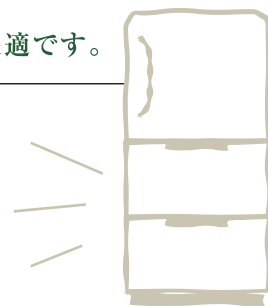


電気冷蔵庫

詰め込まず、開閉を減らして。

腹八分目が、快適です。



省エネ レッスン

熱い物はさましてから保存しましょう。



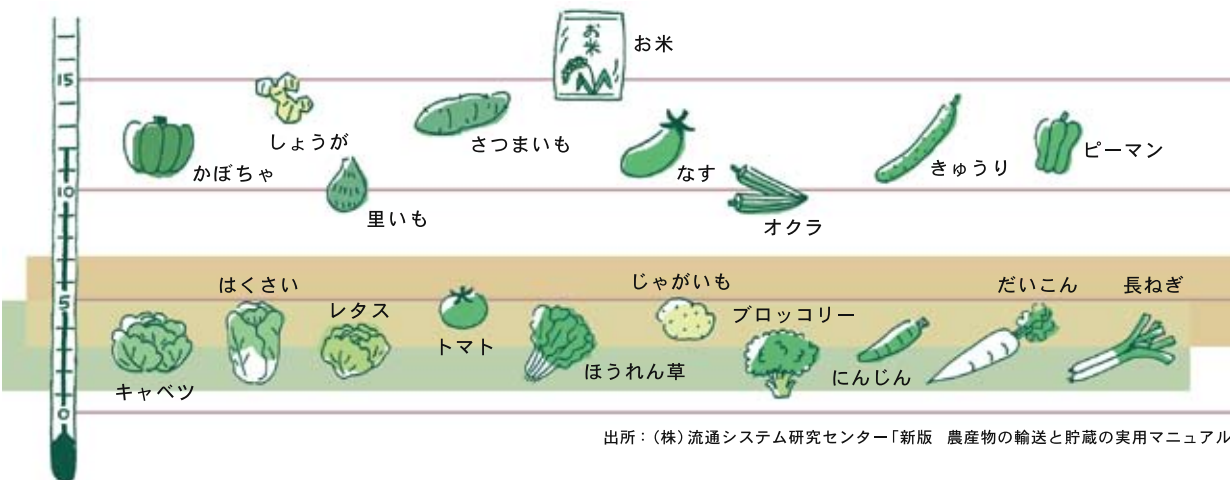
麦茶やカレー、シチューなど、温かいものをそのまま冷蔵庫に入れていませんか？庫内の温度が上がり、冷やすのに余分なエネルギーが消費されるのでご注意ください。

冷蔵庫に入れるものは？

冷蔵庫の中を整理しましょう。ずっと前に食べ残した食品が、冷蔵庫の奥で眠っていませんか？「とりあえず保存」は、結局食べずに捨てられることが多いようです。また、常温で保存できるものを冷蔵庫に入れていませんか？缶詰、びん詰や調味料は、未開封なら冷蔵庫に入れないで！

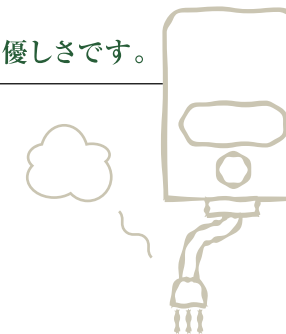
野菜保存の適温

■ 冷蔵室の温度は約1~5℃ ■ 野菜室の温度は約3~7℃が一般的です。



ガス給湯器

時には冷たくすることが、優しさです。



目的に合わせて設定温度をチェンジ。

省エネ レッスン

洗いものは、ため洗いをしましょう。

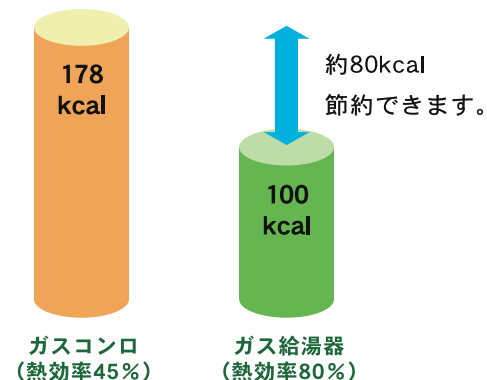
お湯を流しっぱなしでの洗いものは、エネルギーのムダ。洗う前に水につけておいたり、ヘラやボロ布で汚れを拭き取っておくと、使うお湯の量が少なくて済みます。



1ℓのお湯を沸かす時は

給湯器はエネルギー効率の高い機器です。お湯を沸かす時は、水からでなく、給湯器のお湯を沸かすようにしましょう。

20℃→100℃に沸かした場合



給湯器も省エネタイプに！

空気の熱でお湯が沸く エコキュート

抜群のコストパフォーマンスを実現 エコキュートはCO₂冷媒ヒートポンプ給湯機の愛称。大気中の熱を取り込んでお湯を沸かす、熱効率の高い省エネルギー機器です。かつ夜間の割安な電気を利用して、経済性と環境性の両立を図っています。

発電と給湯・暖房を行う エコウィル

ガスで発電し、排熱でお湯をつくる ガスで発電し、排熱でお湯をつくる。その時の排熱でお湯をつくらせて給湯や暖房を行う機器がエコウィル。ひとつのエネルギーで電気とお湯を同時につくりだし、エネルギー消費量を抑える家庭用コージェネレーションシステムです。

潜熱回収型給湯器 エコジョーズ

従来型に比べ効率が15%アップ ガスでお湯をつくる時の排熱中に捨てられる排熱ロスを抑えたのが潜熱回収型給湯器。給湯時の熱効率を従来型給湯器の約80%から約95%までアップしました。使用するガス量は従来より約13%少なくて済みます。