

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！



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

TOTOトイレ新商品のお知らせ 2025.8月発売

便スキャン機能で便を計測！便の形（硬さ）・色・量を自動で計測
 毎日の便の状態や傾向、その状態にあわせたアドバイスをアプリに表示します



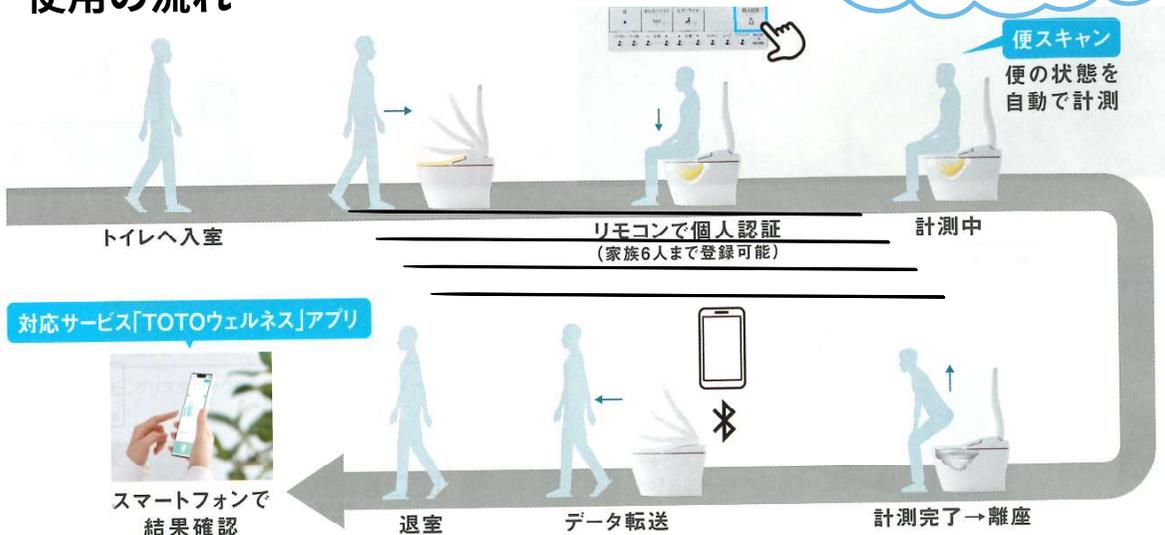
TOTO ネオレスト

LS-W 定価¥542,300(税込)

AS-W 定価¥493,900(税込)

お問合せは設備部まで
 電話：28-2455

—使用の流れ—



—新機能：便スキャン—

便スキャンセンサーで落下中の便をスキャンし、便の形（硬さ）・色・量を自動で計測する機能

計測方法



- 1 落下中の便にLEDを当てます。※1
- 2 その反射を受け取ります。
- 3 ①と②を繰り返し、情報を読み取ります。

※1 LEDの光の色は環境条件などによって異なって見えることがありますが、性能に影響はありません。

計測項目

便の形（硬さ）

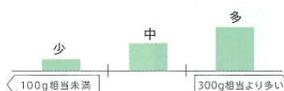
便の長さや幅、輪郭、表面情報などを元に、7つに分類します*。

Type1	Type2	Type3	Type4	Type5	Type6	Type7
コロコロ	ゴツゴツ	ひび割れ	普通	半円形状	泥状	液状

※ Bristol 便性状スケールを参考に、TOTO 独自で制作した分類方法です。

便の量

便の長さや幅、落下する時間情報などを元に、3つに分類します。



便の色

便の明るさの情報をもとに、3つに分類します。



※便の形（硬さ）・便の色については、1回の計測において最も多く捉えられた情報を代表値として判定します。便の量については、1回の計測の合計量を判定します。

熱中症を防ぐには？

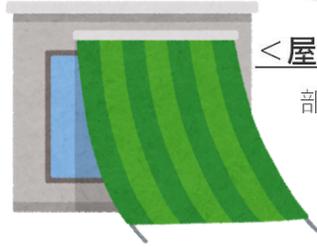
<水分補給>

蒸し暑い日には、
のどの渇きを感じる前に
水分や塩分などを
小まめに補給しましょう。



<屋内への日差しを防ぐ>

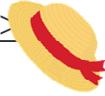
部屋の中にいるときには、
すだれやカーテンで
直射日光を遮ります。



<屋外では帽子か日傘>



屋外では帽子をかぶるか、
日傘を差しましょう。



<運動をする>

涼しい時間帯を選んで
ウォーキングなどの運動を行い、
汗をかくことに体を
慣らしておくことも効果的です。



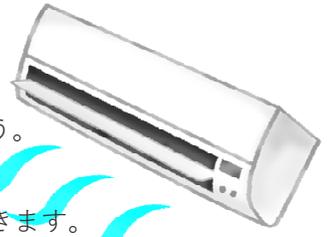
<暑さを避ける>

猛暑日には外出を控え、午前中からエアコンを使って

「室温28℃、湿度70%」以下を目安に居室の環境を整えるとよいでしょう。

ただしエアコンを切ったり入れたりすると、かえって電力を消費します。

風力を自動にして設定温度を高めを設定し、連続運転するほうが節電できます。



エアコンの風が直接体に当たらないよう壁に向けたり水平に出したりし、

サーキュレーターとしての機能や体に直接当てる目的のためには扇風機を併用しましょう。

熱帯夜が連続する場合には、一晩中弱めにエアコンを入れたままにして、

良い環境でぐっすり寝ることが、翌日の熱中症予防になります。

ただし、エアコン使用中は乾燥するので、水分補給にも気を配りましょう。



<食事と水分を十分に摂取する>

熱中症予防には、3度の食事をしっかりとることが大切です。

日本人の食事は塩分が多いので、食事がきっちりとれていれば、

水分、塩分、栄養は足りています。また、のどが渇かなくてもまめに
水分補給をするようにしましょう。夜中にトイレに起きたくないからと、

寝る前に飲水を控えるのは、熱中症には逆効果。

むしろトイレに起きた時にコップ1杯、

朝起きた時にまた1杯の水分補給を心がけましょう。



夏野菜レシピ☆今月はピーマン☆



肌のシミやしわを防ぎハリを保つ効果が期待できるビタミンCや抗酸化作用の高いβ-カロテンなどが豊富に含まれているピーマンは、紫外線が強い夏にぜひ食べたい野菜です(^▽^)/



ピーマンの美味しいレシピ ～ピーマンの煮びたし～



材料 (1～2人分)

- ピーマン 3～4個
- ごま油 小2
- ★ • しょうゆ 小2
- ★ • みりん 小2
- ★ • 酒 小2
- ★ • 水 大2
- ★ • ほんだし 小1/2
- かつお節 ひとつまみ

作り方

- 1.ピーマンを4等分に切りヘタと種を取り除く
- 2.熱したフライパンにごま油を引きピーマンを入れ軽く焼き目が付くまで炒める
- 3.ほどよく焼き目が付いたら★の材料を加えピーマンがくたんとするまで3分煮込む
- 4.お皿に盛り付けかつお節をかける
完成!



まだまだ暑い日が続いておりますので、お体には十分ご留意いただき、無理せずお過ごしください。水分補給や休息をしっかりと取りながら、健康に気をつけてこの暑さを乗り切りましょう。

