

くらしの情報

てんこもりた 11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

冷凍野菜って栄養があるの？

市販されている冷凍野菜は、一般的に旬の時期に収穫したものを使用しています。

旬の野菜は栄養がもっとも多く含まれているため、旬を過ぎてしまった生野菜より冷凍野菜のほうが

栄養価が高いことも。そのため多少栄養が抜けていても冷凍野菜のほうが良い場合もあります。

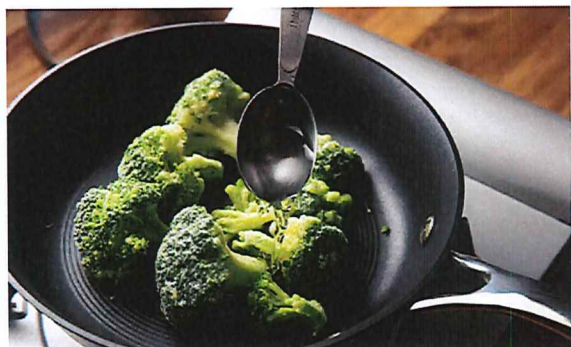


また、市販の（袋詰めで販売されている）冷凍野菜は、一般的に「ブランチング」というマイナス40度以下の急速冷凍の処理を行うことで野菜に含まれる酵素の働きが止まるので変色はもちろんのこと、味や栄養価を損ないにくく仕上げています。

ちなみに自分で野菜を切って冷凍保存した場合ですが、

市販の冷凍野菜より栄養価が落ちやすいのはこうした高い技術の処理が難しいためなのです。

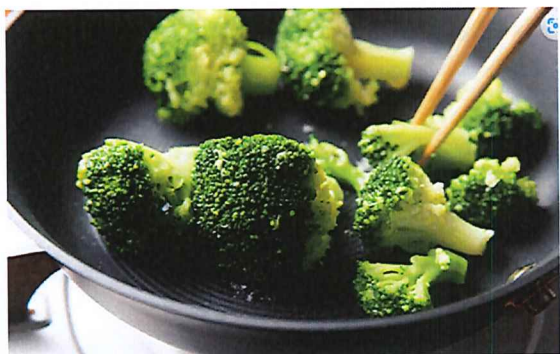
おすすめ冷凍ブロッコリーの美味しい解凍方法！



1. フライパンに油をひかずに冷凍ブロッコリーを入れ100g程度に対して大さじ1~2の水を加える



2. 蓋をして中火で2~3分蒸し焼きにする
1分ぐらい蒸し焼きにしたなら、一度蓋をあげ水が足りなくなっていたら少量加えて再び1~2分加熱する



3. 蓋をとり、水気がなくなるまで1分加熱する



完成！
茎はシャキッと房はホクホクです

POINT

フライパンのサイズによって加える水の量を調整する。

ネオレスト発売記念!



TOTOトイレ とりかえキャンペーン

工事・応募期間

2022年10月17日(月) ~ 2023年1月31日(火)

合計300名様に
当たる!!

amazon ギフト券

対象商品 (2022年8月1日発売の新ネオレスト)



ネオレストNX

フラグシップモデル
唯一無二のデザインと
最先端の機能が融合した、
ネオレストの最高峰



ネオレストLS

優雅で贅沢
優美な曲線で空間を上質に彩る、
ハイデザインタイプ



ネオレストAS

合理的で上品
より直線的なデザインで
スタイリッシュで端正なフォルム



ネオレストRS

やさしく心地よい
やわらかな曲線で親しみやすい、
コンパクトなボディ

1等

抽選で100名様に!

Amazon
ギフト券 **1万円分**

2等

抽選で200名様に!

Amazonギフト券
1,000円分

さらに!

ネオレストに関するアンケートにこたえていただくと
先着300名様にAmazonギフト券1,000円分プレゼント

キャンペーン期間中に対象商品をご購入いただき工事完了された方が対象です。新築、リフォームどちらも応募可能です。応募はTOTO専用WEBページからになります。詳しくはTOTOのWEBページをご覧ください。

~新入社員の紹介~

10月から入社しました!

大社町出身の **ひろき**
森山 普基 です。

28才で前職は益田市で営業職をいたしました。
学生時代はサッカー漬けの毎日でしたので体力
には自信があります。よろしくお願ひ致します。



今が旬のさつまいも
 実は結構種類があります
 世界に約4000品種ほどあり
 日本でも約60品種が栽培されていました
 ほくほく系・しっとり系・ねっとり系
 や果肉の色が違うもの等芋の特徴も様々です
 料理やおやつに
 色々使い分けてみませんか？

～リンナイ ココットプレートを使って 揚げない大学いもを作ろう～



ココットプレートはノンフライ調理もラクラク。
 揚げずにホクホクの大学いもを作ることができます。
 切ったさつまいもを水にさらしてあく抜きして
 ココットプレートで加熱するだけ！
 加熱が終わったら、大学いものタレに絡めるだけ！
 ちょっとしたおやつにピッタリ(^ ▽ ^)

【材料】 さつまいも1本・砂糖 (大さじ1) ・みりん (大さじ1) しょうゆ (大さじ1)
 サラダ油 (大さじ1) ・黒ゴマ少々



切ってさつまいもを水に10分ほどさらします。その後水気をふき取ります。



ココットプレートにさつまいもを並べ、サラダ油をまわしかけます。



ココットプレートをグリルへタイマー設定10分で加熱。



焼きあがったらフライパンに砂糖・みりん・しょうゆを混ぜたタレを絡めて完成！

リンナイ ココットプレートとは



リンナイのココットプレートはグリルで使える浅型の調理容器です。焼き網と同じように焼き物調理ができ、底面の波型形状を活かしたノンフライ調理も可能です。



※コンロの機種によっては使用できない場合がありますので、ご購入前に担当者へ機種のご確認をお願いします。