

**アストモスガス**

暮らしに・地球に「元気」をお届けします。

# あすとも通信

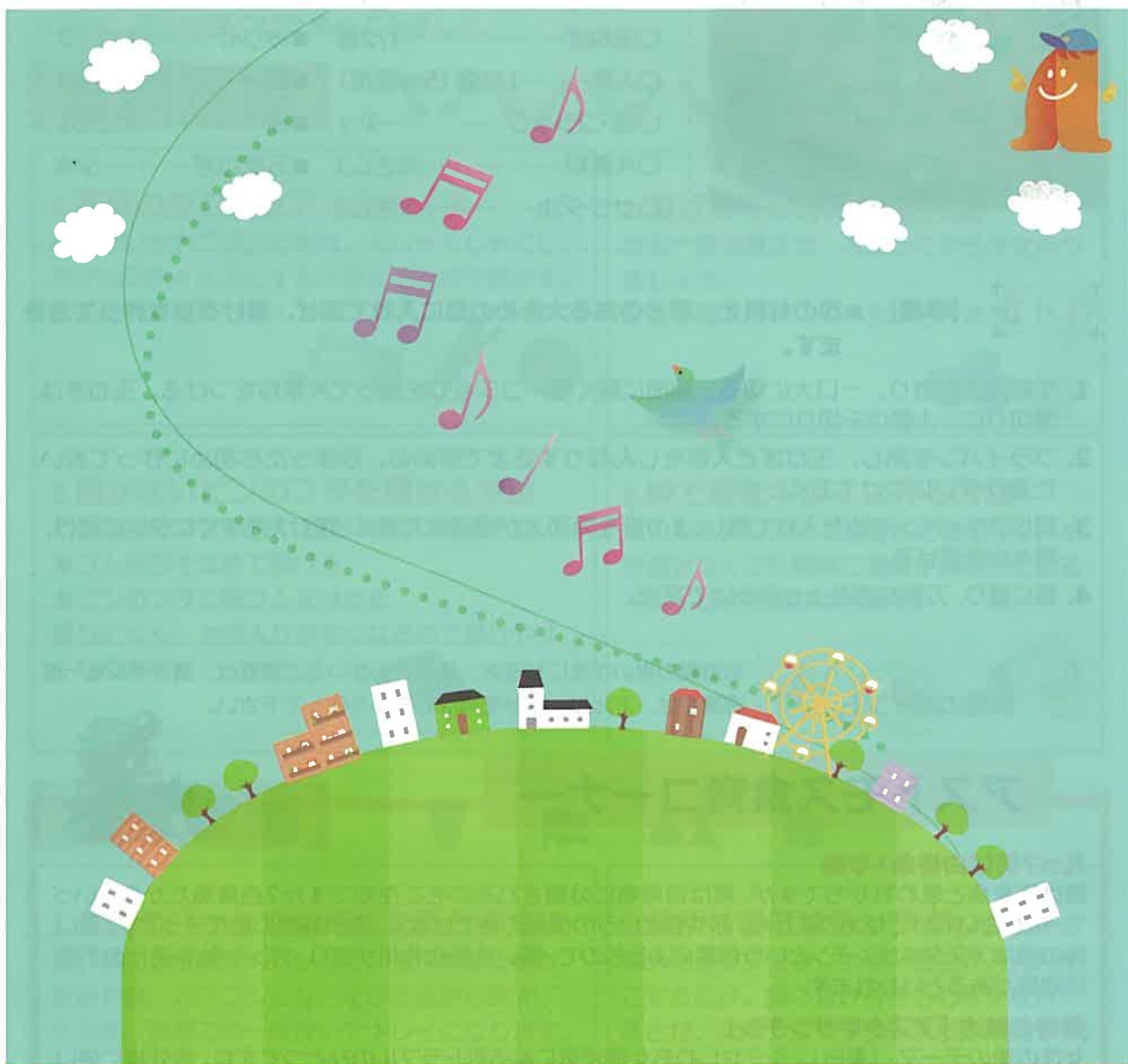
- リフォーム ●太陽光発電 ●オール電化 ●エネファーム (燃料電池)
- 安心・安全なLPガス ●ガス器具 ●家電 ●水まわり

2017年



SEPTEMBER

9月 Vol.105



**アストモスリテイリング株式会社 九州カンパニー**

<http://www.astomos-retailing.com/>

お客様相談室



**0120-93-2188**



揚げずに簡単!暑い日は冷やして美味しくいただきます♪

## 生鮭の南蛮漬け

### 材料 (2人分)

- |                     |               |
|---------------------|---------------|
| ○生鮭……………2切れ         | ■醤油……………大さじ3  |
| ○玉ねぎ……………1/2個       | ■みりん……………大さじ3 |
| ○人参……………1/3個(5cm程度) | ■酢……………大さじ3   |
| ○塩・コショウ……………少々      | ■酒……………大さじ1   |
| ○片栗粉……………大さじ3       | ■万能ねぎ……………少々  |
| ○サラダ油……………大さじ2      |               |



### 作り方

【準備】 ■印の材料を、深さのある大きめの皿に入れて混ぜ、漬けダレを作っておきます。

1. 生鮭は皮を取り、一口大に切る。両面に軽く塩・コショウを振って片栗粉をつける。玉ねぎは薄切りに、人参は千切りにする。
2. フライパンを熱し、玉ねぎと人参をしんなりするまで炒める。炒まったら初めに作っておいた漬けダレにつけておく。
3. 同じフライパンに油を入れて熱し、1の鮭を両面火が通るまで焼く。焼けたらすぐにタレに漬け、時々かき混ぜる。
4. 器に盛り、万能ねぎを上からかけて完成。



調理のポイント



お酒類の臭いが気になる方、子供さんがいるご家庭は、漬けダレを一度沸騰させ、アルコール分を飛ばしてから作って下さい。

## アストモス食育コーナー



### えっ?実は白身魚!な鮭

鮭は赤身魚と思われがちですが、実は白身魚に分類されるのをご存知ですか?白身魚だからといって、身が白いわけではありません。赤や白というのは身の色ではなく、魚の筋肉の色だそうです。赤い身の色はアスタキサンチンという色素によるもので、高い抗酸化作用があり、ガンや動脈硬化の予防に効果があるといわれます。

### 美容の味方「アスタキサンチン」

女性の美のテーマ、「美白」。シミやしわも女性が気になる肌トラブルのひとつですね。紫外線に強いアスタキサンチンが、皮膚の細胞膜を酸化させるメラニンの発生を予防してくれるそうです。美肌のためにもアスタキサンチンがたっぷり含まれた鮭を食べましょう。

### 美味しい鮭の選び方

切り身の場合は、皮が銀色に光り、身の断面にハリとツヤがあるものが新鮮でお勧めです。パック入りのものは、ドリップが出ていないものを選びましょう。





忙しい毎日にちょっとした工夫を！



# 家事の裏ワザ特集

知らなくても問題ないけれど、知ってしまったら「なんでもっと早く教えてくれないの？」と聞きたくなってしまいます。それが裏ワザです。便利な裏ワザはできるだけたくさん知っておきたいですね。そんな裏ワザを集めてみました。

## お料理編



### 1. 野菜の皮むきはアルミホイル

じゃがいもやごぼうの皮は、くしゃくしゃにしたアルミホイルでこすると剥くことができます。手も汚れず簡単です！



### 2. 溶けにくい氷を作る方法

水を一度沸騰させ、冷ましてから氷を作りましょう。

ひと手間で溶けにくい氷ができます。



### 3. 開かないビンのフタを開ける方法

ビンなどのフタが固くて開けにくい時の方法

- ゴム手袋をはめて開ける
- ビンのフタに輪ゴムをはめる

滑りにくく、力が入りやすくなるので開けやすくなります。



### 4. ゆで卵をキレイに作る方法

水に塩を少し入れて沸騰させるだけで、かき混ぜなくても簡単に黄身が真ん中にあるキレイなゆで卵ができます。



## お掃除編



### 1. 麦茶のパックで油汚れを落とす方法

使い終わった麦茶のパックで、油汚れがついた食器や鍋、ガスコンロなどをひと拭きします。その後、洗剤での一度洗いでキレイになります。



### 2. 焦げ付きにはラップクレンザー

丸めたラップにクレンザーをつけ、汚れをこするだけ。鍋の焦げ付きもわずかな力で落とせ、スポンジやブラシより効率的です。



いかがでしたか？すでに実践されている方もいらっしゃると思いますが、ちょっとした工夫でお困りごとを解決できる裏技ばかりです。ぜひ！皆さまもお試してください。



# 熊本県のイベント



## 四山神社秋季大祭 こくんぞさん



### こくんぞさんへ福を授かりに行こう

四ツ山の山頂にあり、四ツ山古墳を社殿内に持つ四山神社の大祭で、「こくんぞさん」の愛称で親しまれています。

古くから商売繁盛・縁結び・交通安全の神として信仰を集めています。参拝者は神社からお賽銭を借り、翌年には倍にして返す「福授け」という珍しい習わしがあり、この大祭には多くの人出でにぎわいます。



【開催場所】 四山神社

【開催日】 2017年9月13日(水)

【交通アクセス】 (車) 九州道南関ICまたは菊水ICから約30分 (公共交通) JR荒尾駅から徒歩15分

【お問い合わせ】 0968-62-1390 四山神社

## 阿蘇神社展—刀剣の美—

### 阿蘇神社の奉納刀を間近で観賞

阿蘇神社に奉納された刀を紹介する、初めての企画展を開催。戦後GHQの政策により接收され現在も所在不明の中、クラウドファンディングで調達した資金により復元、奉納された阿蘇大宮司家伝来の太刀「蛭丸」、またその他の奉納刀や古墳から出土した刀などが公開されます。



【開催場所】 肥後の里山ギャラリー

【開催日】 2017年8月7日(月)～9月22日(金)※休館日あり

【交通アクセス】 (電車) 熊本市電辛島町停留所から徒歩1分 (車) 九州道益城熊本空港ICから約27分

【お問い合わせ】 096-326-7800 肥後の里山ギャラリー





おかけまで  
大好評商品！

快適さを求めて、進化を続けるガスファンヒーター

# ガスファンヒーター4つの魅力



9月より、ガスファンヒーター早期割引の受付を開始致します。これまでの傾向から『夏が猛暑だと冬は厳冬になる』と言われていています。今回は、厳冬でも乗り越えられる大好評商品「ガスファンヒーター4つの魅力」をご紹介しますと思います。

## 1. 快適

- **点火・消火時のニオイが気になりません**  
灯油の暖房器具にありがちな点火時や消火時のイヤなニオイも気にならず、お部屋を快適に暖めます。
- **空気が乾燥しないから体に優しい**  
ガスの燃焼により水蒸気が発生。暖房中でも肌やのどの乾燥を気にする必要がありません。

## 2. 簡単

- **燃料補給の手間が一切ありません**  
一度ガス栓に接続するだけで、それ以降面倒な燃料補給の手間は一切ありません。
- **コンパクトだから置き場所にも困らない**  
燃料タンクがない分、軽くてとってもスリム。持ち運びが簡単で、お掃除のときモラクに移動できます。

## 3. 速暖

- **スイッチONから5秒でポカポカ温風**  
スイッチONからわずか5秒で温風が発生。ガスのパワーで、寒いお部屋全体をあっという間に暖めます。

## 4. 安全

- **セーフティ機能で危険を回避**  
不完全燃焼を起こす前にガスを自動的にカットする「不完全燃焼防止装置」。小さなお子さまやお年寄りにも安心できる機能を多数搭載。

### お客様が石油ストーブ・ファンヒーターの買い替えを検討する理由

#### 利用者が抱く石油ストーブ・ファンヒーターへの不便・不満ランキング 1位は給油の手間



- 第1位 灯油を買いに行く手間、補充の手間
- 第2位 着火、消火時のニオイ
- 第3位 すぐに暖まらない
- 第4位 手に灯油が付くことがイヤ
- 第5位 収納時の灯油の処理

あつ!と思うところは  
ありませんか?



生活シーンに応じて使用する暖房機器はさまざまですが、ガスファンヒーターはお客様の快適さを求めて進化を続けています。裏面にガスファンヒーター早期割引の詳細を記載していますのでご覧ください。

### 今年もタカラ×アストモス合同展示会を開催しています！



佐世保店 9月23/24日開催 都城支店 9月16日開催 霧島店 10月8日開催  
ご来場・見積・成約記念品をご用意しています。たくさんのご来場をお待ちしております。

鹿児島支店 4月29日開催 北九州支店 7月15日開催  
諫早店 5月20日開催 大隅店 8月6日開催※台風の影響により中止  
熊本支店 6月3日開催  
久留米支店 6月17/18日開催

ご来場頂き誠にありがとうございました。