

# だんらん

2022年10月号No.145

発行…株式会社トウエキ  
責任者…根本昌芳  
住所…郡山市安積 2-165



今月の花の種\*金鱼草

ゴマノハグサ科の一年草で、花の姿が金魚の口や泳ぐ姿に似ていることが名前の由来です。草丈が20cmほどになり花色が鮮やかで豊富なので花壇に最適です。金鱼草は乾き気味の土を好むので、水のやりすぎに注意し、日当たり良いところで育てましょう。

まきどき：4～11月  
はなどき：2～11月



10月

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

… トウエキ休業日です。

## 今月の会長筆文字名言



行動を伴わない想像力は  
何の意味も持たない

チャップリン



## 三ノ倉高原向日葵フェスタ



8月11日、以前7月号で菜の花畑をご紹介した三ノ倉高原、今回は向日葵フェスタ（8月8日～8月31日）に行ってきました。三ノ倉スキー場のゲレンデなど約6.65ヘクタールを利用して、東北最大級の向日葵が250万本植えられています。この日はフェーン現象で山の上でも大変蒸し暑く、汗で下着がビショビショになってしまいました。（笑）眼下に広がる向日葵の絨毯と自然が織りなす景観は菜の花とはまた違った美しさを感じました。今年は、第三駐車場から第一駐車場のゲレンデにかけてコスモスを播種したそうです。9月後半から10月にかけて見ごろとなりますので、このだんらんを読まれた方は是非ご覧になられたら如何でしょうか。



記事担当：根本 昇



アトム電器は  
安全・快適・スマートな暮らしの  
サポーターを目指します！



暮らしの  
ワンポイント  
情報

## 電気暖房でも **火** の用心



燃料を使わないから安全…**その考えちょっと待った!**  
電気ストーブ、電気こたつにも火災のリスクは潜んでいます。



**布製品への燃え移りに注意しましょう。**

### ! 洗濯物の乾燥に 使用しない

落下などによる接触のほか、  
電気ストーブの放射熱でも出  
火の危険性があります。  
ストーブに洗濯物を  
掛けるのも危険です。



### ! 就寝時に使用し 気付かぬうちに…

布団が電気ストーブに接触す  
るおそれがあります。寝返り  
等、睡眠中は自分の行動に制  
御が効かず、何が起るか分  
かりません。使用は避けるよ  
うにしましょう。

### ! こたつの中も 注意しましょう

電気こたつと座椅子を併用する  
際、座椅子を入れたことでこた  
つと座椅子が接触し、出火した  
ケースがあります。衣類や座布  
団をこたつの中に入れる  
のも同様に危険です。



## 脂質が気になる方へ! ♪今日のヘルシーレシピ♪

### かぶと鮭のクリームシチュー



エネルギー / 232kcal  
コレステロール / 36mg  
食物繊維 / 7.3g



#### 季節の食材 かぶ



かぶは晩秋から冬にかけて旬で、これから寒くなると甘みが増しおいしくなる野菜の一つです。かぶ(根)は100g当り21kcalとエネルギーが低く、葉にはβ-カロテン、ビタミンC、Kのほか根の2倍の食物繊維が含まれます。できるだけ新鮮なものを購入し、葉も料理に生かしたいものです。小かぶは軟らかく、酢の物や浅漬け、汁物、煮物などに向きます。かぶは大きくなると皮に繊維があるので厚めにむいて調理しましょう。

#### 材料(1人分)

・かぶ……………小1個(40g)	・水……………1/2カップ(100g)
・玉ねぎ……………1/4個(40g)	・固形スープの素……………1/2個(1g)
・鮭……………1/2切れ(50g)	・牛乳…50g ・豆乳(無調整)…50g
・塩……………ミニスプーン1/3(0.3g)	・サラダ油……………小さじ1(4g)
・こしょう……………適宜	・かたくり粉……………小さじ1(3g)
・白ワイン……………1/4カップ(50g)	・水……………小さじ2弱(9g)

#### 作り方

- 1 かぶは4等分に切る。玉ねぎは薄切りにする。
- 2 鮭は食べやすく切り、塩、こしょうをふる。
- 3 鍋にサラダ油を熱して玉ねぎを炒め、かぶ、鮭、白ワインを加えて1~2分蒸し煮にする。
- 4 水と固形スープの素を加えてさらに煮て、かぶと鮭に火が通ったら取り出す。
- 5 煮汁に牛乳と豆乳を加えてかぶと鮭を戻して中火で煮込み、水溶きかたくり粉でとろみをつける。
- 6 器に盛りつける。

## いつでも焼立てを楽しめるポータブルピザオーブン【ピザ窯 カブト】



キャンプやホームパーティなど様々なシーンで利用できる手軽なピザ窯をご紹介します。

設置も一人で簡単に行うことができ、脱着式の煙突&畳める脚で持ち運びも簡単！

何よりいつでもピザやチキン、野菜のローストなど気軽に本格料理を作ることができます。

余熱時間は30分と短く、60～180秒程で本格ピザが焼き上がります。

小枝と木質ペレット両方使える多燃料タイプで、燃料を徐々に投入できるため長時間焼き続けることができます。最近では新居祝いの新定番として定着しつつある人気商品です。

ご興味があるかたは担当営業または弊社までお気軽にご相談ください。

希望小売価格：32,780円(税込)



記事担当：水野 貴大

## 《お客様ご紹介》

今回紹介するお客様は、弊社ガス供給させて頂いているH様の浴室改修工事の一例です。今回のリフォームは弊社ショールーム『展示現品処分大特価！キャンペーン』という事もあり、お客様には希望予算内での提供ができました。その他、まだショールームにはシステムキッチン等が残っているので、気になる方は、弊社までお気軽にお問い合わせください。また、H様のご家族の中には、お年寄りの方と同居してしまっていて、浴槽回り3方向に手すりが設置してあり出入りがとても楽、しかも床が滑らず動きやすいと喜んで頂きました。これから寒くなるので、たくさんお風呂に入って温まって下さい。この度はありがとうございました。

工事後



工事前



工事前



工事後



記事担当：佐久間 純夫

ミラブルzero 新登場!



1週間無料  
貸出サービスあります!

弊社とご契約のお客様限定



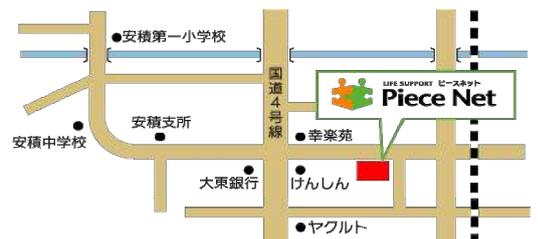
予約制

- ※ 貸出期間は1週間となります。  
1週間無料でご使用いただき、お試しいただけるサービスです。
- ※ 貸出機には限りがありますので、すぐに貸出できない場合があります。

詳しくはお近くのスタッフまで  
お気軽にどうぞ!



株式会社トウエキ  
〒963-0107 福島県郡山市安積2丁目165  
TEL. 024-945-2269 FAX. 024-945-2274 <http://toueki.jp>



Piece Net Home  
ピースネットホーム

Piece Net Energy  
ピースネットエナジー

Piece Net Care  
ピースネットケア

Piece Net Eco  
ピースネットエコロジー

Piece Net Electronics  
ピースネットエレクトロニクス