

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！



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



LINE友だち募集中

お得な お知らせがスマホに届きます！



大抽選会の
ご案内

料理教室の
ご案内

お得な
クーポン

LINEの友だち追加画面から
QRコードを読み込むと
友だち登録できます

さらに！アンケート回答者に

抽選でQUOカードプレゼント！



9月21日は敬老の日です！

手すり1本から、安全な住まいづくりを始めませんか？生活のなかで頻繁に使用するトイレに手すりを設置することで体への負担が少なくなりより長く自立した生活を続けやすくなります。

手すり、棚設置で体の負担が低減



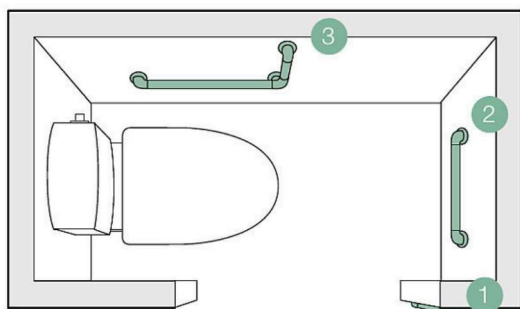
出典：厚生労働省 平成28年度 国民生活基礎調査 3健康票 第2巻 第80表より作成

腰痛や手足の関節痛は50代くらいから右肩上がりに。動作しやすいのは高齢者だけでなく、だれにでも必要な配慮です。立ち上がる時は手すり、座るときは棚を使用するとより効果的なため、手すり棚はセットでの設置がおすすめです！

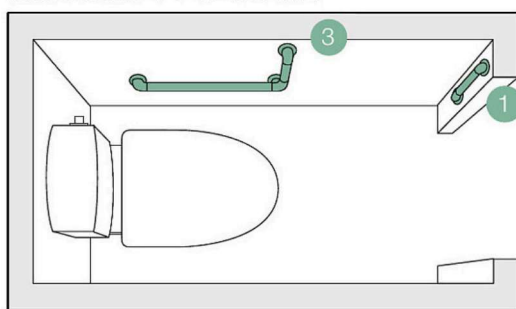
< 手すり 取付例 >

- ① 出入り用縦型手すり
- ② 移動用横型手すり
- ③ 立ち座り用横型手すり

便器の側面にドアがある場合



便器の正面にドアがある場合



YHBS603FR#MW (R/L兼用)
希望小売価格 ¥29,800



YHBS203FR#MW (R/L兼用)
希望小売価格 ¥27,700

TOTO 収納付棚



YHB63NBR#EL (R/
希望小売価格 ¥19,700

TOTO I型手すり



YHB603#EL
希望小売価格 ¥13,300

TOTO I型手すり+棚タイプ



お問合せは設備部まで 電話28-2455

9月より給湯器のメーカー直上げになりましたが

販売価格は今まで通りです！（10月から値上げ予定です）

追い炊き付き給湯器

ECOジョー **Paloma**



FH-EH2422SAWL
本体色：メタリックページュ

24
号

オート

給湯

追炊き



MFC-E236D

本体＋リモコンセット
希望小売価格：535,370円（税込）

リース価格

月々2,640円（税込）

72回（6年）

一括価格

176,000円（税込）

工事費・部材全て
込み込み価格！

追い炊き付きウルトラファインバブル給湯器

ECOジョー **Rinnai**



RUF-UE240ESAWL
本体色：シャインシルバー

24
号

オート

給湯

追炊き



MBC-240VC(A)

本体＋リモコンセット
希望小売価格：563,200円（税込）

リース価格

月々2,970円（税込）

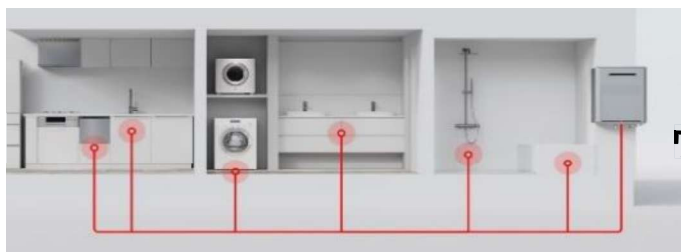
72回（6年）

一括価格

198,000円（税込）

工事費・部材全て
込み込み価格！

月々＋330円でウルトラファインバブルに！（^^）！（リースの場合）



「お湯が出る場所すべてから
ウルトラファインバブルが！」

こんな方におすすめです！

- ✓ お風呂や水回りを日常的にキレイに保ちたい方
- ✓ 美容・健康に関心が高い方
- ✓ 「清潔好き」な方
- ✓ ウルトラファインバブルに興味のある方
- ✓ 入浴剤を日常的に使う方
- ✓ お風呂、温泉、炭酸泉等が好きな方



是非お気軽にお声がけください！

長年給湯器をご愛用いただいているお客様へ

給湯器にこんな症状ございませんか？

長年ご愛用いただきありがとうございます。
安心してご使用いただく為に、日頃のセルフチェックをおすすめします。

今すぐ☑チェック！

- ☐ お湯の出が悪くなった
- ☐ お湯になるのに時間がかかる
- ☐ 追い焚きができなくなった
- ☐ 燃焼音が大きくなった
- ☐ 自動お湯張りの水位が一定でない
- ☐ 雨が降るとつかなくなった
- ☐ 設定温度にならない

故障は突然
やってきます！！



3つ以上当てはまったら要注意！買替えの時期かもしれません！

まだまだ暑いけどしっかり食べよう！

9月のレシピ 牛肉の夏野菜あえ



🍖牛肉×🍅トマトは、たんぱく質・鉄分・ビタミンを
バランスよく摂れる相性抜群の組み合わせです！

☆材料（3～4人分・調理時間15分）

牛薄切り肉	200g
ピーマン(中)	5コ (200g)
トマト(中)	3コ (200g)

【しょうがじょうゆ】

しょうゆ	大さじ2
しょうが（すりおろす）	小さじ1

白ごま 適量

炒めず、湯がくだけ
なので簡単です！
ピーマンがすごく
食べやすいです！



☆作り方

- ① 牛肉は2～3つに切る。ピーマンは薄い輪切りにする。トマトは縦2つに切り、一口大のくし形に切る。皮が気になるときは皮をむいて下さい。
- ② 大きめの器に【しょうがじょうゆ】の材料を入れて混ぜる。
- ③ 鍋にたっぷりのお湯を沸かし、ピーマンをサッとゆでて取り出す。あとの熱湯に牛肉を一枚ずつ入れ、色が変わったら湯をよく切って、②の【しょうがじょうゆ】に次々と入れていく。
- ④ 肉の上に③のピーマン、①のトマトをのせておき、食べる直前に下からよく混ぜ合わせ、白ごまをふって出来上がり！