

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

荻杼中野地区・大社地区・松寄下地区のみなさん

下水道工事はお任せ下さい！

森田産業は出雲市の上水道及び下水道の指定工事店です。
水道工事や下水道工事、、水まわりのお悩みなど
安心して当店にお任せ下さい。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。

出張見積無料！



介護リフォームもお任せ下さい!!

介護保険適用の住宅改修手続きのお手伝いも行っております



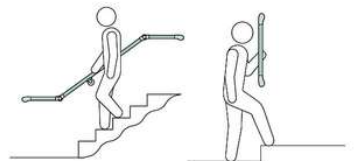
トイレ

困難な立ち座りを、
手すりがサポート。



浴室

滑りやすい浴室内を、
手すりがサポート。



廊下・階段・玄関まわり

移動が多い廊下や階段、
靴を履き替える玄関先を
手すりがサポート。

☆各種手すりの取り付け

和風両用便器



☆トイレの改修工事

その他室内外の段差解消等
お気軽にご相談下さい

お問合せは
設備部 28-2455 まで

ガス炊飯器

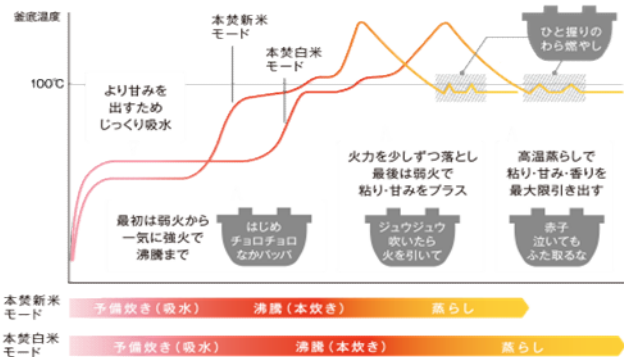
9月になりこれから秋らしい気候になっていきます。
秋と言えば食欲の秋という事で、ご飯をよりおいしく食べて
いただくためにガス炊飯器を紹介します。

今回紹介するのはリンナイさんの直火匠です。
みなさんはガスで炊いたお米は美味しいと
聞いたことはありませんか？
この直火匠はかまどで炊いたような美味しい
お米を毎日楽しむ事が出来ます。

直火匠



本焚新米・本焚白米モード中の様子



新米・白米のそれぞれのお米の状態に合わせて吸水・蒸らしの時間を調整し、断続的に強火で炊き上げます。
弱火で炊く瞬間を設けることで、お米に粘りと甘みをプラスします。

釜下から直火による強火力で、釜全体を熱して熱対流を発生。
お米一粒一粒までしっかり加熱し、粘りや甘み、おこげの風味が際立った
ごはんに炊きあがります。炊飯メニューも充実しており、炊飯開始前に炊き
あがるごはんの「もちもち」と「おこげ」の具合を各5段階ずつ調整できる機能があり、
お好みや献立に合わせて細かく炊き分けられます。
他にも保温や予約タイマーなどの機能も付いています。直火匠で炊いた美味しい
ごはんを秋の美味しい食材と一緒に食べてみませんか？

気になる方は担当まで

拝啓 時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます

さて 私儀

このたび森田公雄の会長就任に伴い代表取締役社長に就任いたしました
つきましては社業の発展のため社員一同 誠心誠意努力を尽くす所存でございます
何卒ご指導とご支援を賜りますようお願い申し上げます

敬具

森田産業株式会社
代表取締役 森田晃平

◆◆秋はやっぱり炊き込みご飯◆◆

実りの秋。新米も出回り始め「ご飯」がグンとおいしくなる季節ですよ。今回は、秋らしい「炊き込みご飯」のレシピです。

旬のきのこを使って、味わい豊かなご飯を楽しんでみませんか？



香り立つ"きのこの炊き込みご飯"

<材料>

- 米 2合
- だし汁 適量（炊飯器の目盛まで）
- きのこ 300g（しいたけ、えのき、舞茸、しめじなど）
- 酒 大さじ2
- みりん 大さじ2
- 醤油 大さじ3

<作り方>

1. お米の準備

米は炊く30分前に洗い、ザルにあげて水気をきり、炊飯器に入れて目盛りまでだし汁を注ぐ

2. きのこの準備

生椎茸は石突きを切り取り、縦に薄切りにする。えのき茸は根元を切り落とし、長さを2～3等分にして根元のほうは手でほぐす。舞茸は食べやすいようにほぐす。しめじは根元を切り落とし長さ半分に切りほぐす。

3. 具材をませ、10分ほどおく

ボウルに酒、味醂、醤油を入れ、きのこを加えて混ぜ、10分間しんなりするまでおく。



4. 炊く

3.を汁ごと入れて、普通に炊く

出来上がり！