

(2009年4月23日スタート)

# 平成21年度・オール電化の補助金(41,000円)がスタート

**今がチャンス**

省エネ・省コストのオール電化ライフをご提供いたします。



370  
リットル

エコキュート(フルオート)

メーカー:パナソニック  
希望小売価格:759,150円  
HE-K37AQP5



IHクッキングヒーター

メーカー:パナソニック  
希望小売価格:267,750円  
KZ-HS32DP

- 機器の設置
- 電気工事
- 給排水設備工事
- 既存機器の撤去

基本工事費

全て合わせて

# 650,000円

補助金41,000円を差し引けば609,000円です。

## 福岡県糟屋郡Hさんの施工事例



- 電気使用量  
2008/02~2009/03(12ヶ月)
- 家族人数  
5人(中学生~50才代)
- 調理+給湯  
プロパンガス(使用量/月 夏5m<sup>3</sup>、冬5m<sup>3</sup>)

### リフォーム前

電気・ガス併用の月支払い	
電気代	26,800円
ガス代	10,600円
合計	37,400円

### リフォーム後

オール電化の月支払い	
電気代	24,200円
オール電化ローン代金	* 6,503円
合計	30,703円

\*120回分割払い、金利3.75%で計算しております。詳しくはお問い合わせ下さい。

## 毎月これだけお得!

# 6,697円

※上記の表示価格は税込みです。

「はいはい」



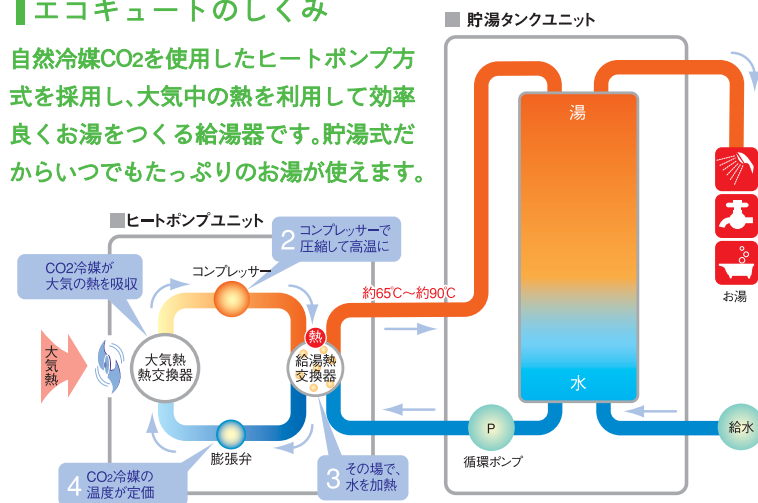
## “安心”“快適”“経済的”なオール電化設備のご案内

### エコキュート 【自然冷媒CO<sub>2</sub> ヒートポンプ給湯機】

自然のエネルギーを有効に利用してお湯をつくる  
効率のいいヒートポンプ給湯機

#### エコキュートのしくみ

自然冷媒CO<sub>2</sub>を使用したヒートポンプ方式を採用し、大気中の熱を利用して効率良くお湯をつくる給湯器です。貯湯式だからいつでもたっぷりのお湯が使えます。



上図はエコキュートの仕組みを簡略化した模式図です。

環境にやさしい

エコキュートは、オゾン層に影響を与えるフロン冷媒を使用しません。従来の都市ガス給湯器と比較してもCO<sub>2</sub>排出量が少なく、家庭から排出されるCO<sub>2</sub>を削減することができます。

■排出した二酸化炭素を吸収するために必要なスキの数

都市ガス.....年間約78本

エコキュート.....年間約48本

スギの木約30本分削減!

※杉の木一本(杉の木は50年杉で、高さが約20~30m)当たり1年間に平均して約14kgの二酸化炭素を吸収するとして試算しています。換算方法:「地球温暖化防止のための緑の吸収源対策」環境省・林野省

経済的

高効率な上に、昼間の電気代の約1/3と割安な夜間の電力を利用するため家計に負担をかけません。

■給湯に要する1ヶ月平均の光熱費の比較

約1,500円  
エコキュート  
180kWh

約6,900円  
都市ガス  
(標準回収型ガス給湯器)  
39m<sup>3</sup>

●電気:九州電力「季節別電灯(電化deナイト)」料金(平成20年9月改定、基本料金・燃料費調整額除く。) ●ガス:西部ガス一般ガス供給約款料金・料金表C・基準単位料金(平成18年4月改定、基本料金・燃料費調整額除く。) ※焚き増し・保温機能は考慮していません。焚き増し・保温を使用すると右記金額より割高となる場合があります。※料金比較は、電気の使用量に見合うガス量を熱量換算(ロス修正後)のうえ算定したものです。

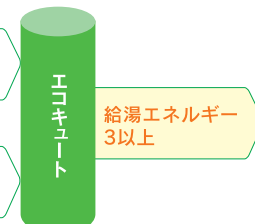
高効率

1のエネルギーで3倍以上の熱エネルギーを得ることができるから、効率よくお湯が使えます。

電気1

+

空気熱2以上



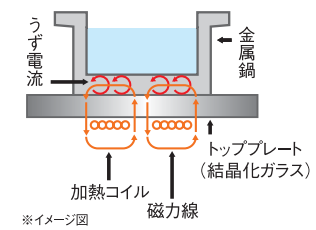
種類が豊富

ご家庭の人数やライフスタイルに合わせてタンク容量が選べます。最近では、狭いスペースでも設置できる「薄型タイプ」や床暖房、浴室暖房・乾燥もできる「多機能型」など新たなタイプも続々登場しています。

### IHクッキングヒーター 火を使わず安心、しかも機能的で使いやすく、お手入れも簡単

#### IHクッキングヒーターのしくみ

磁力で鍋自体が発熱します。  
※IH(Induction Heating)は、電磁誘導過熱の意味で電磁調理器のことです。



安全

IHクッキングヒーターは、火を使わないので立ち消えの心配がありません。またタイマーや、加熱防止、空焚き自動offなどの安全機能が充実。

クリーン

快適 フラットプレートだから汚れてもサッと拭きとるだけでキレイに。上昇気流が少ないので換気扇やキッチンまわりも汚れにくくお掃除が簡単です。

高火力

200Vのハイパワーでガスのハイカロリバーナーに相当する高火力。熱効率が高く、ハイパワーだから、お湯もすぐ沸せて、本格的なステーキから炒めものまで何でもおまかせ。

便利

ワンタッチ火力調節や音声ガイド、自動調理機能など便利な機能が充実。(※機種による)オールメタル対応タイプなら、アルミ・銅鍋も使えます。