

安全で快適！
ガスのある暮らし

ツバメ



vol. **81**
7月・8月・9月号
2025 Summer



小さなことから大きなことまで ツバメ商事におまかせ！！

おいしい飲食店で使える 特典 あります。「炎の逸品」をチェック！

福井ツバメ商事株式会社



炎の逸品



日々のおばんざい 京町ごはんの お総菜 各種

やさしさ味わう京町の総菜屋さん。

女性二人で切り盛りする、越前市京町エリアの総菜店。化学調味料や合成調味料を一切使用せず、素材の味を引き出す味付けが特徴。ガスフライヤーでカラッとジューシーに揚げた唐揚げ(518円～)は、「一本義」と藻塩を揉みこむだけ。大人のポテサラ(410円～)はジャガイモを皮ごと食べられて栄養満点。そのほか旬の野菜を使った炊き込みご飯(345円～)など毎日約16種並びます。(価格は全て税込)

特典

「ツバメ～を見た」で
購入するお総菜1品をワンサイズUP
※2025年7月末まで

越前市京町1-5-7
☎0778・42・6960
営業 11:00～19:00(売り切れ次第終了) ⑥日・月・火曜



ガス火ならではの火力で、
栄養もおいしさもそのままに。



揚げ物はその場で調理することも。待ち時間に漂うおいしい
香りがたまらない

cafe Hanamori 福井医大前店の カルボナーラ 1,080円(税込)

クリームで魅せる絶品カルボナーラ。

大学病院の目の前にある、豊富なカフェメニューと心地よい空間が魅力の店。看板メニュー「カルボナーラ」は、甘くないたっぷりのホイップクリームがインパクト大。濃厚な卵ソースにクリームが溶け絡み合い、軽やかな口当たりに。ボリュームながらべろりと平らげられてしまいます。カウンターからテーブル席まで揃う店内で、思い思いのカフェタイムを過ごしてみてもいい。

特典

「ツバメ～を見た」で1,100円以上
注文の方のお会計10%引き
※2025年7月末まで

永平寺町松岡御公領903 パインヒルコート医大前1-B
☎0776・37・4442
営業 9:00～17:00(16:30LO) ⑥なし ※インスタ確認



パスタを茹でたり
具材を煮込むのに
ガス火が大活躍です！



店内ではコンセントやWi-Fiの利用も可能。集中したいときや
気分を変えたいときの作業空間としても嬉しい



福井ツバメ商事株式会社

福井市豊岡1丁目14-20 ☎0776-23-6356

☎0120-33-8858

ホームページ▶▶▶ ふくいツばめ

検索

福井ガスセンター ☎0776-23-6839
芦原ガスセンター ☎0776-78-6356
丸岡ガスセンター ☎0776-66-0216
松岡ガスセンター ☎0776-61-0221
奥越ガスセンター ☎0779-66-4169
今立ガス株式会社 ☎0778-43-7600

事例 03 | レンジフード



お困りごと
古いレンジフードは
お掃除が大変



After



最新のスマートレンジフードに変えて、掃除が楽ちんに。簡単にできる分、お手入れの頻度も増えて、キレイを長持ちさせられます。



事例 04 | スワレット

お困りごと
足が悪くなってきて、
しゃがむのがキツイ



After



「トイレをリフォームする予算はないけど、洋式便器にしたい」というリクエスト。和式便器に被せるだけの「スワレット」にしたおかげで、低予算で実現できました。

小さなことから 大きなことまで /

ツバメ商事におまかせ!!

「これ、どこに頼んだらいいの?」

水栓の水漏れ修理からキッチン、浴槽のリフォームまで。ご自宅のお困りごとをツバメ商事がズバツと解決! まずは一度ご相談ください。



事例 01 | お風呂・脱衣室



お困りごと

タイルのお風呂は
冬は寒いし、洗面所との
段差も危ない!!

After



工事中



ユニットバスにしてから冬でも浴室が暖かいです。段差もなくなり、そのうえ浴室に手すりが3本ついたのでさらに安全になりました。



事例 06 | 洗面化粧台



お困りごと
洗面所の
スペースが狭い



大きさもデザインもスマートに。圧迫感もなくなりスペースも確保されて最高です。



事例 05 | シングルレバー水栓



お困りごと
蛇口を閉めても
ポタポタと
水が漏れる

After



水漏れ解消でノンストレスに。デザインもシンプルでカッコよくなりました。



事例 02 | システムキッチン



お困りごと
古くて暗いし、
使い勝手が悪い...

After



白色のキッチンとキッチンパネルにしたことで、空間が明るくなり、毎日台所に立つのが楽しくなりました。





【ツバメさん】
エコに関心あり。難しい
ことはちょっと苦手



【にゃんこ】
ツバメさんと同居する
賢いネコ

ツバメと
にゃんこ

ガスと暮らしのお話

「サラダ館」が リニューアルオープンしたよ!



サラダ館

福井ツバメ商事横

TEL

0776-24-6356

ツバメの お客様大感謝祭

2025.04.13[sun] レポート

4月13日(日)に福井ツバメ商事本社で
開催した「ツバメのお客様大感謝祭」。
今年は新たなコーナーが加わり、例年
以上に多くの人にご来場いただきまし
た。みなさまありがとうございました!

人気のガス製品展示・相談会

人気ガス器具メーカー「Rinnai」さんによる、
製品の説明や実演会を実施。それぞれの性
能を実際に見て比較していただきました。



大好評でした!

社員イチオシ商品 コーナー



ツバメ商事社員がおすすめ
する、ご飯のお供や防災グッズ、
防犯グッズなどが並びました。

サラダ館 超特価テント市



普段「サラダ館」で購
入できる商品を当日
限定、通常の半額以
下の値段で販売しま
した。

食べられ
ちゃうよ~!



お腹を満たす キッチンカー



カレーパンや特製唐揚げなどの
揚げ物系から、生クリームたっ
ぷりのクレープ、りんご飴、わた
あめなどのスイーツ系まで、さま
ざまなグルメが勢揃いしました!

デリシア DELICIA コンロ・グリル 調理体験・試食会



Rinnai北陸支店のライフクリエイターを招いて、
DELICIAの機能を活用した「ノンフライの鶏の
唐揚げ」と「豚肉と白菜の重ね蒸し」を実演。来
場者は完成した料理の試食やコンロの利便性
についての話を聞き、魅力を実感していました。



< 今回の料理のレシピを紹介!! 詳しくは5ページにて! >

プチリフォーム パネル展示

1、2ページで紹介した、リフォーム施工例の
パネル展示も開催!「参考になりました」と
たくさんの方にお声がけいただきました♪



Calendar 2025



※イベントは、主催者側の都合により日程や内容が変更になる場合があります。おでかけの際は、イベント主催者に直接お問い合わせください。

7 July

1	TUE	
2	WED	
3	THU	
4	FRI	
5	SAT	
6	SUN	
7	MON	
8	TUE	
9	WED	
10	THU	
11	FRI	7月11日(金)～11月3日(月・祝) 獣脚類2025 「フクイ」から探る恐竜の進化 (勝山市・福井県立恐竜博物館)
12	SAT	
13	SUN	
14	MON	
15	TUE	
16	WED	
17	THU	
18	FRI	
19	SAT	7月19日(土) 越前みなと大花火2025 (越前町・越前漁港広場)
20	SUN	
21	MON	海の日
22	TUE	7月19日(土)～8月31日(日) 魔法の美術館2025 (福井市・福井市美術館)
23	WED	
24	THU	7月19日(土)～8月31日(日) ミュシャ展 ～アール・ヌーヴォーの女神たち～ (福井市・福井県立美術館)
25	FRI	
26	SAT	
27	SUN	
28	MON	
29	TUE	
30	WED	
31	FRI	

8 August

1	FRI	
2	SAT	
3	SUN	
4	MON	
5	TUE	
6	WED	
7	THU	
8	FRI	
9	SAT	
10	SUN	
11	MON	山の日
12	TUE	8月11日(月・祝) 第43回 三国花火大会 (坂井市・三国サンセットビーチ、九頭竜川ポートパーク)
13	WED	
14	THU	
15	FRI	
16	SAT	
17	SUN	
18	MON	
19	TUE	
20	WED	
21	THU	
22	FRI	
23	SAT	
24	SUN	
25	MON	
26	TUE	
27	WED	
28	THU	
29	FRI	
30	SAT	
31	SUN	

9 September

1	MON	
2	TUE	
3	WED	
4	THU	
5	FRI	
6	SAT	
7	SUN	
8	MON	
9	TUE	
10	WED	
11	THU	
12	FRI	
13	SAT	
14	SUN	
15	MON	敬老の日
16	TUE	
17	WED	
18	THU	
19	FRI	
20	SAT	
21	SUN	
22	MON	
23	TUE	秋分の日
24	WED	
25	THU	
26	FRI	
27	SAT	
28	SUN	
29	MON	
30	TUE	

デリシアでつくろう！ かんたんレシピ

火加減までおまかせ！
ツバメの感謝祭でも大人気 だった
ライフクリエイター考案の時短・簡単レシピです。

ノンフライ！ 鶏の唐揚げ



【材料】
鶏もも肉 ……………300g
A 醤油 ……………大さじ2
みりん ……………大さじ1
酒 ……………大さじ1
片栗粉 ……………大さじ4
サラダ油 ……………大さじ1

【作り方】
①鶏もも肉の脂肪を取り除き10等分に切り、Aに30分ほど漬けておく ②①に片栗粉をまんべんなくまぶし、5分ほど置いてなじませる ③ココットプレートに並べ、上からサラダ油をまわしかけたら、蓋をしてグリルへ入れる ④グリルの「オートメニュー」から「ノンフライ／タイマー 9～10分」に設定し点火する ⑤焼きあがったら皿に盛り付けて完成

豚肉と白菜の 重ね蒸し



【材料】
豚バラ薄切り肉 ……250g
白菜 ……………1/4株
しょうが ……………1かけ
A 鶏がらスープの素 ……大さじ1
酒 ……………大さじ1
ごま油 ……………小さじ2
青ねぎ ……………2本
白いりごま ……………適量

【作り方】
①白菜は1枚ずつはがし、しょうがは千切り、青ねぎは小口切りにする ②白菜と豚肉を交互に4～5回重ね、5cm幅に切る ③しょうがを散らし、Aをまわしかけて蓋をする ④「オートメニュー」から「無水調理」を選択し、沸騰後の調理時間【25分】に設定して点火する ⑤加熱後、ザ・ココットの蓋を開け、青ねぎ・白いりごまを散らす

※白菜をキャベツに変えてもおいしくなります。

