

くらしの情報

# てんこもりた 5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](http://www.morita-gas.co.jp)



780gdt sx  
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

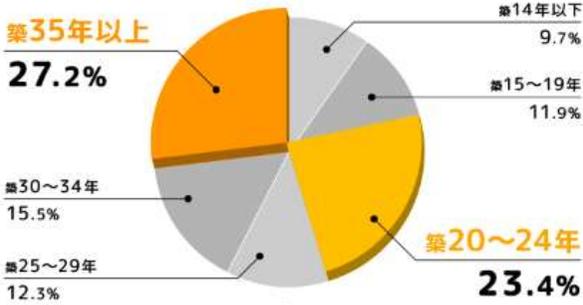
## 森田産業株式会社

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

# そろそろお風呂のリフォーム？

疲れた体を癒してくれるお風呂(∇∇)。そろそろリフォームの時期ではありませんか？  
みなさんは、いつお風呂のリフォームをされているのでしょうか？

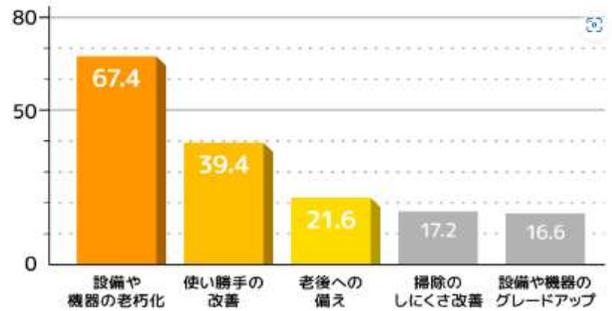
## どれくらい**の築年数**でリフォームした？



A.

「築20～24年」と  
「築35年以上」が多数！

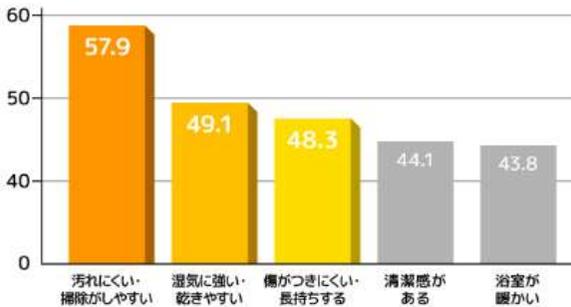
## リフォームした**理由**は？



A.

1位 / 設備や機器の老朽化  
2位 / 使い勝手の改善  
3位 / 老後への備え

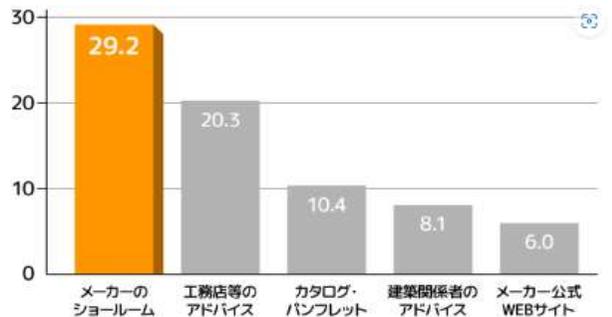
## 浴室を購入するときに**何を重視**した？



A.

1位 / 汚れにくい・掃除がしやすい  
2位 / 湿気に強い・乾きやすい  
3位 / 傷がつきにくい・長持ちする

## 購入の**決め手**になった情報源は何？



A.

「ショールーム」が多数！

### お風呂のリフォームでできること！

- ☆汚れやカビを生えにくいのでお掃除が楽になります。
- ☆保温性の高いユニットバスなら寒さが軽減します。
- ☆ゆったり足をのばしてリラックスしてお湯につかれます。

リフォーム等のお問合せは 28-2455 設備部まで  
カタログ等いつでもご用意いたします。  
お気軽にご相談下さい。



## 4人分1時間のスピード乾燥

### ガス衣類乾燥機 乾太くん デラックスタイプをフルモデルチェンジ

2013年の登場から10年ぶりのフルモデルチェンジとなるデラックスタイプの「乾太くん」が、6月1日に発売します。

4人分の衣類を1時間で仕上げる6kgモデルと大容量の9kgモデルがあり、デラックスタイプならではの便利機能（除菌・消臭コース、クリーンコース、花粉ケアコース）が追加されました。

気になられた方は地区担当までにお問い合わせください。



※屋外への設置はできません。屋外に設置する場合はスタンダードタイプを使用してください。

---

---

## 5月病、6月病にさらに要注意！！

連休明け、新入生や新社会人によく見られる「5月病」。最近では5月ではなく「6月病」が増えていることはご存知ですか？

ゴールデンウィーク明けに「なんだか体調がスッキリしない」「会社や学校に行きたくない・・・」などの心身症状が表れる「5月病」。

なんと最近では1か月ずれて「6月病」になってしまうことが多いそうです。

### こんな方は要注意！！

5月病や6月病になりやすい人は「真面目」「完璧主義」「几帳面」という性格の人が挙げられるそうです。仕事とプライベートの切り替えが苦手な人も、業務時間以外でも仕事のことばかり心配してストレスをためやすいそう。不調を感じたらあまり悲観せず、意識的に運動などをしてリフレッシュして、マイペースを保って乗り切りましょう。



# 今月は筍(タケノコ)

春を代表する味覚の筍。

この漢字は竹かんむりに旬と書きます。

旬とは、ひと月を上旬、中旬、下旬と

言うように、約10日間のことを表す言葉

だそうです。

そこで、このたけのこの漢字は、

一句=10日で、竹になるほど成長が早い

ことが由来とされています。



たけのこと相性のいい食材はコレ!

・カルシウムの多く含む食材: 厚揚げ、海藻類(ワカメ)

アクの成分であるシュウ酸は結石じょ原因になります。このシュウ酸はカルシウムと結合することで不溶性のシュウ酸カルシウムに変化し、えぐみを感じにくくし、結石になるのを防ぎます。

## たけのこメンマの作り方

簡単メンマのご紹介です。材料を入れて煮ていくだけなのでとっても簡単です。

ほどよい甘辛さとたけのこの香り、シャキシャキした歯ざわりが絶品でとっても美味しいです!



### <材料>(作りやすい分量)

○ゆでたけのこ 150g

○【A】

・スープ 200ml

(鶏がらスープの素を湯でといたもの)

・酒 大さじ1

・しょうゆ 小さじ2

○みりん 小さじ2

○ごま油 適量

### <作り方>



1. ゆでたけのこを一口大で2~3mmの厚さに切り、ごま油大さじ1で炒める。

2. 油がまわったら【A】を加えて中火で煮る。

3. 汁気がなくなったら、みりん、ごま油を少々加えてさらに水分を飛ばす。

水気がなくなったら完成!

鶏がらスープの素の量で塩加減を調整してください。