2)ニンニクとしょうがのみじん切りを加えて炒めます。
しょうゆ 大さじ1	鶏がらスープ 1/3カップ	3)強火にし、ひき肉を加えパラパラにほぐしながら炒めます。
【水溶き片栗粉】	水 大さじ1	4)ひき肉に火が通ったら長ネギのみじん切りを加えて炒めます。
かたくり粉 大さじ1/4	ごま油 小さじ1/2	5)調味料①を流し入れ強火にして全体をよく混ぜます。
豚ひき肉 100g		⑤煮立ってきたら、②のカボチャとナス、①の枝豆を加え、サッと炒め合わせます。
長ネギみじん切り 大さじ1強		⑥水溶き片栗粉を加えてとろみをつけ、仕上げにごま油をたらします。

夏から秋への季節の変わり目は、ガスの使用量が増えることからガスメーターの安全装置が働き急にガスが使えなくなることがあります。
マイコン(ガス)メーターはガスの流れや圧力等に異常が発生した場合や震度5以上の地震が発生したとき、内蔵されたコンピューターが危険と判断し、ガスを止めたり警告を表示します。特に夏から秋への季節の変わり目は、気温の変化も激しく、ガスの使用量も増えるためマイコンメーターが異常を感知しガスを遮断する場合があります。そのような時は、請求書の裏のマイコンメーター復帰の手順に従って操作してください。ガス漏れなどの異常がない場合は、ガスが使えるようになります。復帰しない場合は、復帰をくり返さず弊社にご連絡ください。 株式会社ニイヤ 電話 042-762-0320

神奈川県からのお知らせ 神奈川県内のLPガス消費者の皆様 令和6年度神奈川県LPガス物価高騰対応支援金(第4期事業)
本県では、令和6年4~5月分を対象に、LPガス販売事業者を通じたLPガス利用者に対する支援事業(第4期)を実施することとしました。値引きは、本事業に協力いただいたLPガス販売事業者を通じて、令和6年8月または9月のLPガス料金請求分から、最大1,000円の値引きを行います。なお、本事業に関して、消費者の皆様ご自身でのお手続きや、各販売事業者へのお申し込み等は不要です。
~事業についての問い合わせ~
神奈川県 暮らし安全防災局防災部 消防保安課 LPガス・火薬・電気グループ
住所 横浜市中区日本大通1 電話 045-210-3484(平日8:30~17:15)

灯油の配達日のお知らせ
5~11月 金 9~12時
12~4月 月・水・金 9~12時
灯油の配達のご注文は、配達日前日までにお願いいたします。悪天候、休業日の場合は配達日が変更になります。
(株)ニイヤ 042-762-0320
定休日 土・日・祝祭日

LPガス設備点検調査のお知らせ (注給湯器の点検にはご注意ください)
日頃からLPガスをご利用いただきありがとうございます。
弊社では、LPガスを安全にお使いいただくために、法令に基づき4年に1度、LPガス設備点検調査を実施しております。
下記の住所のお客様はR6年10月~12月より点検開始予定となっております。お受け下さるようお願い致します。
今回の点検は、国に登録された下記の調査機関に委託して実施いたします。訪問日は事前に書面にてご案内させていただきます。ご都合の悪い場合は、弊社または下記の調査機関(保安センター)にご連絡をお願い致します。
◇当点検調査費用は弊社負担となっております。点検調査は無料です。費用をいただくことはありません。
◇点検内容は、ガス器具・配管のガス漏れ検査等。点検時間は、約15分です。

点検該当エリア
◎愛川町田代、三増
◎町田市木曽西

※ガスの切替勧誘、給湯器の点検にご注意ください。
ご不明な点などございましたら弊社にお問い合わせください。

ご連絡先(委託調査機関)
(株)神奈川県エルピーガス保安センター 県央営業所
〒252-0328 相模原市南区麻溝台3-15-17
TEL 042-743-7420 フリーダイヤル 0120-306-770

