# とよ通信　2014年秋号　アンケート

**該当する答えに○をつけてください（複数回答可）**

**A** 今回の記事で一番興味をもたれた記事に○をつけてください。

①P2-3 コンロ　②P4-5 秋の展示会情報　③P6 ヘルシーレシピ
④P7 おうちエステ

**B** P2-3 を読んで、最新コンロについて理解できましたか?

①よく理解できた　②まあまあ理解できた　③理解できない

**C** 最新コンロについて、もっと詳しく知りたいですか?

①詳しい説明を直接聞きたい　②詳しい資料が欲しい
③参考程度に知りたい　④あまり興味がない　⑤自宅に設置済み

ご意見・ご要望をお聞かせください。

| フリガナ / お名前 | 性別 | 年齢 |
|---|---|---|
| | 男 ・ 女 | 歳 |
| ご住所 □□□-□□□□ | | |
| 電話番号 | | |
| お取引の営業所名 | | |

## プレゼントのお知らせ

左のアンケートにお答えいただいた方の中から、抽選で15名様にクオカード1000円分をプレゼントします。

必着です

締切は **2014年11月10日(月)**

なお、当選者発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。

## 応募方法

ご記入後のアンケートを切り取り（またはコピーして）、はがきの裏に貼り、はがきの表面には下記の宛先を貼って、ご投函ください。

## ホームページでご応募の場合

豊通エネルギーHPの「とよ通信読者プレゼント」をクリックして、 今号のキーワード「コミュニティ」を入力してください。

豊通エネルギー　検索

**www.toyotsuene.co.jp**

アンケートのご記入内容により、豊通エネルギー株式会社がお客様に資料の送付、訪問による説明、ご意見・ご要望への回答を行います。

〒473-0928
豊田市生駒町横山106番地
**豊通エネルギー株式会社**
**豊田営業所**
**『とよ通信』**事務局 行


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　愛知県北名古屋市弥勒寺東4丁目2 | TEL 0568-25-2881　FAX 0568-25-2882 |
| 岡崎営業所 | 〒444-0821　愛知県岡崎市庄司田1丁目13-16 | TEL 0564-57-8251　FAX 0564-54-9125 |


お客さまの暮らしに豊通エネルギーを

# とよ通信


豊通エネルギー株式会社

autumn 2014 vol. 2
toyotsu energy corporation


## 最新コンロはこんなに便利！

www.toyotsuene.co.jp



イラスト／藤井アキヒト

# 最新コンロはこんなに便利！

弊社までお気軽にご相談ください。



## POINT 1

### 自動で温度キープして、揚げ物がおいしく仕上がるから便利！

温度を選んだら、火加減を自動的にコントロールして設定温度をキープ。揚げ物のほか、140℃で卵焼き、180℃で餃子など、フライパン調理にも活用できます。






## POINT 2

### 自動でおいしいご飯が炊けて、おかゆも作れるから便利！

「ごはん」を選ぶだけで、自動的に炊き上がります。ガスの直火炊きならではのふっくらとおいしいご飯がたまりません。専用土鍋を使うと、かまどで炊いたようなおいしさが味わえます。






## POINT 3

### 魚を自動で焼き上げるから便利！

「姿焼」「切身」「干物」から選び、「焼き加減」を選択すると、お好みの焼き具合でおいしく魚を焼き上げます。






## POINT 4

### タイマーで自動消火して、煮過ぎ、ゆで過ぎを防ぐから便利！

シチューや煮物などのじっくり煮込む料理を作る時、また、パスタやうどんなどの麺類をゆでる時、タイマーを使えば、お好みの時間に合わせて自動消火するので、煮過ぎ、ゆで過ぎを防ぐことができます。






## POINT 5

### 本格的なオーブン料理が手軽にできるから便利！

ローストビーフやピザ、グラタンも、グリルで手軽に作ることができます。別売の万能鉄鍋「ダッチオーブン」を使うと、パンやケーキもOK。



## POINT 6

### 汚れたらゴトクをパッとはずし、サッとふくだけでキレイになるから便利！



※機能やパネル表示は機種によって異なります。



NEW ARRIVAL

## 次世代ガスコンロ「スマートコンロ」9月16日デビュー！



スマートコンロ



### 指先ひとつで簡単操作の「ツイストスイッチ」

天板の円盤状のスイッチを指先で軽くタッチ、スライド、回転させて、点火、消火、火力調節、タイマー設定などを行います。




マグネット式の「ツイストスイッチ」のノブは取りはずしが可能。コンロを使わない時は、子供の手が届かないところに置いておけるので安全です。



### グリルに焼き網がなく「温度センサー付きバーナー」搭載

焼き網ではなく、2種類の付属プレートで調理。グリル底面に「温度センサー付きグリルバーナー」を搭載し、きめ細かな温度管理で多彩な調理が楽しめます。

プレートパン〔浅型タイプ〕



キャセロール〔深型タイプ〕



### スマートフォンで調理モードをコンロに送信

無料のスマートフォン専用アプリをダウンロードして、約100種類のレシピからメニューを選んで、調理モードをコンロに送信したり、コンロの設定温度やタイマーの残り時間をスマートフォンで確認したり、連動機能で利便性を高めました。

※コンロとスマートフォンの連動には、家庭内に無線LAN環境が必要です。

### コンロのカンタンお手入れ

グリル内は、両サイドのバーナーがなくなり、フラットになった新構造なのでお手入れがカンタン！

グリル



グリル使用後は、焼き網や受け皿がないので、付属プレート（上記）を洗うだけ。セラミックコーティングされているから、油汚れを落とすのもカンタン！

プレート



ゴトクと「ツイストスイッチ」を取りはずせば、天板はほぼフラットになるので、ふき掃除がカンタン！

天板



# 豊通エネルギー『秋の展示 会』開催のお知らせ!

## 皆様のご来場をお待ちしております！

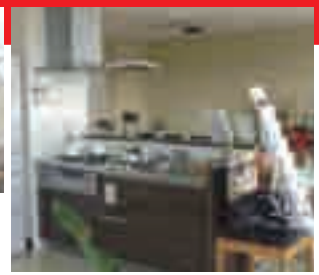



## 豊橋営業所

**11月15日（土）**

### コミュニティルームで展示会を開催！





キッチン、トイレ、バスを実際に
見て触って体験！床暖房スペースでは
ぜひ寝転がってみてください。

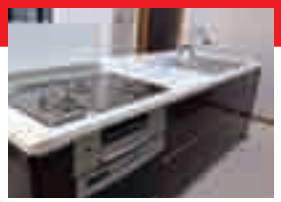
豊橋営業所
〒440-0822　愛知県豊橋市伝馬町215番地
TEL 0532-63-8112　FAX 0532-63-8113

## 碧南営業所

**10月5日（日）**

### コミュニティルーム

### OPEN半年感謝祭を開催！





最新式のキッチンを備えた
「コミュニティルーム」で、地元の野菜、
ハム、えびせんなどを販売。

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

## 豊田営業所

**11月23日（日）** 10:00〜17:00

### クリナップ

### 豊田ショールームで展示会を開催！





理想のキッチン、バスルームがきっと
見つかる、豊富なラインナップ。

【クリナップ豊田ショールーム】
愛知県豊田市上挙母3丁目45　駐車場完備／愛環線
「新上挙母」駅、名鉄三河線「上挙母」駅より徒歩5分。

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

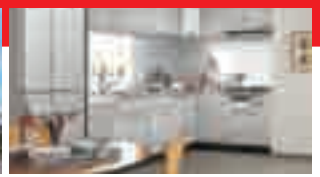
## 北名古屋営業所

**10月26日（日）** 10:00〜16:30

### タカラスタンダード

### 小牧ショールームで展示会を開催！





133坪のフロアに、システムキッチン、システムバス、
洗面化粧台など、水まわりの機器を多数展示。
商品を実際に見て、触れて、体感してください。

【タカラスタンダード小牧ショールーム】
愛知県小牧市横内字立野627番地9（小牧工業団地内）
駐車場完備／名古屋方面から犬山方面へ国道41号小牧
ICを過ぎて、横内惣境信号右折すぐ。

北名古屋営業所
〒481-0031　愛知県北名古屋市弥勒寺東4丁目2
TEL 0568-25-2881　FAX 0568-25-2882

## 岡崎営業所

**11月29日（土）**

### ノーリツ岡崎ショールームで展示会を開催！



システムキッチン、システムバスの
豊富な展示、太陽光・太陽熱利用
システムコーナーなど、盛りだくさん。

【ノーリツ岡崎ショールーム】
愛知県岡崎市東明大寺町9-9　駐車場完備

岡崎営業所
〒444-0821　愛知県岡崎市庄司田1丁目13-16
TEL 0564-57-8251　FAX 0564-54-9125



フライパンひとつで仕上げるので手軽！
韓国風の甘辛の味付けが、さんまとよく合います。

# さんまのかば焼き丼 ナムル添え

1人分
585 kcal
調理時間
20分

## 材料 （2人分）

| | |
|---|---|
| さんま | 大1尾（200g） |
| かたくり粉 | 大さじ1/2 |
| A 砂糖 | 小さじ1 |
| A コチュジャン | 大さじ1/2 |
| A 酒 | 大さじ2 |
| A しょうゆ・酢 | 各小さじ1 |
| もやし | 1/2袋（100g） |
| にら | 1/2束（50g） |
| すりごま（白） | 小さじ2 |
| B 水・酒 | 各大さじ1 |
| B 塩 | 小さじ1/8 |
| ごま油 | 小さじ2 |
| 温かいご飯 | 300g |
| 〈好みで〉コチュジャン | 適量 |

## 作り方

❶もやしはひげ根をとり、にらは4～5cm長さに切ります。

❷ナムルを作ります。フライパンにごま油小さじ1を温め、もやしを軽く炒めます。Bを加えてふたをし、5～6分弱火で蒸し煮にします。にらを加えて汁気をとばしながら炒め、ごまを混ぜてとり出します。

❸さんまは頭と内臓を除いて三枚におろし（お店で頼んでも）、長さを半分に切ります。Aは合わせます。

❹さんまの水気をふいて、かたくり粉を両面にまぶします。ペーパータオルでフライパンの汚れをふきとり、ごま油小さじ1を温めます。さんまの身を下にして入れます。中火で焼き、少し焼き色がついたら裏返し、皮がカリッとするまで焼きます。Aを加え、ひと煮立ちしたら、さんまにからめて火を止めます。

❺ご飯の上に、さんまとナムルを盛り、残ったタレをさんまにかけます。好みでコチュジャンをつけて食べます。

### ヘルシーポイント

●さんまの脂肪には、EPAやDHAが豊富。血液をサラサラにしたり、悪玉コレステロールや血圧を下げる働きがあり、生活習慣病の予防にも役立ちます。

●どんぶりものは栄養が偏りがちですが、野菜のナムルを添えることで、バランスも彩りもよくなります。

### 調理ポイント！

●かたくり粉はさんまを焼く直前にまぶしましょう。粉をつけてから時間が経つと、衣がべったりとしてしまい、カリッと焼き上がりません。



□協力：ベターホームのお料理教室　□撮影：大井 一範

OUCHIesthetic

# おうちエステで きれいになろう

家にあるもの、捨てるもの、手頃な価格のものを上手に利用。
お金や時間をかけなくても、わが家で手軽にきれいになれるのです。

### kirei 1 冷たいスプーンで気持ちよくパッティング

氷水などで冷やしたスプーンを顔にあて、パタパタと軽くたたくことで血行がよくなり、毛穴の引き締め効果も期待できます。



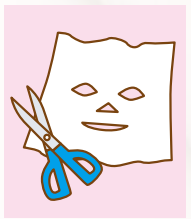
### kirei 2 荒れた唇はハチミツでパック

唇にはちみつをたっぷり塗り、ラップで覆います。乾燥してカサカサになった唇が、ふっくらプルプルになるでしょう。



### kirei 3 キッチンペーパーでローションパック

目、鼻、口を切り抜いたキッチンペーパーに化粧水を含ませ、顔に貼ります。ティッシュペーパーでもOK。お肌しっとり。



### kirei 4 飲んだ後の茶がらで洗顔

石けんなどで洗顔後、洗面器に水と1杯分だけいれた後の茶がらを入れ、すくって顔にあてます。カテキンの働きで美肌に。



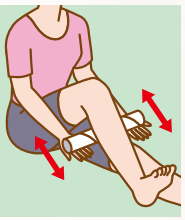
### kirei 5 入浴時に米ぬかマッサージ

米ぬかを布袋などに入れてお湯で湿らせ、顔や体をやさしくこすります。お肌すべすべで美白効果も期待できます。



### kirei 6 ラップの芯でふくらはぎマッサージ

脚の疲れやむくみが気になる時、ラップの芯でふくらはぎをマッサージするとよいでしょう。下から上に転がします。



※効果には個人差があり、肌に合わない場合もあります。