豊通エネルギー株式会社からのお知らせ

# ダスキン　ハウスクリーニングキャンペーンのご案内

DUSKIN 喜びのタネをまこう　ServiceMASTER　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ヵ所（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】
※クリーニング料金にプラス
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**



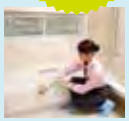
## 浴室クリーニング

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】
※クリーニング料金に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ヵ所（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券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（定期サービス除く）。※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　愛知県北名古屋市弥勒寺東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

豊通エネルギー株式会社

お客さまの暮らしに豊通エネルギーを

# とよ通信

winter 2018 vol.19
toyotsu energy corporation

パーティー料理も大得意！　お役立ちグリル活用術

www.toyotsuene.co.jp



イラスト / 藤井アキヒト

パーティー料理も大得意！

# お役立ちグリル活用術

クリスマス、忘年会に新年会など、冬はホームパーティーの機会がたくさん。
今号は、パーティーのテーブルを彩る料理作りの強い味方になってくれる、
コンロの便利なグリル機能と、グリル専用の調理器具の魅力をご紹介します！



知っていますか？

## グリル専用の調理器具

テーブルにそのまま出せる
おしゃれなデザインも◎



グリル庫内に入れて使う、専用の調理用サポート器具があります。食材を直火調理できる大容量のプレート型、蓄熱性・保温性が高く煮込み料理にもぴったりの鍋型やダッチオーブンタイプ他、種類豊富！“焼く”以外の調理も可能になり、料理好きな方はもちろん、苦手な方にもおすすめです。

## 特別な日のごちそうも　日常の食事作りも、手軽に楽しく実現！



### 理想の焼き上がりを実現

遠赤外線効果により、火の通り方が絶妙かつ抜群なのがグリル調理の魅力。食材のうまみを存分に引き出します。肉や魚が、外はパリッと、中はジューシーに、炭火焼きのような理想の焼き上がりに！





### 煮る・蒸す・炊く調理もできる

専用の調理器具があれば、グリル機能で煮る・蒸す・炊く調理もできるようになります。具材の仕込みとボタン操作だけで、繊細な火加減の調節もお任せでOK。凝った料理も誰でも手軽にできます！



### 焼きたてパン&スイーツも!

ホームベーカリーやオーブンがなくても、専用の調理器具を使えば、パンやスイーツも家庭のグリルで手作りできます。パーティーのテーブルに並べば、子どもたちも喜ぶこと間違いなしです。

### ヘルシーなノンフライ調理

底が波形のプレート型器具なら、ノンフライ調理も可能です。食材から出る余分な脂や塩分を落とすことができ、とってもヘルシー！また、冷えてしまった揚げ物もカリッと温め直すことができます。

### 同時調理で目指せ時短!

コンロのバーナー2~3口とグリルの同時調理が叶えば、調理時間の時短につながります。グリルを上手に活用すれば、複数の食材の調理も一度にでき、日々の朝食やお弁当作りにもお役立ち。



弊社までお気軽にご相談ください！

おらがまち愛知　第十回

# 幸田【西三河】




愛知の各都市の魅力を探っていく本コーナー。
第十回は、松平家とゆかりの深い幸田を紹介！



## 自然と産業が調和する西三河唯一の“町”

西三河地方南部、額田郡にある町で、西三河地方では唯一の町。名古屋市から 45km、豊田市から 25km に位置することから、中部工業団地をはじめ多くの工業団地を擁し、自動車関連産業を中心に製造業が盛ん。また、町の三方をなだらかな山々が囲み、中央部には町名の由来となった広田川が流れ、いまだ残る田園風景も魅力。温暖な気候のため農業も盛んで、市街地を中心に地場の農産物や特産品を販売する施設も充実している。

幸田の来歴を語る上で欠かせないのが、深溝（ふこうず）を発祥の地とする松平家の一族で、島原藩主の重責を担った深溝松平家だ。町内の史跡・文化財は、深溝松平家または徳川家に由来するものが実に多い。往時を知る手がかりとなる重要な歴史的資産として、文化財調査は現在も進められている。豊かな自然と産業、由緒ある歴史と文化が調和し、多面的で奥深い魅力を持つ町である。

### 「幸田」の由来

18 世紀（宝暦年間）の文書に「井堰 6 か所江田川通り」との記載がある。その後、江田、広田と変遷し、明治 41 年（1908）に駅名を決める際、既存の広田駅と区別化するため、幸田と改められた。









### 大久保彦左衛門

大久保彦左衛門忠教（1560 ～ 1639 年）は、家康・秀忠・家光と徳川三代に仕えた直参旗本。三河国額田郡に二千石、そのうち約千石を幸田町内の坂崎に持った。幸田とゆかり深い人物として親しまれ、地元の名産品やイベントの名称などにもその名が冠せられている。







### 本光寺

開基は深溝松平家の初代当主・松平忠定。深溝松平家の祈願所・菩提所として大永 3 年（1523）に建立された。初夏には参道にあじさいが咲き誇り、「三河のあじさい寺」としても知られている。初春の椿と梅も美しい。



### 三河万歳

三河地方に伝わる伝統芸能の一つで、中啓（能楽で使われる扇の一種）を持った太夫と鼓を持った才蔵による息の合った滑稽なかけ合いが見もの。安城、西尾の三河万歳とともに国の重要無形文化財となっている。





### 三河地震と深溝断層

昭和 20年（1945）1月、マグニチュード 7.1 を観測しながらも、戦時中であったことから被害の甚大さはほとんど報道されることのなかった三河地震。この地震で生じた深溝断層は県指定の天然記念物とされ、地表のずれを示した支柱と、記念碑が建てられている。

### 筆柿

その名の通り、毛筆の筆先のような形をした柿で、幸田町は生産量日本一を誇る。小ぶりながら、味わいは濃厚でコクのある甘さ。富有柿などより収穫時期が早く、ひと足先に楽しめる秋の味覚として、名産品となっている。



ヘルシーレシピ



1人分
423kcal
調理時間
60分※

本来はとり一羽丸ごと使う韓国料理を、骨つきもも肉で。体の芯まで温まります。

# 土鍋サムゲタン

※もち米の浸水時間は除く

## 材料（4人分）

| | | |
|---|---|---|
| ■とり骨つきもも肉 | | 小4本（800g） |
| A | ■塩 | 小さじ1/4 |
| | ■酒 | 大さじ1/2 |
| ■もち米 | | 100g |
| B | ■松の実 | 大さじ1 |
| | ■ごま油 | 小さじ1 |
| ■ねぎ | | 1本 |
| ■しょうが | | 1かけ（10g） |
| ■水 | | 1リットル |
| ■ゆり根 | | 50g |
| ■くこの実 | | 大さじ1 |
| C | ■塩 | 小さじ1/3 |
| | ■酒 | 大さじ1 |
| ■みつば | | 8本 |
| ■つまようじ | | 12本くらい |

## 作り方

❶もち米は洗い、たっぷりの水に 30 分以上つける。
❷とり肉の内側から包丁を骨にそって入れ、関節を包丁の根元で切り離す。切った骨をとりはずす。Aで下味をつける。
❸もち米をざるにあげ、しっかり水気をきる。ボールに移し、Bを加えて混ぜる。
❹とり肉の水気をふき、③を大さじ 1 ほどのせて包み、つまようじなどで止める。
❺ねぎは 3cm 長さ、しょうがは薄切りにする。
❻土鍋に④、残った③、分量の水を入れて中火にかける。沸とうしたらアクをとり、ふたをして弱火で 30 分炊く。
❼ゆり根は 1 枚ずつはがし、みつばは根を落として半分に切る。⑥にゆり根とくこの実を加え、さらに 10 分煮る。C で味をととのえ、みつばを加えて火を止める。

### 調理のポイント



とり肉は骨つきもも肉を使うことで、うま味がでてコクのあるスープになります。とり肉はもち米を詰めずにブツ切りを使えば、さらに手軽です。

### ヘルシーポイント（栄養ポイントなど）



サムゲタンは、くこの実やゆり根、松の実などの古くは薬に用いられていた食材を使い、韓国では薬膳スープともいわれます。

レシピ提供：ベターホームのお料理教室／撮影：松島 均





新しい年、神様に祈りを込めて……

# 初詣の作法と心得



神社での参拝。日本では多くの人にとってなじみ深い行為ですが、正しい作法で行えていますか？　来るお正月に向けて、改めて神社での参拝の作法をおさらいしましょう。

## 一、鳥居をくぐる

鳥居の手前まで来たら一旦足を止め、脱帽し衣服を整え、一礼してから鳥居をくぐります。
鳥居がいくつもある場合は、一番外側の一の鳥居から。寺院の山門も同様に行いましょう。

## 二、参道を歩く

参道の中央は「正中（せいちゅう）」といい、神様の通り道とされます。私たちは中央を避けて歩きます。

## 三、手水舎で身を清める

参道の脇にある★手水舎（てみずや／ちょうずや）で手と口を水ですすぎ、心身のけがれを祓います。



### 手水舎の作法

❶柄杓（ひしゃく）に水をすくい、左手→右手の順で水をかける
❷左の手の平に水を受けて口をすすぐ
❸口をつけた左手に水をかけて清める
❹柄杓を縦に持ち、柄の部分に残りの水を伝わせて清める
❺柄杓を元の場所に伏せて戻す

## 四、賽銭を奉納する

拝殿では神様と向き合うため、真ん中に立って OK。
賽銭を静かに入れ、鈴があれば鳴らして、神様に来訪を告げます。

## 五、お参りをする

★二礼二拍一礼の作法で、お参りをします。お願い事は、心の中で自分の名前と住所を名乗り、神様に尊敬と感謝の意を伝えてから、具体的に唱えます。

### 二礼二拍一礼の作法※

❶心を静め、2 回深いおじぎをする
❷両手を胸の前で合わせ、右手を少し手前にずらして 2 回柏手を打つ
❸両手を合わせてお参りをする
❹深く一礼をして終了

※寺院では二礼二拍一礼はせず、合掌して一礼。



## 六、鳥居を出る

始めと同様に参道を歩いて戻り、鳥居まで来たら拝殿に向かって一礼してから外に出ます。

※神社・寺院によって作法が異なる場合もあるので、お参りの前に確認を。