

8月イベント情報



★8/1(木)～8/31(土)

真夏のBIGセール

- ♪冷蔵庫買替応援キャンペーン♪
- ♪エアコン祭り8/18(日)まで

エアコン祭りCM配信中!



★8/1(木)洗濯機の日・夏の省エネ総点検の日

★8/7(水)から17日間

第106回全国高等学校野球選手権大会(夏の甲子園)

★8/11(日)山の日

♪各地の主な花火大会・お祭り♪

- | | |
|---------------------|-----------------------|
| ☆8/2～8/3 長岡まつり大花火大会 | ☆8/8 びわ湖大花火大会 |
| ☆8/2～8/7 青森ねぶた祭 | ☆8/11～8/15 阿波おどり |
| ☆8/5～8/7 山形花笠まつり | ☆8/15 諏訪湖祭湖上花火大会 |
| ☆8/6～8/8 仙台七夕まつり | ☆8/31 全国花火競技大会「大曲の花火」 |



アトムでんきだより

2024年
8月号



8月



暑中お見舞い申し上げます!まだまだ、厳しい暑さが続きますがいかがお過ごしでしょうか?夏バテ気味の方もおられるかと思います。こんな時こそ便利な家電をフル活用いただき快適で健康的な生活を送っていただきたいです。エアコンをはじめ扇風機、サーキュレーター、除湿乾燥機、冷蔵庫、調理家電、防犯用品などなどお客様の快適で安心・健康的な暮らしをアシストしてくれる一押し製品を同封のカatalogに満載しています。ぜひご覧ください!



さて、家族・親戚が集うお盆・夏季休暇をひかえ、日頃お使いでないお部屋のエアコンをはじめテレビなど早めにお使いいただき不具合がないか今一度ご確認ください。また帰省やご旅行などで長期不在にされる方もおられると思いますが、防犯対策は大丈夫ですか?“その心配事”どうぞお気軽にご相談ください!

“でんき・お家・くらしの困った”解決応援隊、安全・快適・スマートな暮らしのサポーターアトム電器にすべてお任せください!

暑中お見舞い申し上げます



今月の逸品

アウトドアや災害非常時に大活躍!ポータブル電源

備えあれば、憂いなし!

コンセントのない屋外や、停電などの万が一の時でも、安心して自由に電気を使えます。これからの台風シーズンにも心強いアイテムです。別売ソーラーパネルと組み合わせれば、電気がない屋外でもエコロジー充電でさらに安心・便利!



電気のやりくり上手は、楽しみ上手。
ポータブルソーラーパネル
BH-SV180
+BN-RF1500



同封の特選品カタログ
23PおよびメーカーWEB
サイトをご覧ください。



Victor ポータブル電源

コンパクトからパワフル大容量タイプまで用途によって選べる5シリーズ

安心、長寿命。ポータブル電源に適したリン酸鉄系リチウムイオン充電電池採用

BN-RF250・BN-RF510・BN-RF800
BN-RF1100・BN-RF1500



※画像、カタログ掲載品はスタンダードタイプ BN-RF800です。

暮らしの 情報板

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

冷凍室の適正温度はご存じですか?

食材の買い置き、お料理の作り置きなど、
食料品の保存に大活躍の冷凍室。
適正温度で使用されていますか?



冷凍室の適正温度は-18℃~-20℃です。
日本産業規格(JIS)により、
家庭用冷蔵庫の冷凍室の温度は
-18℃以下と定められています。これは
微生物が増殖できなくなる*といわれている温度*です。
長期保存できるからと冷凍しても、
適正な温度を保てないと
食品や食材がダメになってしまうかもしれません。

家庭用冷蔵庫の冷凍室は、
ちょっとしたことで温度が
高くなってしまいます。

温度の上昇を防ぐことで
余計な電気代がかからず
節約できます。



冷凍室の温度が上がってしまう原因①

ドアの開閉頻度が多い。
冷凍室の温度が上がる原因で
一番多いのがドアの開閉です。
また、ドアが閉まりきっていない
ことなども原因になります。
ご注意ください。

冷凍室の温度が上がってしまう原因②

料理を温かいまま入れる。
料理は粗熱を取って、冷ましてから
入れましょう。温かいまま入れると、
他の食品や食材が溶けたり傷んだり
する原因になることもあります。

冷凍室の温度が上がってしまう原因③

設置場所が壁に近すぎる。
冷蔵庫は気化熱を外に排出する
ことで、庫内を冷やしていますので、
壁に近づけすぎると、
放熱できなくなって冷えない
原因となります。

脂質が気になる方へ! 今日のヘルシーレシピ

にらと豚のレンジ蒸し焼き



エネルギー / 145kcal
食物繊維 / 7.7g
コレステロール / 53mg



材料(1人分)

- ・豚もも肉(薄切り).....80g (A)
- ・にら.....40g
- ・白ごま.....小さじ1/2
- ・しょうが(おろしたもの).....小さじ1
- ・しょうゆ.....小さじ1/2
- ・酒.....小さじ1
- ・砂糖.....小さじ1/2
- ・ごま油.....小さじ1/2
- ・こしょう.....適宜

作り方

- ① 豚肉と(A)を耐熱皿に入れて混ぜる。にらは3cm長さに切る。
- ② 豚肉を外側に並べて、ラップをして電子レンジで1分加熱し、そのまま1分おく。
- ③ ②ににらを混ぜて、ラップをかけ直し電子レンジで1分加熱し、そのまま30秒蒸らす。
- ④ 皿の料理を盛り付けなおし、汚れを布巾でふき、白ごまをかける。

季節の食材 **にら**
にらはビタミンA・B2・Cやカルシウム、鉄などを豊富に含んだ緑黄色野菜です。独特のにおいがあることから中国語の「香嫌」(においきらい)から「にら」と呼ばれるようになったそうです。そのにおいの原因はアリシンという成分で、脂肪の代謝を高め、血中の脂質を減らす効果があります。また、糖質の代謝に必要なビタミンB1の利用効率を高めるので、ビタミンB1を多く含む豚肉、うなぎ、大豆などと組み合わせるとよいでしょう。

もうすぐ「お盆」ですね。

毎年ニュースなどで耳にする「お盆の帰省ラッシュ」。でも、あらためて考えると、そもそも「お盆」って何だろう...と思ったことはありませんか?



そこで今回は お盆の由来や風習を見てみましょう

日本古来の“祖霊信仰”と“仏教”が融合した行事が「お盆」です。

仏教用語の「盂蘭盆会」が略されて「お盆」になりました。一般的に8月の行事というイメージが強いですが、中には7月にお盆を行う地域もあります。



日本では「お盆」にご先祖様の魂が里帰りをしてくると言われています。ご先祖様への感謝の念と現世の私たちの安寧を祈る行事とされています。

期間	7/13、8/13	「盆の入り(盆入り)」ご先祖様をお迎えする日
	7/14~15、8/14~15	「中日」ご先祖様が家で過ごす日
	7/16、8/16	「盆の明け(盆明け)」ご先祖様を送り出す日

しょうりょううま しょうりょううし 精霊馬・精霊牛 きゅうりやなすを使ってつくる置物

きゅうりでつくったものは「馬」
ご先祖様が早く帰ってくるようにとの思いが、
なすでつくったものは「牛」
ご先祖様がゆっくり戻られるようにとの願いが込められています。



迎え火と送り火

迎え火はご先祖様が帰ってくる時の目印になるように、送り火はご先祖様があの世へ戻っていくのを見送るため、昔は墓前で行うのが一般的でしたが、現在はお墓が遠方にあるなどの理由で自宅の玄関先で行うことも多いようです。京都の夏の風物詩「五山の送り火」もお盆の行事です。



他にも、盆踊りをしたり、花火や爆竹で賑やかにしたり、灯籠流しをしたりする地域もあります。各地のお盆行事を楽しむのもいいですね。