

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

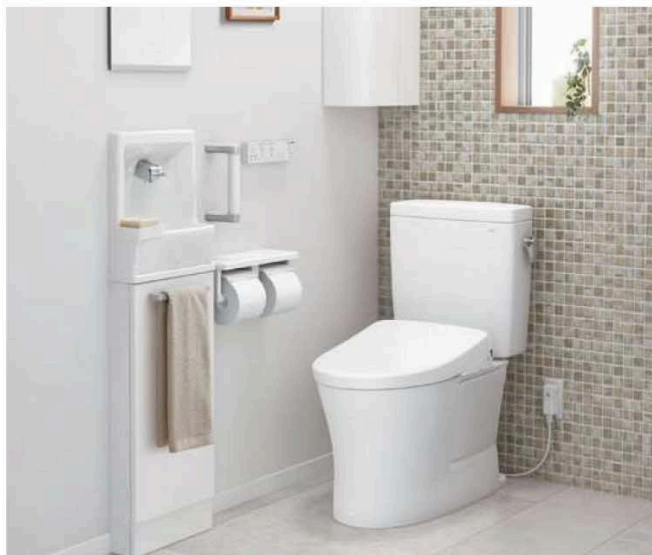
出雲市白枝町238 TEL0853-28-2455(代) FAX0853-28-2459

値上がり前お買得セール！7/31まで

TOTO住宅設備製品が8/1注文分より値上りします。

値上がり前のたいへんお買得なセールです。

リフォーム等をご検討の方はぜひお見逃しなく！



CS232B#NW1 床置床排水大便器@C1 200S ¥49,400
SH232BA#NW1 密結タンク(内部金具同梱) ¥57,200
TCF4714AK#NW1 **新** ウォシュレットアプリコットF1A ¥134,200
CAD 3D-C セット希望小売価格 ¥240,800

組み合わせ便器+ウォシュレット
ピュアレストQR アプリコットF1A

☆オート便器洗浄付
お掃除しやすいすっきりデザイン

セット価格 ¥240,800 (税別)

⇓ (税込¥264,880)

セット価格 **¥150,000 (税別)**

(税込¥165,000)

注意1：取付工事代は別途となります。

注意2：納品は8/31分までとなります。

お問合せは設備部まで ☎28-2455

7月の雑学クイズ～花火～

夏といえば花火！では

日本で初めて花火大会を開いた人物は

誰でしょうか？

1. 徳川 家康
2. 徳川 吉宗
3. 徳川 慶喜



1732年、全国的な飢饉と疫病の流行により多くの死者が出てしまいました。そこで、8代将軍・徳川吉宗は、死者の慰霊と悪疫退散を願って「水神祭」を行い、花火を打ち上げた。と言われています。これが現在の「隅田川花火大会」の起源であると言われています。

正解は：徳川吉宗

暑さが厳しくなるにつれなりやすい夏バテの症状と予防方法

夏特有の環境、つまり「高温多湿」の環境が原因で、体の働きが正常に機能しなくなって起こる体調不良のことを、総じて「夏バテ」と呼びます。真夏の屋外の気温や湿度と、空調のきいた屋内との気温や湿度の差を繰り返し感じるなどによって、自律神経の交感神経と副交感神経の切り替えが上手くいかなくなり、自律神経のバランスが崩れてしまいます。すると、体温調節が上手くできなくなるだけではなく、胃腸障害や睡眠障害などを起こすことが、夏バテの原因だといわれています。

予防方法

○外気温と室温の温度差は5℃までに

体にとって負担がない温度差は5℃が目安です。体を冷やさないように、エアコンの設定温度は28℃前後を目安するとよいでしょう。

○暑い時こそバランスのよい食事を

自律神経の変調によって胃腸の働きが低下すると、食欲不振に陥り、さっぱりとした麺類などを取りがちです。麺類でも具材を多めにするなど、意識してバランスの良い食事を心がけましょう。特に夏場は、ビタミンB1の消耗が激しく疲れやすくなります。

ビタミンB1を多く含む、うなぎ、大豆、ほうれん草などを食べて夏バテを解消しましょう。

○睡眠をしっかり取る

暑くて寝苦しい夜は、頻繁に目が覚めてしまい、睡眠の質も低下しがちです。

睡眠不足は自律神経やホルモン、免疫の働きを低下させるため、熟睡できる環境作りをしましょう。特に、扇風機を壁や天井に向けるようにして部屋の空気を循環させたり、東部を氷枕で冷やしたりするのもオススメです。



乾太くんデラックスタイプ「レッドドット・デザイン賞 2024」を受賞

リンナイ株式会社のガス衣類乾燥機「RDT-63/RDT-93 シリーズ」（以下、「乾太くんデラックスタイプ」）が「レッドドット・デザイン賞 2024」を受賞しました。「レッドドット・デザイン賞」は、ドイツの「ノルトライン・ヴェストファーレン・デザインセンター」が主催する国際的に権威のあるデザイン賞です。当社が受賞した「プロダクトデザイン」部門には、世界60の国と地域から応募が集まりました。「乾太くんデラックスタイプ」は「グッドデザイン・ベスト100」も受賞しています。



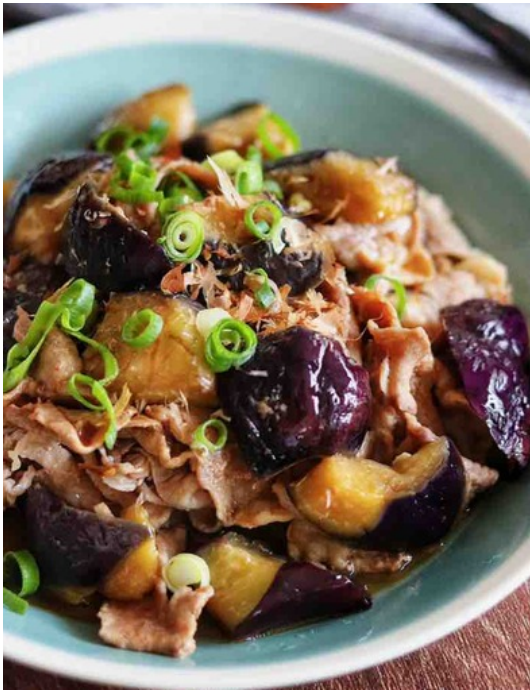
reddot winner 2024



今月は電子レンジで作る

暑い日でもラクラク時短！レシピ

とろとろ茄子と豚肉の ポン酢醤油蒸し




<材料> 2~3人分

●茄子	2本
●豚バラスライス	200g
●ごま油	大さじ2
●かつお節	適量
●小口切りネギ	適量
☆ポン酢	大さじ2
☆醤油、みりん	各大さじ1

<作り方>

1. 茄子は乱切り、豚肉は5cm幅に切る。
レンジ対応の耐熱容器に茄子を入れて、ごま油を回しかけ
全体に馴染むように混ぜる。
2. 茄子を覆うように豚肉をひろげて乗せ、☆を回しかけて
ふんわりラップをかけて レンジ600Wで7~8分加熱する。
3. 全体を混ぜ、器に盛って、かつお節とネギを散らして

出来上がり！ 



ポイント

- ①できれば茄子を酢水で10分ほど浸け、水気をしっかり拭き取る。
(時間がない時は省いてもOK)
- ②ごま油はまんべんなく茄子に絡むように混ぜる。
- ③加熱したらそのまま蒸らさずにすぐにラップをはずす。

この3つを守れば色落ちせずにキレイな仕上がりになります！