

くらしの情報

# てんこもりた 10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)



創業70周年記念

## 大感謝祭

11月18日(土)19日(日) 開催！

会場：朱鷺会館



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

# 【秋はリフォームのチャンス！】

1年の中で過ごしやすい気候の秋は、リフォームに最適な環境です。暑い夏場や寒い冬場は、リフォーム期間中に窓やドアを開けての換気や冷暖房をつけることが出来ない場合もあり、工事中はとてもストレスになります。気候の良い季節であれば、そのような心配も少なくなります。なので秋のリフォームはとてもおすすめです。



## お掃除しやすいタンク式便器のセット

### TOTO 組合せ便器

ピュアレストEX + アプロコト

(便器+タンク+便座 セット)

人気です！

#### おすすめポイント

- ①お掃除がしやすい
- ②超節水大4.8L
- ③フチなし形状

下水道工事は  
おまかせ下さい  
見積無料！  
アフターも万全！  
お気軽に  
お問合せ下さい

TOTO 手洗器コンパクトMサイズ  
自動水栓、キャビネット、紙巻器セット

お問い合わせは 設備部 28-2455まで

## ～秋の夜長の過ごし方～ 秋の夜長=夜更かしになっていませんか？

季節は秋になり、夜の寝苦しさから解放され、眠りやすい季節となりました。寝る前に足のストレッチを行うと身体が温まり、入眠しやすくなります。足指や足全体のストレッチを取り入れて質の良い睡眠につなげましょう。

### ◇足指ストレッチ◇



1. 両足の指の間に手指をはさんで足首をまわしほぐす。
2. そのまま手指と足指で握手するように力をいれてからパッと手指をほどく。1～2を数回繰り返す。
3. 足指を小指側から握るようにしてもみこむようにマッサージする。

### ◇すね&ふくらはぎストレッチ◇



1. 正座の姿勢から片膝を立て、膝の上あたりに両手を当てる。かかとを床につけたまま、膝を前に倒していく。
2. 息を止めず、すねやふくらはぎが伸びるところで10秒キープし10秒休憩しを、2回繰り返す。

# 創業70周年記念 大感謝祭!!

とき 11月18日(土).19日(日)9:30~16:00

場所 朱鷺会館 出雲市西新町2丁目2456番地4

最新のガス機器の展示コーナー  
目玉商品あり!!

## ビルトイン・テーブルコンロ

フェイスシリーズ

FACE IS

水なし両面焼グリル/  
左右強火力/ラ・クックグラン同梱

Paloma



## ハイブリッド給湯システム

ECO ONE X5  
PLUG-IN MODEL

コンパクトでも低ランニングコストと  
トップクラスの省エネ性を実現

Rinnai



## レンジフード

easia

油やホコリがファンに届く手前で、約93%ブロックするから、  
10年間ファンのお手入れが不要。



## 衣類乾燥機(乾太くん)

DELUXE TYPE

速く乾く、  
心地よく乾く。

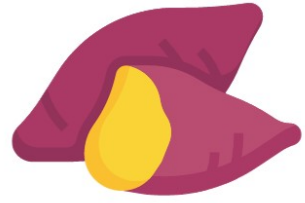
Rinnai



6 kg



# 秋のかき揚げ



細切りにしたさつまいもとかぼちゃ、生姜を使った秋の味覚のかき揚げレシピです。塩をかければおかずに、アイスを添えればデザートとしても楽しむことができますよ。

## 【材料】 2人分

|       |       |
|-------|-------|
| さつまいも | 50g   |
| かぼちゃ  | 50g   |
| 生姜    | 30g   |
| てんぷら粉 | 大さじ4~ |
| 水     | 大さじ3  |
| 揚げ油   | 適量    |



## 【作り方】

1. さつまいも、生姜、かぼちゃは皮付きのまま出来る限り長さを揃えて細切りにする。
2. ボウルに1を加え、混ぜ合わせる。
3. 鍋に揚げ油を170度に熱し、食べやすい大きさにまとめて加え約2分揚げる。
4. 揚げ上がったら取り出し、油を切る。  
おかずして食べる場合は塩を熱いうちにふる。
5. 器に盛りつけ完成です。



生姜は揚げてもどうしてもピリピリとした辛さが残るので、お子さんが食べる場合は生姜なしでつくってあげるのがおすすめです。