

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 TEL.0853-28-2455(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！



10月お買い得セール

10月に入り、朝晩の冷え込みを感じる季節になりました！
お風呂にゆっくり浸かるのが楽しみになってきました✨
今月は、浴室の洗い場用シャワー水栓を特価でご紹介します！

注意！

洗い場専用のため
スパウトがありません！
真下にしか吐水できません



なんと！

ノーマルタイプの
シャワーヘッド

GGシリーズ

壁付サーモスタット混合水栓

コンフォートウエーブシャワーめっき付

TOTO TBV03409J1

定価¥51,400(税込¥56,540)

特価¥21,000(¥23,100)

※取付工事費は別途となります

壁掛型遠赤外線暖房機

ウォールヒート

コロナ CHK-C12B

定価¥79,800(税込¥87,780)

特価¥52,000(税込¥57,200)



ヒートショック
予防に！

色々なスペースに設置可能

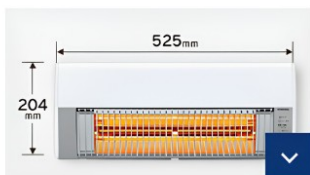
脱衣所や洗面所、トイレなど狭いスペースにも設置できる
コンパクトサイズです。

また、壁面設置だから床置き暖房と違い、床のスペースをとりません。
寒いけれど暖房を置けなかった場所にも設置が可能です。

特長・機能

※取付工事費は別途となります

※設置には電源（コンセント）が必要です。あらかじめご確認ください。



壁掛けコンパクトサイズ

脱衣所や洗面所など狭いスペースにも
設置できるコンパクトサイズ。



瞬間暖房

スイッチONですぐにあったか！ヒート
ショック予防にも。



簡単操作

ラクラク操作&かしこく省エネ。



安心設計

信頼の日本製、みんなで使える安心
設計。お手入れもカンタン。

詳しいカタログをご用意しています！

お問合せはTEL28-2455 設備部まで

10月 冬が来る前に!

快適な
冬を迎えるために
今から準備を!

ガス機器を チェックしませんか?

点検・相談
お気軽に!

朝晩、少しずつ寒くなってきました。
本格的に寒くなる前に、
給湯器やガスコンロなどの状態を確認しておきましょう!



こんな症状ありませんか?

ひとつでも当てはまったら、
お気軽にご相談ください!

- | | |
|--|--|
| ☐ お湯が出るまで時間がかかる | ☐ ガスコンロの火がつきにくい |
| ☐ お湯の温度が安定しない | ☐ コンロの火が以前より弱い |
| ☐ 給湯器から異音がする | ☐ 暖房器具をそろそろ使いたい |



冬の前におすすめ!

給湯器



寒い時期に突然
お湯が出なくなる前に
早めの点検・交換を
おすすめします。

ガスコンロ



毎日使うコンロだからこそ、
安全・快適に使える状態を
チェック!

ガスファンヒーター



スイッチひとつで、
すぐ暖かい。
寒くなる前に準備して
おきましょう!

乾太くん



秋冬の「洗濯物が乾かない」を
解決! ガスのパワーで
スピード乾燥。

「まだ使えるから大丈夫」ではなく

寒くなる前の今こそチェック!

ガス機器の点検・交換・ご相談はお気軽に!

あたたかい
毎日を
備えましょう!



※機器の状態によっては交換が必要となる場合があります。

今月はきのこを使った秋のレシピ

【ワンパン！3種のきのこの和風煮込みハンバーグ】

フライパン一つでささっと作る

「3種のきのこの和風煮込みハンバーグ」です
たっぷりのきのこで風味豊か&ボリューム満点！



<材料2人分>

牛豚合いびき肉	250g
玉ねぎ	1/4個(70g)
ぶなしめじ	1/2個(70g)
えのき	1/2個(70g)
椎茸	2個(40g)
万能ねぎ	1本
塩・こしょう	各少々
【A】パン粉	15g
牛乳	大さじ2
【B】だし汁	300ml
醤油・みりん	各大さじ2
【C】片栗粉	大さじ1
水	大さじ2

えのきだけ



<作り方>

下準備

パン粉は牛乳をかけて湿らせる

- 1 玉ねぎはみじん切りにする。
きのこ類は石づきを切り落とし、ぶなしめじは小房に分ける。
えのきは3等分に切る。椎茸は薄切りにして、軸は細かく刻む。
万能ねぎは小口切りにする。
- 2 ボウルに牛豚合いびき肉を入れ、塩・こしょうをふり
粘り気が出るまでこねる。白っぽくなったら、
玉ねぎと椎茸の軸、A パン粉15g、牛乳大さじ2を加えて混ぜ合わせる。
- 3 4等分にして楕円形に成形し、フライパンに並べて、火にかける。
表面に焼き目をつけるように中火で焼く。
- 4 焼き色がついたら余分な油をペーパーでふきとる。
- 5 B だし汁300ml、醤油・みりん各大さじ2ときんこ類を加え、
煮立ったら蓋をして約8～10分弱火で煮る。弱火にしてよく混ぜ合わせた
C 片栗粉大さじ1、水大さじ2を加えて大きく混ぜながらとろみをつける。



出来上がり！



Point

和風あんが多いので、あえて薄めのやさしい味わいに仕上げて
最後までおいしく食べられるようにしています

