

ダスキン ハウスクリーニングキャンペーンのご案内

DUSK!N
喜びのタネをまこう

サービス
ServiceMASTER

家事代行
merry maids

プラスワン！
プレゼント実施中
下記クリーニング実施で
プレゼントを進呈！

洗面所・トイレクリーニング

洗面所1カ所(床面積4㎡未満)+
トイレ1室(床面積2㎡未満)

標準料金 **17,280円**

届きにくい
裏の裏まで
徹底洗浄

【オプション】
※クリーニング料金をプラス
汚れ防止コート(洗面ボウル1台)
2,160円
汚れ防止コート(便器内部1台)
3,240円



浴室クリーニング

1室(床面積4㎡・高さ2.4m未満)

標準料金 **17,280円**

根強い
カビ・垢も
スッキリ

【オプション】
※クリーニング料金をプラスカビ防止コート
(床面積4㎡未満、高さ2.4m未満)
4,320円
カビ防止コート床面積1㎡増えるごとに
2,160円



レンジフードクリーニング

家庭用レンジフードまたは
フード付き換気扇1台(幅95cm未満)

標準料金 **18,360円**

油汚れも
しっかり
キレイに



キッチンクリーニング

キッチン1カ所(間口3m未満)

標準料金 **17,280円**

汚れに
応じて道具を
変更



※表示料金は消費税 8% を含んだ総額表示になっております。 ※現在サービスをご利用中の方は特典対象外とさせていただきます。
※他のキャンペーンやクーポン等との割引併用はできません。 ※定期お掃除の場合は初回サービス料金から 10%OFF とさせていただきます。
※サービスは 1 回あたり 10,800 円 (税込) 以上で承ります。(定期サービス除)。 ※サービス実施日程等のご希望に添えない場合があります。
※一部完全に除去できない汚れがあります。 機種や素材によってはクリーニングできない部位がありますので、あらかじめご了承ください。

【全自動洗濯機除菌クリーニングについて】

※サービス対象機種は全自動洗濯機・ドラム式洗濯乾燥機のみです。 2 槽式洗濯機はサービスできませんので、ご了承ください。
※作業上、乾燥機の取り外しが必要な場合は別途料金 2,268 円 (税抜 2,100 円) を頂戴いたします (縦型の場合のみ)。
※乾燥機能付き (除湿タイプ) 洗濯機の場合は別途料金 2,160 円 (税抜 2,000 円) を頂戴いたします (縦型の場合のみ)。



豊通エネルギー株式会社

toyotsu energy corporation

豊田営業所

〒473-0928 愛知県豊田市生駒町横山106番地
TEL 0565-57-2031 FAX 0565-57-2335

碧南営業所

〒447-0879 愛知県碧南市沢渡町233番地
TEL 0566-46-3450 FAX 0566-46-3451

豊橋営業所

〒440-0822 愛知県豊橋市伝馬町215番地
TEL 0532-63-8112 FAX 0532-63-8113

北名古屋営業所

〒481-0031 愛知県北名古屋市長寺東4丁目2
TEL 0568-25-2881 FAX 0568-25-2882

安城営業所

〒446-0046 愛知県安城市赤松町大北85番地2
TEL 0566-93-9700 FAX 0566-93-9701

とよ通信

winter
2016
vol.11
toyotsu energy corporation

冬のお風呂場を快適空間に！始めよう浴室暖房乾燥機

www.toyotsuene.co.jp



イラスト / 藤井アキヒト

始めよう

冬のお風呂場を快適空間に!

浴室暖房乾燥機

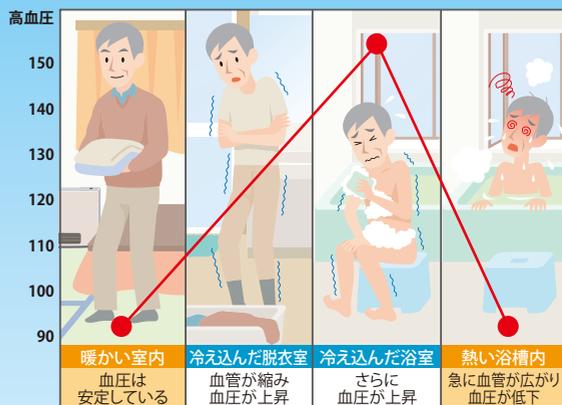
冬場のお風呂で最も怖いのが、急激な温度変化が身体に悪影響を及ぼす「ヒートショック」。今回は、ヒートショックを予防し、お風呂場を安心・快適なリラックス空間に変える『浴室暖房乾燥機』をご紹介します!

POINT 1

ヒートショックを予防し冬場も安心!

一年間のうち、お風呂場で発生する事故は約19,000件にもなります。中でも、急激な体温変化で血圧や脈拍が変化して起こるヒートショックは冬場に多く発生し、最悪死亡するケースもあります。浴室暖房乾燥機で浴室を暖かく保つことでヒートショックを予防し、ご高齢者や血圧に不安を抱える方も安心して入浴することができます。

温度差で変化する血圧のイメージ



冬も安心して
お風呂に入れる!



最短1日でOK! 取り付け工事もラクラク

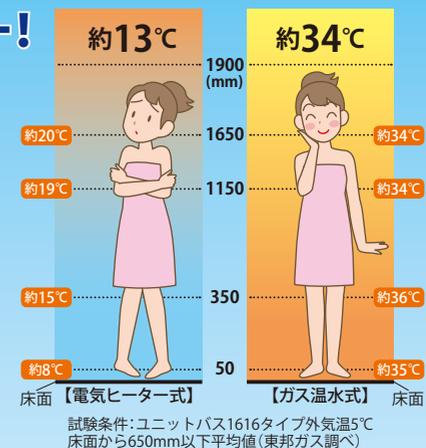
例えば壁掛け型の浴室暖房乾燥機の場合、タイル浴室やシステムバスなど、様々なタイプの浴室に対応が可能です。お金のかかる大規模なリフォームは必要なし! お手軽な取り付け工事だけで、ご自宅のお風呂に設置することができます。

POINT 2

パワフル&スピーディー!

ガス温水式の浴室暖房乾燥機は運転の立ち上がりが早く、スイッチを入れて15分で浴室温度は約34℃に! 頭から足元までポカポカです。立ち上がりに時間がかかり、暖かさにムラがある電気ヒーター式と比べると、その差は歴然!

浴室温度分布を比較 (立ち上げから15分後)



POINT 3

衣類乾燥に大活躍! 入浴後も清潔に

洗濯物を干せない雨の日には、カラッと乾かしニオイを防ぐ衣類乾燥機に早変わり! ホコリや花粉が付くこともありません。また、入浴後の乾燥運転で浴室のカビや結露を抑止すれば、お風呂場はいつも清潔です。お掃除も楽になって大助かり!



POINT 4

まだまだある! 嬉しい便利機能

浴室暖房乾燥機の種類によっては、「適度な汗をかいて美容にも良いミストサウナ」「お風呂場の温度に応じて自動で運転するオート機能」「省エネに最適なエコモード」といった便利機能も装備! 毎日の生活に嬉しい機能が満載です。



弊社までお気軽にご相談ください。



人口:377,999人
(2016年10月1日現在)

【東三河】

◆ 名称の変遷

豊橋は、古くは「穂の国」と呼ばれていた。以降は、鎌倉時代には「今橋」、室町時代には「吉田」と時代とともに名称を変える。明治時代に現在の「豊橋」へと改称し今に至る。



東と西、過去と現在が 交錯する東海道の要衝

豊橋市は東三河の人口の約半数を擁する中核都市であり、街の中心を東海道の要衝が貫いている。江戸時代には吉田宿や二川宿で知られる宿場町、城下町として栄えてきた。現代でも東海道沿いに国道や新幹線、鉄道が通り、東と西を結ぶ東海道交通の要衝となっている。かつての宿場町の賑わいを感じさせる本陣・旅籠屋・商家のほか、大正ロマンが香る豊橋市公会堂（国登録有形文化財）、東海地区唯一の路面電車など、街と人々の生活をめぐる時代の流れを感じることができる。現在は、車・貨物などの輸出入を担う貿易港に加え、温暖な気候と豊かな水源を活かした多様な農業を主軸産業としている。



豊橋鬼祭

平安時代より続く鬼祭り、現在は毎年2月に行われる。赤鬼と天狗があらそう「からかい」が見どころで、赤鬼が若衆とともに境内から飛び出し、掛け声をあげて餅と白粉をまき散らしながら町々を駆け巡る。



なめし田楽

江戸時代からの伝統の味で、大根の葉を細かく刻んだものをご飯に混ぜたなめしと、甘辛い赤味噌だれを染み込ませた豆腐田楽を組み合わせて食べる。市内にある創業200年あまりの老舗で味わうことができる。

豊橋筆

19世紀初頭から製造が始まり、書道用を主として様々な種類がある。長さや弾力の異なる多様な毛を水を用いて混ぜ合わせる「練りませ」製法で作られ、墨によく馴染み滑りやすい独特の書き味から人気が高い。



手筒花火

東三河地域発祥と言われる奉納行事で、孟宗竹に縄を巻き締めた筒を籠に抱え、巨大な火柱を噴出させる勇壮な花火。450年余りの歴史を持ち、五穀豊穡、無病息災、家運隆盛などを祈り行われてきた。



豊橋ちくわ

文政年間(1818～30)に、ある魚問屋が四国・金毘羅宮の名物だったちくわを豊橋でも製造したのが始まり。豊橋のちくわは他の地域に比べ穴が小さく、中央部だけに焼き色を付けているのが特徴。



材料 (4人分)

■だいこん	1/2本(600g)
■とりひき肉	300g
■ねぎのみじん切り	15cm分

A	塩……………小さじ 2/3
	酒……………小さじ 2
	かたくり粉……………大さじ 1

■だし	カップ 7
-----	-------

B	塩……………小さじ 1/2
	しょうゆ……………小さじ 1

〈薬味〉

ゆずの皮のせん切り、万能ねぎの小口切り、七味とうがらし、こしょうなど……………適量

1人分
185kcal
調理時間
40分

作り方

- ①だいこんは皮をむき、厚さ1-2mmのたんざく切りにする。
- ②ひき肉にAを加え、ねばりが出るまでよく混ぜる。
- ③土鍋にBを入れて中火にかけ、煮立ったら②をスプーンですくって落とし入れる。
- ④アクを取り除き、だいこんを加える。火が通ったらできあがり。汁ごと取り分け、薬味と一緒に食べる。

旬のだいこんをたっぷり 1/2 本使ったお鍋です。材料が少なく、作り方もシンプルなのがうれしいポイント。

だいこん鍋

調理のポイント

つくねは丸めず、スプーンですくって落とすだけ。このほうが固くならず、ふわっとした食感が楽しめます。また、だいこんは薄く切ること火どおりがよくなり、短時間でできあがります。

ヘルシーポイント
(栄養ポイントなど)

汁ごと食べることで体の芯から温まるので、寒い季節にぴったり。たっぷりのだいこんとつくねで食べごたえはありますが、カロリー控えめなのもポイントです。

さらに
美味しく!

冷凍保存活用法

さらに
便利に!

食材の保存に便利な冷凍ですが、「でも、冷凍すると味が落ちるし…」とお悩みの方も多いのでは? 今回は、正しい冷凍保存の方法や、冷凍によって得られる意外なメリットについてご紹介します。



POINT!

「美味しい冷凍」のための3つのポイント

①冷凍の下ごしさえする

例えば野菜の場合、美味しく冷凍保存する際に効果的なのが「下茹で」です。下茹ですることで、ビタミンなどを破壊する酵素の働きを抑制。栄養素と色味を長くキープしながら、殺菌の効果も期待できます。また、塩分・糖分を含む調味料に漬けて冷凍すると、傷みを防ぎつつシャキッとした食感も保てます。お肉の場合は、下味をつけて冷凍することで味がよく染みこみ、全体的に柔らかくなります。



野菜は15秒程度の下茹でが基本です。



調味液は、手で揉んでよく馴染ませましょう。

②空気との接触を極力防ぐ

冷凍する際、気をつけたいのが「空気との接触」です。冷凍時に空気に触れると、食材が酸化し味が落ちたり、冷凍臭が付いてしまうことも…。食材をラップで巻き保存袋などで密封し、中で薄く広げます。その後は袋をくるくると丸めたり、ストローを使ってできる限り空気を締め出しましょう。



市販の容器のまま冷凍してしまうと、すき間から空気が入り込み食材が傷みます。必ず上記の方法で包み直しましょう。

③食べ方に合わせた解凍方法を選ぶ

下茹でした野菜を温め直したい時は、凍ったまま熱湯で解凍するのがおススメです。また、下味をつけ冷凍した野菜やお肉の場合は、冷蔵庫で解凍するか、氷を入れたボウルを使った流水解凍で戻しましょう。



時間がない時には電子レンジでOK。汁物の解凍には特に向いています。



POINT!

冷凍すると栄養価が増える食材がある!

◆シジミやキノコは冷凍するとお得に

シジミは冷凍することで、肝臓の代謝を促進するアミノ酸・オルニチンの量が4倍に増加。またキノコ類も、グアニル酸などの成分が増え、栄養素や旨みがUPします。冷凍には、長期保存以外にも嬉しい効果があります。



シジミは氷漬けにして、キノコ類は冷凍用の保存袋をさらに新聞紙で包んで冷凍するのが効果的です。