

くらしの情報

てんこもりた 7月号

快適生活のお手伝い！森田産業におまかせ下さい！
www.morita-gas.co.jp



←友だち募集中

780gdtax
森田産業公式LINE
はじめました
QRコードを読み取って
さっそく友達登録！

MORITA 衛生・空調・厨房設計施工・消火器・LPG
SANGYO CO.,LTD. HOMEコンサルタント・遠赤外線暖房・GHP

森田産業株式会社

出雲市白枝町238 TEL0853-28-2455(代) FAX0853-28-2459

7月のレシピ

『きゅうりと鶏肉の甘酢炒め』



ご飯をしっかり食べて、暑い夏を乗り切りましょう！



材料

(2人分)

- ・きゅうり
- ・鶏もも肉
- ・ミニトマト
- 【甘酢】
 - ・米酢
 - ・砂糖
 - ・うす口しょうゆ
- ・粉ざんしょう
- ・ごま油（白）
- ・塩
- ・こしょう
- ・かたくり粉

- 2本（200g）
- 200g
- 6コ
- 大さじ1
- 大さじ1
- 大さじ1
- 適量
- 小さじ2

作り方

- 1.きゅうりはピーラーでしまむきにしてから、乱切りにする。ボウルに入れ、塩小さじ1をまぶしてもみ、5分ほどおいて水けを出す。厚手の紙タオルなどで包み、水けをしっかりと絞る。ミニトマトはヘタを除く。ボウルに【甘酢】の材料を混ぜておく。
- 2.鶏肉はそぎ切りにして塩・こしょう各適量をふり、表面に薄くかたくり粉をまぶす。
- 3.フライパンにごま油を中火で熱し、2の鶏肉を皮側を下にして焼く。焼き色がついたら裏返し、中まで火が通るように2～3分間焼く。
- 4.1のきゅうり、ミニトマトを加える。きゅうりに油がなじんだら【甘酢】を回し入れ、全体に均一にからむように少し煮詰める。【甘酢】がトロツとしたら器に盛り、粉ざんしょうをふる。

ワンポイント

きゅうりは青臭さがあるので加熱するときは、皮をむいたほうが食べやすくなります。色を生かしたいときは、しまむきにしましょう。水分が多く味がしみこみにくいので、一度塩でもんで水気をしぼるとおいしくなります。

～撥水水栓 お掃除簡単・きれいで長持ち～

蛇口など、水まわりのお掃除は誰もが増やしたくないですね。

そこで、KVKの撥水水栓は水をはじくから、汚れが付きにくく、キレイが長持ち！

撥水膜コーティングは

★ボディーや吐水口などに水アカや汚れが付着しにくい！

★水アカや汚れが付いても、サッとキレイに拭き取れるからお掃除もカンタン！

★耐久性は、1万回の拭き取りテストで証明済み。輝き長持ち！



サーモスタート式シャワー

KF800THS

170mmパイプ付

¥41,700(税込¥45,870)

114



シングルシャワー付混合栓

KM5021TECHS

¥59,500(税込¥65,450)

114

7月お買い得価格

※取替え工事代は別途となります

KF800THS ¥45,870

KM5021JTHS ¥65,450

→ ¥28,800- (消費税込)

→ ¥41,200- (消費税込)

※7月中にご注文の方に限りQUOカード ¥1,000円分プレゼント

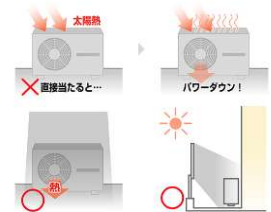


エアコンを上手に使おう！

夏場のエアコンを使用する際に、省エネ・節電のための上手な使い方

1. エアコンをきれいにしよう

2週間に一回はフィルターを掃除しましょう。フィルターにほこりがついていざ空気の通りみちをふさいでしまうので多くの電気を使うことになります。



2. 室外機に直射日光が当たらないようにしよう

室外機に太陽の光が直接当たっていたり、地面に反射した太陽の光に照らされると、その周りはとても高温になり、室外機が熱を捨てられなくなり多くの電気を使うことになります。室外機から1mぐらいはなれたところにすだれを立てかけるなど日かげを作ってあげましょう。

3. リモコンの温度を下げる前に、風量を強くしてみよう

温度はそのままでも、風があると体を感じる「体感温度」が下がってすぐ感じます。エアコンの電気のほとんどは温度を下げる時に使われます。

風量を強くすると、少しだけ電気は増えますが温度を下げた時に比べるととっても少なくすみます。



従業員Mさんの
最近あったいい話



いつものように仕事で、出雲市の大社街道を大社方面から出雲方面へトラックを走らせていました。

浜山中学校前のT字路で信号待ちをしていると、右側前方の空から大きな鳥がゆっくりと飛行機が滑走路に着陸するかのように浜中の体育館付近の川土手に降り立ちました。

よく見ると、なんと!昔から自分がよく知っている真鶴さんでした。初めての出会いは2008年10月、同じように仕事で浜中近くの川沿いにトラックを走らせていて、白鳥の家族らしい集団と共に川を歩いて移動する姿を目撃した時でした。明らかに今まで見たことのない大きさで目の周りが赤く、首の部分は白とグレーが半々、羽根がグレーで尾っぽは白。はじめは鍋鶴かと思っていましたが、後で調べたら真鶴でした。あまり人を警戒するそぶりも無く、ちょっと近づいてもマイペースでゆっくり川を歩いていました。ちなみに、なぜ2008年だと覚えていたかと言うと、当時使っていた携帯のカメラに撮っていたのを後から確認したからです。実はその後、7か8年後にも再会して写真を撮ったのですがまさか2022年にまた目撃出来るとは全く思っていませんでした。しかも、初めて飛んでいる姿を見たので、飛べるんだな～なんて当たり前の事に、マジマジと感動しました。

初めて出会った時から十数年色々な事がありましたが、真鶴さんも色々な事を乗り越えて今生きてると思ったら、この大変な時代にまた再会出来た事がやたら嬉しくなりました。

2022.05.27

* 赤しそジュース * 夏バテ予防に



材料：(2～3倍濃縮 約1.5L)

赤しその葉	300g
水	1.5L
酢(リンゴ酢など)	200ml
砂糖	300g

1. 赤しそは茎を取って葉っぱだけにする。流水できれいに洗う。
2. 大き目の鍋に湯を沸かし、赤しそを入れる。菜箸でぐいぐい沈める。再沸騰したら中火で15分程煮出す。
3. ザルでこす。ヘラでぐいぐい押してエキスを絞る。
4. エキスを鍋に戻して、砂糖を加えて弱火で5分程煮溶かす。アクが出たら取る。
5. 火を止めて、酢を入れる。※感動の瞬間♪エキスがきれいなルビー色にかわる!
6. 消毒した保存瓶に入れる。冷蔵3～6か月程度。
7. 濃縮タイプ(2～3倍)なので、水やソーダなどで割って飲む。そのままシロップとして、かき氷やヨーグルトにかけても。