安全で快適！
ガスのある暮らし

ツバメ～る

Tsubamail

vol.85
7月・8月・9月号
2026 Summer

安く、涼しく、快適に 酷暑を乗り越えよう！

おいしい飲食店で使える、特典ついてます。「炎の逸品」をチェック！

福井ツバメ商事株式会社

炎の逸品

鮎料理 季節料理 ふ志多（じた） の ムツ焼き御膳 2,200円（税込）

木のぬくもりと、極上の魚。

永平寺町にある「ふ志多」は、昨年10月に店舗をフルリニューアル。木の香り漂う和モダンの空間に。メニューの「ムツ焼き御膳」は、脂の乗ったムツを合わせ醤油で香ばしく焼き上げ、ふっくらとした身が堪能できます。6月からは、九頭竜川で獲れた鮎の塩焼きや田楽、刺身、釜飯などが楽しめます。魚の旨味を引き立てる地酒とともに、至福のひとときをどうぞ。

特典 「ツバメ～るを見た」で 鮎ランチ100円引き
※2026年7月末まで

永平寺町松岡領家18-94 ☎0776･61･2010
㊡11:30～14:00、17:00～21:00（要予約）
㊡水曜 fukui_fujita2010

グリラーで20分
じっくり焼きます

テーブル席のほか、法事などにピッタリな10人席と20人席の和室が各1部屋。一人でしっぽり楽しめるカウンター席もあり

創作料理 まいもん の オムレツ（明太子ソース） 800円（税込）

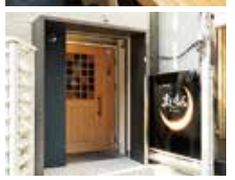
お酒も食事もふらっと気軽に。

4月16日にオープンした和洋韓の料理が味わえる「まいもん」。オムレツは卵を3個使用し、強火で一気に仕上げるトロトロの食感が自慢。明太ソースをたっぷりかけて味わいます。韓国料理店で経験を積んだオーナーによるチャンジャチャーハンやチュモッパにも注目。オムライスやパスタ、味噌カツサンドなどもあり、お酒の席だけでなく食事メインでも気軽に立ち寄りたいお店です。

特典 「ツバメ～るを見た」で 最初の生ビール（小）一杯サービス
※2026年7月末まで

福井市順化1-13-3 ☎0776･29･1739
㊡18:00～翌2:00
㊡水曜、不定休 ※インスタで確認 maimon_04

オムレツは強火で
スピードが勝負！



店内にはテーブル席もあり。旬の魚の刺身、国産牛のステーキや特製ハンバーグなど肉料理も

福井ツバメ商事株式会社
福井市豊岡1丁目14-20 ☎0776-23-6356
ケータイ スマホでもOK！ 0120-33-8858
ホームページ ふくいつばめ 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

安く、涼しく、快適に

酷暑を乗り越えよう!

お得な買い替え情報や、電気代を抑えるサーキュレーター活用術など、夏を賢く快適に乗り切るヒントをお届けします!

「安いエアコン」が生産終了!? 迫るエアコン2027年問題。

いよいよ夏が近づいてきました。今年から最高気温が40度を超える日を「酷暑日」と呼ぶなど、暑さへの警戒度は年々高まっています。

暑い日に欠かせないのがエアコン。夏は一日たりとも稼働しない日はない必需品です。ですが、エアコン業界で今「2027年問題」が話題になっているのをご存じですか?

2027年4月から施行される国の新しい省エネ基準により、基準を満たさない一部の安価なエアコンの製造・販売ができなくなります。「機能はシンプルでいいから、とにかく費用を抑えて買い替えたい!」という方は、今が買い替えのタイミングです。販売終了や売り切れになってしまう前に、ぜひ購入を検討してみてください。

ツバメ激推し

販売終了前に急いで!

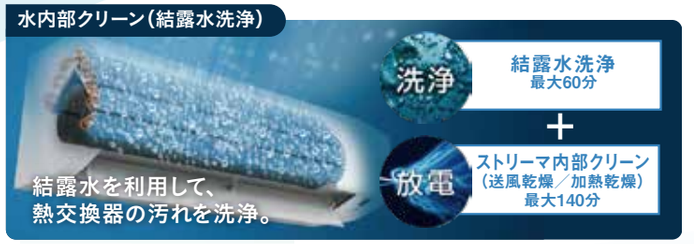
お値打ち価格のエアコンはこれ!

ダイキンルームエアコン「Eシリーズ」

6畳用 ¥72,200 ※工事費別(税込)〜

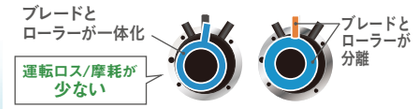
「水内部クリーン」など、基本的な機能を備えたベーシックなエアコン。高さ・奥行きを抑えたコンパクトなサイズ感で、カーテンレールの上などの狭いスペースでも設置可能です。

水内部クリーン(結露水洗浄)



ダイキン独自※2のスイングコンプレッサー

エアコンの性能を左右する心臓部・コンプレッサーは、なめらかな動きでエネルギーをムダにしない、高効率運転を行います。



高効率 | 低振動&低騒音 | 高耐久

ストリーマ空気清浄

ストリーマ DST DAIKIN STREAMER TECHNOLOGY

浮遊ウイルスを抑制。※1

25m³の密閉した試験空間による約480分間運転した後の浮遊ウイルスへの効果であり、実使用空間での実証結果ではありません。

※1. 試験機関:一般財団法人ボーケン品質評価機構 試験証明書番号:25020005144-1号 ウイルス対応方法:塗布 試験方法:JIS L 1922:2016 ウイルス感染価の測定方法。試験結果:ウイルス液に2時間接触後に99%以上の低減を確認。1種類のウイルスにて試験を実施。※2. 家庭用エアコンにおいて当社独自の方式を採用。

サーキュレーターってこんなに便利

アイテム効果でもっと涼しく、快適に。

エアコンの風を効率よく循環させるなら「サーキュレーター」がおすすめです。扇風機と形は似ていますが、役割は異なります。広範囲にやさしい風を送る扇風機に対し、**サーキュレーターは直線的な強風を遠くまで届けるのが特徴。室内の空気をまんべんなく循環させます。**エアコンと併用することで、温度設定を控えめにしても冷気が部屋中に行き渡り、電気代の節約にもつながるので一石二鳥です。部屋に1台取り入れて、省エネで快適な空間を作りましょう。

除湿・加湿もまんべんなく

除湿器や加湿器とサーキュレーターを併用することで、室内の空気を循環させ部屋全体の湿度を均一にできます

置き場所を工夫して、冷房効果をアップ

冷えた空気は下にたまる性質があります。エアコンの真下に、壁を背にして置くのがポイント。正面にまっすぐ風を送ると冷えた空気が巡りやすくなります

浴室に置いて湿気やカビ対策

湿気がこもりやすい浴室に向けて風を送ることで、水分を飛ばしてカビの発生を抑えられます

洗濯物が早く乾く

サーキュレーターの強い風を直接当てることで、乾燥時間を短縮! 部屋干しの生乾きも防いでくれます

ツバメ商事がみなさまの「快適な夏」をサポートします

長年同じエアコンを使用していると「涼しくなるまでに時間がかかる」「カビ臭い」などの不調を感じることはありませんか? ツバメ商事ではエアコンのメンテナンス「エアコンクリーニング」も行っているので、お気軽にお問い合せください♪

連絡してね!

【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

おうちのプチリフォームも ツバメ商事にお任せ！

ツバメのお客様大感謝祭

2026.4.19 レポート

福井ツバメ商事本社にて4月19日(日)に開催した「ツバメのお客様大感謝祭」は、晴天に恵まれ、大盛況で終えることができました。ご来場いただいたみなさま、誠にありがとうございました!

Rinnai(リンナイ)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&実演会を実施。今年も最新の便利機能を一目見ようと、多くのお客様が製品の相談に来てくださり、ブースは大賑わいでした。

社員激推し！ガス器具コーナー

各部署イチオシのガス器具を、プロの目線で紹介！ 乾太くんとガストーブをピックアップしていました。

DELICIA(デリシア)コンロ・グリル 実演会

Rinnai北陸支店よりライフクリエイターを招き、最新コンロ「DELICIA」の実演会を開催しました。コンロの機能を生かした「白菜と豚肉の無水豆乳鍋」や、冷凍パンを焼きたてのように温め直せる「リベイクモード」を実演。来場者からの質問にも丁寧に応じ、優れた利便性を実感しながら、おいしい試食を通して盛り上がりました。

プチリフォーム"ビフォーアフター"パネル展示

ツバメ商事が手掛けた、リフォーム施工例をパネル形式で展示。「キッチンを新しくしたい」「予算を抑えてリフォームしたい」など、いつでもご相談ください。

サラダ館 超特価テント市

調味料やインスタントコーヒー、ゼリーから、タオルや折り畳み傘などの生活用品まで、普段サラダ館で購入できる商品を当日限り通常の半額以下の値段で販売しました。

お腹を満たす ひとやすみスポット キッチンカー

絶品の中華そばや外はカリカリのカレーパンといった大満足のごはん系から、思わず写真に撮りたくなる色とりどりの可愛いキャンディまで、バラエティ豊かなグルメがそろいました。

Calendar 2026

スケジュール表としても使えます

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

7月18日（土）
越前みなと大花火2026
(越前町・越前漁港広場)

7月18日（土）～8月30日（日）
小野忠弘展
(福井市・県立美術館)

7月31日（金）
第73回 福井フェニックス花火
(福井市・足羽川河川敷 木田橋～板垣橋間)

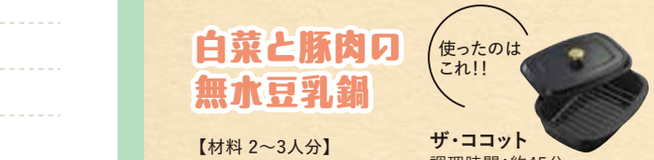
8 August

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

8月11日（火・祝）
第44回 三国花火大会
(坂井市・三国サンセットビーチ、九頭竜川ボートパーク)

9 September

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



デリシアで 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。

白菜と豚肉の無水豆乳鍋

ザ・ココット
調理時間：約45分

【材料 2～3人分】
豚バラ薄切り肉 ‥‥300g
白菜 ‥‥‥‥‥‥‥400g
長ねぎ‥‥‥‥‥‥1/2本
えのき‥‥‥1と1/2パック
豆乳 ‥‥‥‥‥‥‥100ml
A
- みそ‥‥‥‥‥‥大さじ2
- みりん‥‥‥‥‥大さじ1
- しょうゆ‥‥‥‥大さじ1/2
- 鶏がらスープの素‥小さじ2

小ねぎ・ラー油 ‥‥‥適量

【作り方】
❶豚肉は5cm幅に切り、白菜は繊維に逆らって1cm幅に切る。長ねぎは斜め薄切りにし、えのきは石突きを取り、半分の長さに切ってからほぐす
❷①の白菜、長ねぎ、えのきとAをボウルに入れ、全体に味をなじませるように混ぜる
❸ザ・ココットに②の1/3量を入れ、その上に①の豚肉の1/3量を入れる。これをあと2回繰り返す
❹蓋をしてコンロにのせ、アプリの「白菜と豚肉の無水豆乳鍋」を選択。「自動調理をスタート」ボタンを押し、点火する
❺煮込み終わったら豆乳を加え、小口切りにした小ねぎちらしてラー油をかける
❻全体を混ぜたら完成

パン好きが喜ぶ リベイクモード搭載

DELICIA(デリシア)コンロ内蔵のオート調理メニューには、冷凍したパンでも焼きたてのように蘇らせる「リベイク機能」を搭載。外はサクッと、中はしっとりとした食感をいつでも味わえます。