

くらしの情報

てんこもりた

3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



780gdtsx
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

下水道工事はおまかせ下さい！

森田産業は出雲市の上水道および下水道の指定工事店です。
水道工事や下水道工事、水まわりのお悩みは、安心して当店におまかせください。

大工工事、左官工事などもあわせてお見積りいたします。
お気軽にお問い合わせください。 TEL28-2455まで



おすすめ TOTO伊のご紹介

便器+ロータンクセット ピュアレストEX

便座 ウォッシュレット アプリコットF2A オート便器洗浄

定価合計 ￥275,000(税込￥302,500)



下水道工事をお申込の方限定

¥169,800 (税込¥186,780)

※上記セットに限ります

※取付工事費は別途となります。



～3月1日は防災用品点検の日です～

普段から災害への備えをしっかりとしましょう！

災害に対する家庭での備え～これだけは準備しておきましょう。



家具の置き方工夫
していますか？



食料・飲料など
の備蓄は十分で
すか？



非常用持出し
バッグは準備で
きていますか？



安否確認方法は決
まっていますか？



避難場所や避難経路を
確認していますか？

- ・大地震が発生したときは「家具は必ず倒れるもの」と考え転倒防止対策をきちんとしておきましょう
- ・飲料水は一人一日3リットルが目安です。大規模災害のときは1週間分の備蓄が望ましいと言われています。
- ・非常時に持ち出すべきものをあらかじめリュックサックに詰めておきすぐ持ち出せるようにしておきましょう。
- ・日頃から安否確認の方法や集合場所を事前に話し合っておきましょう。
- ・ハザードマップで事前に避難場所、避難経路を確認し、いざという時に慌てないよう準備しておきましょう。

レンジフード(XGRシリーズ)

省エネ運転で、消費電力を削減。

しかも、お掃除がラク。

- 1 取りはずしがカンタンな整流板
[ファンシークリーン仕上げ]
- 2 凹凸が少ない一体クリーンパネル
[ファンシークリーン仕上げ]
- 3 ファンとケーシング内側以外の
汚れを防ぐインナーガード
[ファンシークリーン仕上げ]
- 4 **NEW** | 抗ウイルス^{※1}、抗菌^{※2}効果のある塗料を使用
親水系コート+
ベルマウス一体型オイルトレー
[親水系コート仕上げ]
- 5 ハイパークリーン+
着脱がラクなワンタッチ着脱ファン
[ハイパークリーン仕上げ]



NEW
スイッチ
抗菌^{※3}効果のある
素材を使用

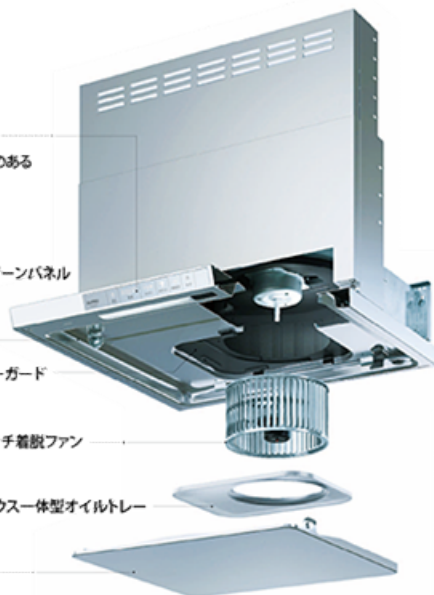
2 一体クリーンパネル

3 インナーガード

5 ワンタッチ着脱ファン

4 ベルマウス一体型オイルトレー

1 整流板

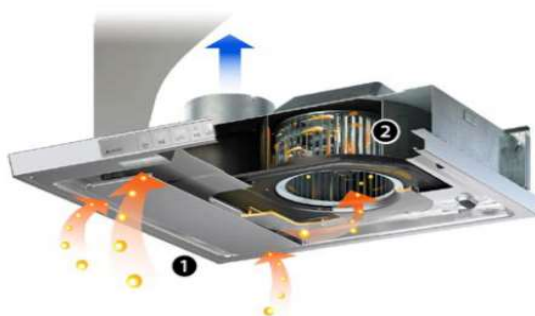


※実際のお手入れでは必ず手袋を着用してください。

ノンフィルターだから、フィルターの目詰まりによる吸引力の低下なし。

シロッコファンとオイルストッパーで
油を収集させるノンフィルタータイプ。
回転による遠心力で、油をオイルガードに
滴下させます。

お掃除が面倒なフィルターがないうえ、
インナーガードも利用し、レンジフード
内部の汚れを防ぎます。



今までよりお手入れが楽になり、
他にもビルトインコンロとの連動機能や
風量おまかせ運転などの機能も付いています。

気になる方は担当まで！

栄養たっぷり 蓮根(れんこん)



れんこんはシャキシャキとした歯ごたえが特徴的な野菜で、穴が空いていることから先を見通せる縁起物として重宝されています。れんこんにはビタミンCやカルシウム、食物繊維などの有効成分が豊富に含まれています。

れんこんは、さっと茹でたり炒めるとシャキシャキ・煮込むとホクホク・すり下ろすととろふわなど、さまざまな食感を楽しめます。今回はすり下ろすレシピを載せました。ぜひ色々な調理を試してみてください！

『鶏ひき肉とおろしれんこんの揚げだんご』



【材料】 (2人分)

〈肉だね〉

鶏ひき肉 150g

れんこん 300g

塩 小さじ1/3

添え みどりの野菜 (サラダ菜など)

好みで塩

【下準備】

れんこんは皮をむき、すりおろしてザルにあげる。

手でやさしく押して、かるく水けをきる。

(正味170g~180g)

【作り方】

1. ボールに肉だねの材料をすべて入れ、粘りが出るまで手でよく練り混ぜる。10等分にして丸める。
2. フライパンにサラダ油を高さ1~2cmまで入れ、低めの中温 (170℃) に熱する。
3. 1を入れ、表面がこんがりとし色がつくまで4~5分揚げ、油をきる。
4. 器に盛ってサラダ菜を添え、お好みで塩をふって 出来上がり！



ふわっとした食感がたまらなくおいしい！お弁当のおかずにもピッタリです(^▽^)/