

10月イベント情報

★10/1(火)~10/31(木)
アトムチェーン
～秋のリフォームフェア～
お家のお困りごとを解決します♪

★10/14(月・祝) スポーツの日
1964年10月10日に東京オリンピックの開会式が行われたことを記念して1966年に「体育の日」が国民の祝日として制定され、その後2020年に「スポーツの日」と名称が変更されました。

★10/31(木) ハロウィン

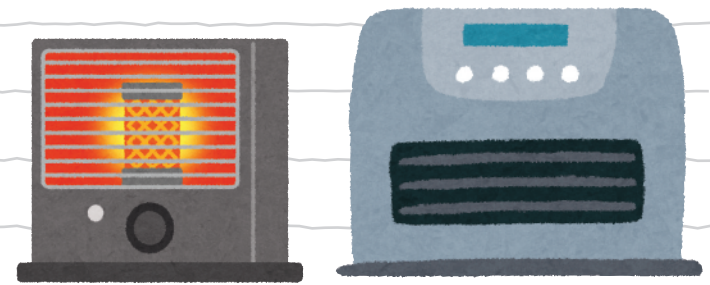
アトムでんきだより

2024年10月号

10月 日増しに秋の深まりを感じる季節となりましたが、いかがお過ごしでしょうか?さて、本日アトムでんきだより10月号と一押し家電情報満載の特選品

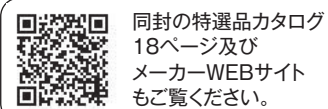


カタログをお届けしました。ご一読いただければ幸いです。今月は“秋の豊作満喫祭”と銘打ち、食欲の秋をより楽しいものにしてくれる「最新調理家電」、あったかで快適な暮らしを提供する「暖房製品」、秋の夜長を満喫できる「デジタル家電」など、この季節にピッタリな家電製品をたくさんご用意して皆様の快適な生活を応援させていただきます。また皆様、この時期にこれまで活躍してくれた扇風機などの夏物家電をしまって暖房製品を出される事と思います。その際にはご使用される前にホコリが付着していないか、異音や異臭がしないかなど、しっかりと点検してから使用される事をおススメします。特にご注意くださいなのが灯油です。もしも越年してしまった灯油が残っていても紫外線などによって変質している可能性があり、故障の原因となりますので石油ファンヒーターや石油ストーブに使用されることは安全の面からも控えていただきますようお願いいたします。もし不具合や心配事がございましたらお気軽に当店までお知らせください。アトムチェーンではリフォームフェアを開催中です。家電製品の販売だけでなく、トイレや浴室への手すりの取付けなどのリフォームサービスも行っていますのでお気軽にお声がけください。気温の移り変わりが激しい時季となります。どうぞ十分にご自愛ください。



今月の逸品 ZOJIRUSHI ホットプレート EA-HA30 (HZ)

穴あきプレートで
気になる煙や油の飛び散りを抑えて
おいしい食事が楽しめる



同封の特選品カタログ18ページ及びメーカーWEBサイトもご覧ください。

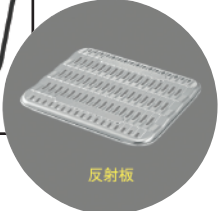
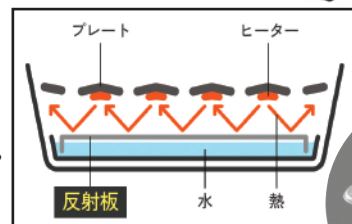
油の飛び散りを約90%カット!
煙も およそ半分に

穴あきプレートで焼肉をおいしく!

深型穴あき焼肉プレート



穴からお肉の余分な脂が落ちるから、油の飛び散りを抑えながらお肉をおいしくヘルシーに!



「反射板」が熱効率を高め、すばやく焼き始められる!

水を入れた水受皿の上に反射板を置くことで熱効率が高まり、水の蒸発を抑制します。

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

衣替えの季節 ハウスダストにご用心



衣替えをしていると、鼻がむずむず、くしゃみが出てしまうことも。
そのくしゃみや鼻水はハウスダストが原因かもしれません。

長期間しまいこんでいた衣服には、ほこりやダニの死がい・フン、カビなどの
アレルギー物質が付着していることがあり、衣替えをするときに空気中に広がります。

対策その①

衣服を出すときは
換気をして風通しをよくする



ほこりが舞い上がらないよう
静かに取り出し、
マスクを着用するなど
ほこりやハウスダストを
なるべく吸い込まない工夫を
しましょう。

一般に秋の衣替えは最低気温が18℃を下回る日が続く頃が目安とされています。
湿度の低い、からっと良く晴れた日が衣替えのチャンスです。

対策その②

収納前後はアイロンや高温の乾燥機にかける



ダニは熱に弱いですが、
天日干しではなかなか
退治できません。
60℃以上の高温に当てる
ことがポイントです。

※アイロンや乾燥機の設定温度とともに、
衣服の「洗濯表示」を必ずご確認ください。
熱に弱い素材の場合、とくに注意が必要です。

糖尿病が気になる方へ! ♪今日のヘルシーレシピ♪

秋のみょうがとナスの豚炒め



エネルギー / 244kcal
食物繊維 / 3.0g
塩分 / 1.3g



材料(1人分)

豚ロース薄切	60g	塩	ふたつまみ(0.4g)
みょうが	2個(30g)	こしょう	適宜
なす	1本	(A)	
万能ねぎ(小口切り)	適宜(2g)	砂糖	小さじ1(3g)
小麦粉	小さじ1(3g)	酢	小さじ2(10g)
水	大さじ1(15g)	醤油	小さじ1(6g)

作り方

- みょうがは根元を少し切り落とし、縦に4つ割にする。
- 豚肉は一口大に切り、塩、こしょうを振り、小麦粉をまぶしつける。
- なすは半分に切り、1cm幅の斜め切りにする。
- フライパンに油を入れて熱し、豚肉を焼き、なすと水を加えて蓋をして1分加熱し、みょうがを加えてサッと炒め、Aを加えて味をからめる。
- 器に盛り付け、小口切りにした万能ねぎをかける。

出典:オムロンヘルスケア株式会社様ウェブサイト「ヘルシーメニュー」

～今さら聞けない～

「ハロウィン」って何?

10月31日は「ハロウィン」です。

街は看板やポップで飾り立てられ、心躍る楽しい雰囲気となり、お菓子屋さんをはじめ、いろいろなお店でセールが行われます。

クリスマスやバレンタインデーのように、すっかり日本になじんだ「ハロウィン」。
……ですが、「そもそも『ハロウィン』って何?」と疑問に思ったりしませんか?

ハロウィンとは11月1日の「万聖節の前夜祭」として行われるヨーロッパ発祥のお祭りです。
日本でいうお盆のような行事で
先祖の霊をこの世に迎えるとともに悪霊を追い払う意味合いがあります。
ハロウィンの正確な期間は、10/31～11/2になります。



ハロウィン期間中には、霊や精霊を慰める行事が行われます。

なぜ仮装するの?



ハロウィンでお化けや怪物に仮装する理由は、
先祖の霊と一緒に帰ってくる悪霊を怖がらせて追い払うためです。
また、悪霊に近い姿をすることで、
悪霊がもたらす悪運や災いを遠ざける目的 もあります。
国や地域によっては、仮装パレードや仮装コンテストも行われており、
仮装を楽しむことはハロウィンイベントの風物詩となっています。



かぼちゃの飾りは何?



ハロウィンのシンボルといえば、
かぼちゃをくり抜いて中にキャンドルを灯したランタンです。
怖い顔をしたかぼちゃのランタンは、「ジャック・オー・ランタン」という名称で
魔除けの役割を持ち、悪霊を追い払う力があるといわれています。
伝承では、カブをくり抜いて火を灯したことが始まりといわれており、
カブの代わりにカボチャでランタンを作るようになったといわれています。



どうしてお菓子を配るの?



ハロウィンでは、仮装をした子どもたちが家を訪ねて回って、
「トリック・オア・トリート」(お菓子をくれなきゃいたずらしちゃうぞ)と
声をかけながら玄関先でお菓子をねだる風習が、イベントの名物となっています。
諸説ありますが、ハロウィンで配るお菓子には、
悪霊に元の世界へ帰ってもらう魔除けの意味合いが込められています。
「トリック・オア・トリート」と声をかけられたら、
「ハッピーハロウィン」と返してお菓子をあげましょう。



日本のハロウィンは、
仮装パレードが主体となる娯楽行事の要素が強くなっていますが、
ハロウィン本来の意味合いを知りつつ、楽しめるといいですね。