

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

ペット用水栓パン

小さなお子様の手洗いや、足洗い、
お散歩帰りのペットの足洗いなどに便利です！



ステンレス水栓柱

双口シャワー混合栓タイプ

(定価¥79,200) 税込み¥55,440-

お湯と水の両方が使え、ハンドルで温度調節
ができます。

水栓柱パン

(定価¥61,600) 税込み¥43,120-

※別途 配管工事が必要となります

どろんこ遊びや
砂場遊びをした後の
手洗いや足洗いにも



ワンちゃんの
雨のお散歩の
足やおなか廻りを
洗うのに便利！



《お問い合わせは 設備部まで 28-2455》

「風速〇メートル」とはどれくらい？風の強さの目安

「やや強い風」と聞いて、
みなさんはどのくらいの
風を思い浮かべますか？
10月は台風と強風の季節
です。強風・暴風が予想
されている際には、風が
強まる前に対策を検討し
ておきましょう。

家中のお湯から ウルトラファインバブル?!

Rinnai

ウルトラファインバブルふる給湯器

Rinnai バブル給湯器

¥5000キャッシュバック!

期間12/31まで



RUF-UE240ESAW

24号

オート

給湯

追炊き



MBC-240VC(A)

本体 + リモコン

希望小売価格: 537,900円 (税込)

リース価格

月々2,970円

72回

一括価格

198,000円

工事費・部材
すべて込み
(税込価格)

03

Ultra Fine Bubble

ピンク汚れを抑制

想像以上

いつもと同じようにシャワーを使うだけで、ピンク汚れが気になる浴室の床面や排水溝など、ピンク汚れが発生しにくくなるため、**面倒な浴室の掃除の回数を減らせることが期待**できます。



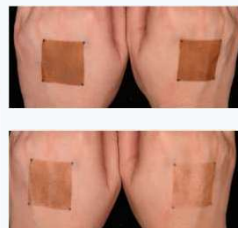
【実験方法】赤色酵母のピンク汚れ (Rhodotorula sp., [KSS-0802]) をサンプルに塗布し、10L/分、1分の条件で試験水を流す。その後、サンプルの残存菌数を測定。
【実験条件】試験水: 水道水、水温: 40℃、環境条件: 25℃常圧、水圧: 200kPa、配管長さ: 13A-4mの条件で生成したウルトラファインバブル入りの水を使用。
高知工業高等専門学校家庭志教授の研究グループによる実験結果。

04

Ultra Fine Bubble

高いクレンジング効果

高いクレンジング力で、無駄な摩擦で肌を傷つけず、汚れを落とします。



05

Ultra Fine Bubble

美髪効果の検証(艶、コシ)

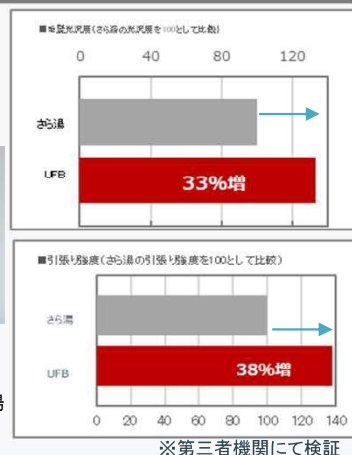
さらびやかな髪

髪の艶が、さら湯と比べて
33%UP!



若々しいコシ

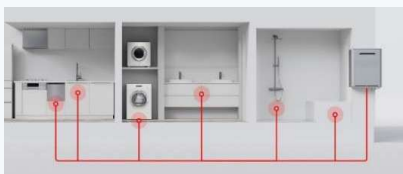
髪の引っ張り強度が、さら湯と比べて**38%UP!**



Ultra Fine Bubble

01 家中のお湯にウルトラファインバブル

浴室や洗面所、キッチン、食洗機など様々な場所でウルトラファインバブル入りのお湯が使えます。



Ultra Fine Bubble

02 日々の掃除負担の軽減へ



ウルトラファインバブル給湯器なら、さら湯と比べて汚れが洗い流されやすくなり、排水管を清潔に保つことが期待できます。

【実験方法】排水口に疑似汚れを溜め、流水7L/分で通水。
【実験条件】試験水: 水道水、水温: 40℃、水圧: 200kPa、配管長さ: 13A-10mの条件で生成したウルトラファインバブル入りの水を使用。リンナイ純調ベ。

ちなみに

お風呂や水回りをキレイに保つことを

日常的にしている「清潔好き」な方には

ウルトラファインバブル給湯器がおすすめです



**ウルトラファインバブルのお湯が
家中どこでも使える新発想の給湯器誕生!**

10月のレシピ



かぼちゃと豚バラのカレー焼き

カレーの香りが食欲をそそる、子どもにも大人気のおかず！
かぼちゃはじっくりと焼きつけ、バターをしみ込ませて
ホクホクにまるでバーベキューのような香ばしさを、
食べごたえ抜群です



材料 (2人分)

- ・ かぼちゃ1/6コ (正味200g)
- ・ 豚バラ肉 (塊) 300g (切り身でもOK)
- 【A】・ 酒大さじ1 ・ みりん大さじ1
- ・ しょうゆ大さじ1/2 ・ カレー粉小さじ1
- ・ にんにく (すりおろし) 小さじ1/2
- ・ 塩・サラダ油ター・黒こしょう (粗びき)

作り方

1. かぼちゃはワタを除き、7mm厚さに切る、豚肉は1cm厚さに切り、全体に塩適量をふる。
【A】は混ぜ合わせておく
2. フライパンにサラダ油大さじ1を中火で熱し、豚肉を両面がカリッとするまで約5分間焼く。脂が気になれば拭き取り火が通ったら一度取り出す
3. 同じフライパンに1のかぼちゃを重ねないように並べて中火にかけ、じっくりと両面を約5分間かけて焼く。火が通ったらバター10gを加えてからめる
2の豚肉を戻し入れ、【A】を加えて全体にからめる。
器に盛り、黒こしょう適量をふる。

ポイント

フライパンに残った豚肉の脂とバターのうまみを、
かぼちゃにしっかりと吸わせる