

くらしの情報
てんこもりた

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



森田産業公式LINE
QRコードから簡単友だち登録！
アンケート回答者に
抽選でQUOカードプレゼント！

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

「よい風呂の日」

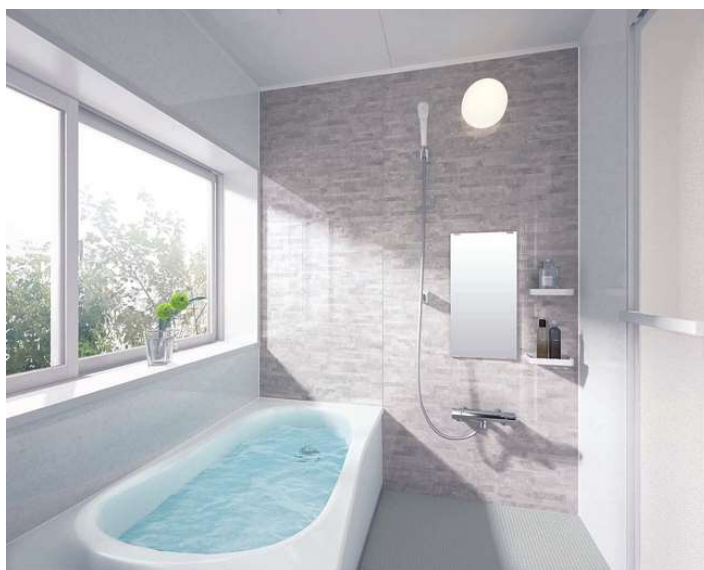


4月26日は「よ(4)いふろ(26)」で日本入浴協会が「よい風呂の日」と制定しています。入浴にはさまざまな効果があります。お湯につかると身体が温まって血管が広がり血流がよくなり、コリの原因である体内の老廃物が除去され疲れが取れやすくなります。他にもお風呂には健康に良い効果がたくさんあります。お風呂でリラックスして快適な毎日を送りましょう！

おすすめシステムバス

TOTO サザナ

「うちのお風呂は想像以上に気持ちいい」考え抜かれた多彩な機能がこれまでにない“しあわせ”と“ゆとり”を生み出します。



1216

Ntype

size 0.75 坪

White [ホワイト系]

内法寸法：D1200×W1600×H2158

HTV1216UNX4

① 本体価格 (基本仕様)	¥764,000 税¥792,200
② オプション 合計価格	¥94,200 税¥97,900
①+② 写真のセット価格 (組立費別途)	¥858,200 税¥890,100

壁柄

正面アクセントパネル[クリアライトグレー]

洗い場水栓

壁付シャワー水栓(GGシリーズ)

浴槽

周辺パネル[ミネラホワイト]

シャワー

スプレーシャワーS

ふろふた

魔法びん浴槽なし

鏡

シャワーハンガー2個

浴槽エプロン

ゆるりラ浴槽/FRPバス[ホワイト]

収納棚

お掃除ラクラク鏡縦長ミラー(W298×H600)

床

ゴム栓

カウンター

収納棚W175・正面2段[ホワイト]

照明

シャッターふた・フックなし

ドア

なし(水栓高さ変更あり)

換気扇

[ホワイト]

手すり

折戸(W800/H2000)[ホワイト]

天井

カラリ床[ライトグレー]

タオル掛け

なし

半球形照明(LEDランプ)1灯[電球色]

窓

タオル掛け[ホワイト]

換気扇(抗菌・防カビ仕様)

追いだし加工

片引き窓専用窓枠[ホワイト]

平天井(抗菌・防カビ仕様)(壁高さH:2150)

浴槽脚側・アダプター付き

お問合せは 28-2455 設備部まで

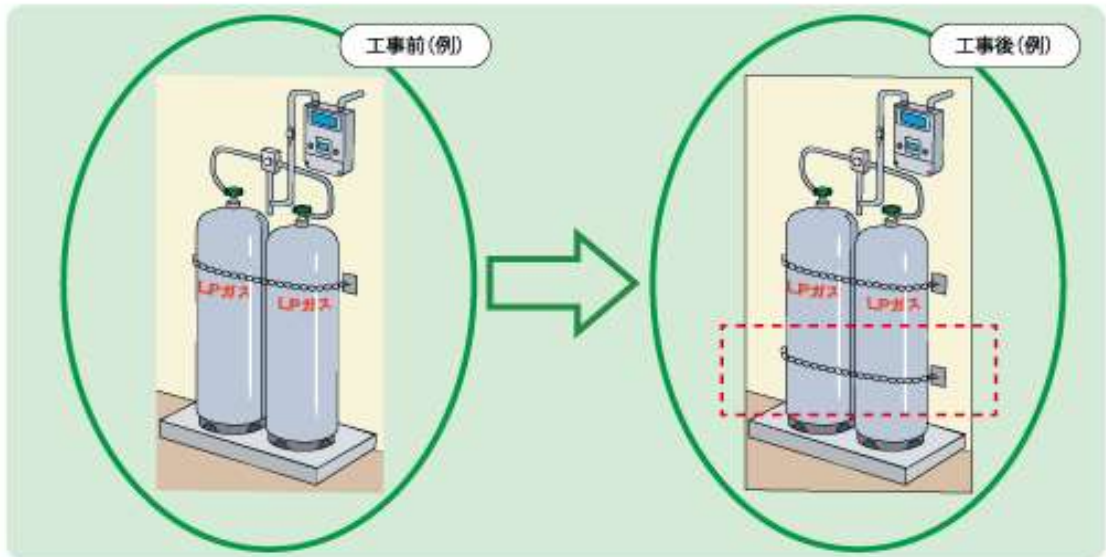
LPガス容器への流出対策が必要になりました

近年、大雨による河川の氾濫等により水害などが全国的に多発しております。このような状況を受けて、水害などからLPガス容器の流出を防ぐ対策が義務付けられました。

具体的にはお客様宅に設置してあるLPガス容器にベルト・鉄鎖等をお客様の外壁にフック等を追加で取付け、2重掛けする措置が必要となります。

本作業にかかる現場でのお客様への費用はございませんので、費用を請求するような不審者にはご注意ください

お客様の安全・安心のためとなりますので、何卒ご理解とご協力をお願いいたします。



今月のお野菜

あすっこ



あすっこは、島根県オリジナルの春野菜です。アスパラガスのような食感、アスコルビン酸(ビタミンC)を多く含み、風邪予防や美容に効果的です。茎、葉、つぼみ、花、全部を食べることができます。和え物、炒め物、天ぷらなどさまざまな料理に使うことができます。苦味もなく子どもにも食べやすい野菜です。

あすっこを使ったレシピ

2~3人分

あっさり和え



<材料>
あすっこ 1袋(150g)
白菜 2枚
しめじ 1/8株
・ごま油 大1/2
・醤油 小1
・白だし 小1強
・塩 少々
かつおぶし 1袋

<作り方>

1. あすっこはザク切りにします。白菜は細切りにします。しめじは1本ずつ分けます。
2. 耐熱皿にあすっこをのせてラップし、レンジ600W1分半加熱し粗熱を取ります。
3. 白菜、しめじも電子レンジで加熱してしんなりさせます。(600Wで白菜1分半~しめじ15秒~)
4. 白菜は粗熱をとったら、水気をしっかり絞って切ります。
5. あすっこ、しめじ、白菜をボウルに入れたら・の調味料、かつおぶしを加えて全体を混ぜて完成です。

ポイント！白菜の水気をしっかり切りましょう

あすっこの豚肉そぼろ炒め



<材料>
あすっこ 1袋(150g)
豚ひき肉 100g
・醤油 大1
・みりん 大1/2
・砂糖 小1
・味噌(合わせ) 小1
片栗粉 小1/2

<作り方>

1. あすっこはザク切りにします。
2. ・の調味料、片栗粉を合わせておきます。
3. フライパンにサラダ油小2(分量外)を入れ熱し豚ひき肉、あすっこを加え炒めます。
4. ひき肉の色が変わり、ポロポロとした固まりになって来たら合わせた2を全体に回しかけ、あすっこ、豚ひき肉(そぼろ状)を合わせ炒めて完成です。

ポイント！豚ひき肉とあすっこを炒めるときはフライパンの中で半分でひき肉を炒め半分であすっこを炒め、後から合わすと炒めやすいです。