



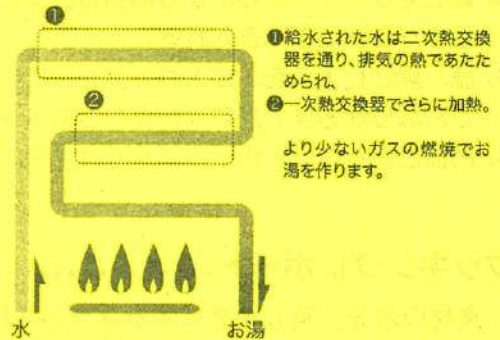
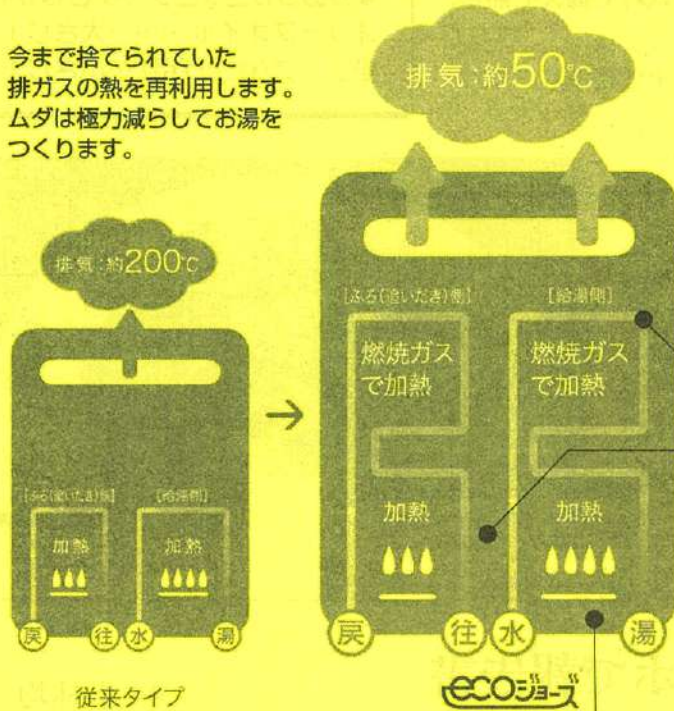
こがねっと



編集 こがね

**だから、エコジョーズはおトクなんです。
もったいないを再利用。今だから「エコジョーズ」**

今まで捨てられていた
排ガスの熱を再利用します。
ムダは極力減らしてお湯を
つくります。



①給水された水は二次熱交換器を通り、排気の熱であたためられ、
②一次熱交換器でさらに加熱。
より少ないガスの燃焼でお湯を作ります。

二次熱交換器で廃熱を吸収

給湯器は燃焼する際に、200℃近い排水ガスを排出しています。二次熱交換器という部品で、その熱を給水に伝え「回収」することで高効率を実現しています。

給湯もふろも省エネ

ノーリツは給湯に加え、ふろの追いだき側にも二次熱交換器を搭載しているので、追いだき時高効率を実現しています。

ドレン水を排水

エコジョーズ給湯器の構造上、ドレン水が発生します。給湯器内の中和器（炭酸カルシウム）を通して中和され、排水されます。

最新の機器には、マイクロバブルバス機能やウルトラファインバブルの付いた機器もあります。給湯器の入れ替えには、「小金」でお願いします。

ふろ側
92%

給湯側
95%



青いボトルキャップの側面には、お水の賞味期限が刻印されています。

5ガロンは**1年**、2ガロンは**2年**。
ハワイアンウォーターは**1年6ヶ月**です。

未開封での期限になってます。使用開始後はお早めにご使用ください。

やってみました!!

レシピ本 クッキング

簡単フランス風キャベツのエチュベ

～クラシル～より

材 料 (2人分)

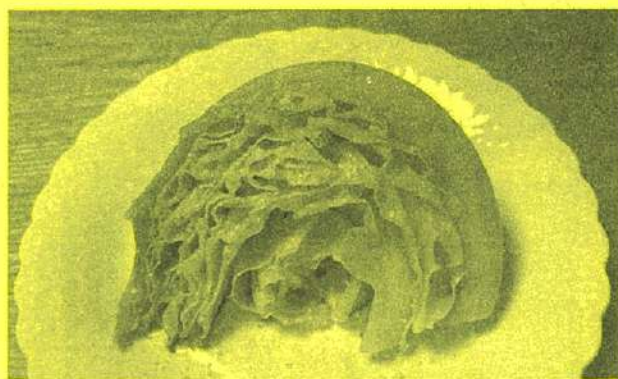
キャベツ250g
塩小さじ1/4
黒こしょうひとつまみ
すりおろしニンニク	...小さじ1/4
オリーブオイル大さじ1
粉チーズ(仕上げ用)	...小さじ1

作り方.....

1. キャベツは芯を切り落とし、縦半分に切る。
2. 鍋にオリーブオイル、すりおろしニンニクを入れて弱火で熱し、香りが立ったら1を入れる。
3. 塩、黒こしょうをふり入れ、蓋をして中火で7分程キャベツがしんなりするまで加熱し、火からおろす。
4. お皿に盛り付け、粉チーズをかけて完成。

クッキングレポート.....

食材の水分で蒸し焼きにするフランス料理エチュベを、簡単に作るレシピです。店頭には、春の訪れを感じるみずみずしくて柔らかい春キャベツが並んでいますね。ヘルシーかつ素材の味を楽しむこのレシピ、パスタやグラタンにも相性がよさそうです。ぜひお試しください。



つれ
づれ

スマホで報告書

著: 小林均

太陽光発電所の草刈り管理業務を請け負うこととなりました。その業務の報告に建設現場などで使われるスマホアプリを利用すること。目下、指導を受けて活用の勉強中です。

業務を行った現場、日時、担当者、作業前作業後の写真、施設の異常のチェック、現場までの道案内などこのアプリ一つですべてをまかさないです。もう当たり前のように使われているのかも知れませんが、とても良くできたアプリで、もはや紙の報告書を必要しない時代に入っているのですね。

秋口には、このアプリを上手く使いこなせるようにならなきゃです。

編集後記

花粉症対策はしてますか？今シーズンも花粉は多いと予想が出てます。
私の家族にはアレルギー持ちがいて、いつの季節でも鼻水をかんでいる状態です。なので家中いたるところにティッシュを置いてあります。
暖かくなり、今後インフルエンザやコロナは落ち着き始めますが花粉症等アレルギーの対策をしっかりして気持ちよく春を迎えたいですね。

(細島)



Supporter For Your Life

KOGANE

暮らしのお役立ち隊 有限会社 小金

〒370-0865 高崎市寺尾町1614-2

E-mail: kogane@mth.biglobe.ne.jp

TEL 027-325-4411

FAX 027-325-4445