

素敵空間 MAIL 2026



ガス機器健康診断実施中！

秋冬は給湯器や湯沸器をはじめとするガス機器の使用が増える季節です。お湯が出ない・急な故障(★)を防ぐためにも、定期点検がおすすめです。

(★)10年以上使用した機器は経年劣化による故障が増える傾向にあります

しばらく点検していない方、ガス機器を何年使用しているか分からない方などは一度当社のガス機器健康診断を受けられてみてはいかがでしょうか。

給湯器・ガスコンロなど、お住まいのガス機器を点検させていただきます。



◇暮らしのヒント◇

冬場は特に給湯器への負荷が大きくなります。季節を問わず、気になる症状がなくても定期的な点検を受けておくと安心です。

こんな症状はありませんか？

- ・給湯器などを10年以上使用している
- ・お湯の温度が安定しない
- ・点火しない、異音がする
- ・ガス機器の調子が気になる

上記の項目に当てはまることがある方はぜひ一度お問い合わせください。当社のガス担当者が対応させていただきます。



目次

- ・ガス機器健康診断実施中
- ・当社 HP リニューアルのお知らせ
- ・お得意様紹介「手打そばのりくら」様
- ・季節のお料理紹介

公式 LINE QR コード掲載！！

お友達追加で
定期的に情報を
お送りします



次号は2027年春頃の発行を予定しています

よくある質問



Q:点検時間は？ A:15分～30分程度

Q:点検箇所は？ A:ガス機器周辺

Q:点検費用は？ A:無料

※消耗部品の劣化等により部品交換等が

必要な場合は、費用がかかります。

その場合には、事前にご説明・お見積りのうえ、お客様のご了承をいただいてから実施いたします。

ホーム ページが新しくなりました！



創業55周年
ライフラインを通じて
潤いある住環境を提供します！

この度、令和8年8月～当社 HP (ホームページ) を全面リニューアル致しました。

パソコンはもちろん、スマートフォンやタブレットからも見やすく使いやすいデザインに一新し、外出先からでも快適にご覧いただけるようになりました。また、水道設備工事や洗管事業内容などもより分かりやすくご紹介するとともに、お知らせや各種情報も随時更新してまいります。お客様からのお問い合わせも HP 上のお問合せフォームからご利用可能となりますので、水回りや LP ガスについてのお困りごと、またリフォームの相談などお気軽にご活用ください。これからも地域の皆様に安心安全なサービスをお届け出来るように努めてまいります。ぜひ、新しくなった HP をご覧ください♪



想いをかたちにしてみませんか



◆◆ 青山商会におまかせください ◆◆

ガス機器販売・LP ガス用機器だけでなく都市ガス用機器の設置も可能です
住宅リフォーム・水回りを中心とする屋内リフォーム
高圧洗浄・・・高圧の特殊洗浄機による排水等の洗浄作業
屋外工事・・・外壁や外構、シロアリの駆除等の工事

～お得意様紹介～ 手打そば のりくら (姫路市広畑区蒲田)



古民家の温もりと、手打ち蕎麦の香りが心地よく、
落ち着いた雰囲気の中でゆっくりとお蕎麦が楽しめます。

前菜は目も舌も楽しませてくれるものばかり。
お蕎麦はコシが強めで喉越しの良いお蕎麦です。

雰囲気も接客も大満足の、何度も行きたくなるお店です。



【営業時間】 事前予約制 (2部制)

(1部) 11:00～12:45 (2部) 13:00～14:45

【店休日】 4日営業・2日休みのローテーション

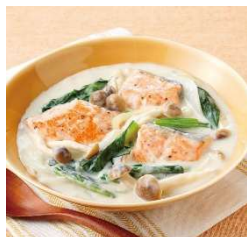
詳しい店休日は、お店のHP/Instagramでご確認ください

【予約電話】 080-8523-7221

営業時間の11時から14時30分頃は電話がつながりにくい場合があります
最新の予約状況はHPでご確認いただけます



～季節のBOX～ 鮭ときのこのクリーム煮



今回は、鮭と香り豊かなきのこを合わせたこれからの季節にぴったりの一皿です。生クリームは使わずにお家にある調味料でぱっとフライパンひとつで作れます。残ったソースはパンにつけたり、パスタソースにアレンジもできますよ。お好みでブロッコリーやほうれん草を加えても。ぜひ作ってみて下さいね。

調理時間 20分

エネルギー 385kcal

食塩相当量 1.8g

<材料> (2人分)

生鮭 2切れ
玉ねぎ 1/2個
しめじ 1袋
小松菜 100g
A 牛乳 400ml
A 味噌 大さじ1
A 酒 大さじ1
A みりん 大さじ1
サラダ油 小さじ2
塩こしょう 少々
薄力粉 大さじ2

<作り方>

- ① しめじを小房に分け、玉ねぎは薄切り、小松菜は食べやすい長さに切る。
- ② 生鮭はペーパーで水気を拭き取り、食べやすい大きさに切って塩こしょうを両面にふる。
- ③ フライパンに油をひき中火にかけ、玉ねぎ、しめじ、小松菜の茎を入れしんなりするまで炒める。
- ④ ③で炒めた具材をフライパンの隅に寄せ、鮭を並べ両面焼き色がつくまで焼く。
- ⑤ 火を止めて薄力粉を入れ粉っぽさがなくなるまで混ぜ、Aを加え中火にかける。
- ⑥ とろみがついたら小松菜の葉を入れ弱火で混ぜながら3分ほど煮て完成。

★鮭の選び方★

身の色が鮮やかで皮にツヤがあり、パックの底に赤い水分がでていないものが新鮮です。
身に入っている白い筋がはっきりと白く太いものほど脂がのっています。



株式会社 青山商会

姫路市青山五丁目10番1号

☎: 079-266-2157

(平日9時～17時)

公式 LINE・HP でも情報を配信!

<https://www.aoyama-112.jp>

当社へのご意見や情報誌の感想など

ぜひお聞かせください♪

