

6月イベント情報



★6/1(水)~6/30(木)

～アトムエアコン祭り～
～エアコン買替応援キャンペーン!～
～冷蔵庫買替応援キャンペーン!～



★6/19(日)父の日

お父さんに感謝の気持ちを♪

※詳しくは中面をご覧ください♪

★6/21(火)冷蔵庫の日

梅雨から夏季にかけて冷蔵庫が活躍する時期でもあることから、毎年、夏至の日を冷蔵庫の日とされました。

※詳しくは中面をご覧ください♪

アトムでんきだより

2022年
6月号



6月



梅雨の庭をあざやかに彩る紫陽花がひときわ美しい、今日この頃です。皆様は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6月号とお買得情報、おすすめ商品満載の特選品カタログをWEB掲載しました。ご一読いただければうれしいです。6月といえば衣替えの季節です。衣服と同じように家電製品も入れ替えの時期です。ファンヒーターやストーブなどの冬物家電をしまっって扇風機などの夏物家電を出される事と思います。冬物家電をしまう際に汚れなどをそのままにしておくと次のシーズンにいざ使おうと思った時に「不具合が出て使えない!」といった事になりかねません。ホコリや汚れをしっかりと掃除して、残っている灯油などを取り除いて収納するようにしましょう。それが家電製品を長くご使用いただくコツになります。また、今月は冷蔵庫の日が設定されています。これは夏至の日以降は冷蔵庫やエアコンといった夏物家電が大活躍する事を表しています。大活躍するという事は、当然故障をしてしまうと困った事になってしまいます。冷蔵庫の日について詳しくは中面で特集していますので、ぜひご覧ください。これからは気温が徐々に高くなり、湿度も上がっていく時期になります。そうすると室内でも熱中症を発症する事もあります。最近のエアコンは電気代も抑えられていますので節電の為と無理をしてエアコンの使用を控える事は決してしないでください。ただし安全・快適に家電製品をご使用いただく為にも少しでも“あれっ”と思う事があればご使用をお控えいただき、お気軽にご相談ください。アトムチェーンは街の電気のあなたのパートナー「電気・お家の困った解決隊」を自称しています。今月もどうぞよろしくお願いいたします。

今月の逸品

Panasonic
メンズシェーバー



ES-LS9P(K)



同封の特選品カタログ25ページ及びメーカーWEBサイトもご覧ください。



6枚刃システム



6枚刃のすごさ! 詳しくはこちら



2種4枚の「極薄深剃り刃」と2枚の「アゴ下トリマー刃」で様々なヒゲにアプローチし、肌にやさしく深剃り。

密着5Dシステム

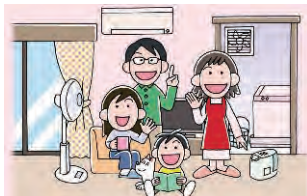


アゴ下や顔の凹凸にもぴったり密着

360°全方位に傾く立体スイングと密着フロート刃機構により、顔の形状に合わせて刃とヘッドが自在に動く。



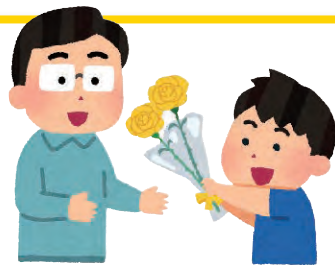
アトム電器は
安全・快適・スマートな暮らしの
サポーターを目指します!



暮らしの ワンポイント 情報

今年は6/19!

父の日の由来や 黄色いバラを送る理由



◆父の日のはじまり

今から110年以上前、アメリカに6人の子どもを男手一つで育て上げた父親がいました。ある日6人の子どもの内の1人が母の日が存在することを知り、それなら父の日もあるべきだと思い牧師協会に「父に感謝する日も作ってほしい!」とお願いしました。そして1910年、父親の誕生月である6月に、最初の父の日の式典が開催されたそうです。

◆なぜ父の日に黄色い薔薇を送るの?

黄色には、愛や信頼・尊敬という意味がありこれらの意味に着目した日本のファザーズ・デイ委員会は、1982年にプレゼントに黄色いリボンをつける「父の日黄色いリボンキャンペーン」を始めました。そして日本の父の日のイメージカラーは黄色となり、贈るバラの色も黄色となったのです!しかし黄色のバラには少しネガティブな意味も含まれているので、気になる方は代わりにひまわりなどを贈るのも良いかもしれません。



高血圧が気になる方へ! ♪今日のヘルシーレシピ♪

揚げ鶏肉のタルタルソース

季節の食材 らっきょう

らっきょうはネギ属の野菜。にんにくやにらと同じ仲間です。これらに共通する特有のにおいは、硫化アリルという成分で、血液の凝固を抑制する働きがあり、血行を良くして高血圧や動脈硬化を予防します。らっきょうは主に漬物に使われるため、塩分が気になりますが、甘酢漬け100g中の塩分は2.2g。この塩分量は福神漬の約2分の1、梅干しの約10分の1と少なめです。薬味などには、1~3個程度を目安に活用してみましょう。

作り方

- 鶏肉は大きめの一口大に切り、しょうゆと酒をもみ込んで下味をつける。
 - 鶏肉にかたくり粉をまぶして、170℃の油で揚げる。
 - 豆腐はミキサーで10~30秒攪拌してクリーム状にする。
 - らっきょうはみじん切りにする。
 - ポウルに③の豆腐、マヨネーズ、らっきょう、ゆで卵、パセリを合わせて混ぜる。
 - 器に揚げた鶏肉を盛りつけて、タルタルソースをかける。
- ※豆腐を使ったヘルシーなタルタルソース。
甘酸っぱいらっきょうが味のアクセントになります。

エネルギー / 301kcal
たんぱく質 / 11.8g
塩分 / 0.8g

材料(1人分)

| | |
|---------------------|-------------------------|
| 鶏肉(もも).....60g | <タルタルソース> |
| しょうゆ.....小さじ1/2(3g) | 豆腐(絹ごし).....20g |
| 酒.....小さじ1(5g) | マヨネーズ(全卵型).....小さじ1(4g) |
| かたくり粉.....大さじ2(18g) | らっきょう(甘酢漬け).....2個(10g) |
| 揚げ油.....適量 | ゆで卵(みじん切り).....5g |
| | パセリ(みじん切り).....小さじ1(1g) |

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」

6月21日

夏至の日は冷蔵庫の日

電機産業の持続的発展のための施策立案・推進などを行う一般社団法人「日本電機工業会(JEMA)」が1985年(昭和60年)に制定しました。「夏至」は梅雨の真っただ中で、食中毒に注意が必要な時期であり、梅雨から夏季にかけて冷蔵庫が活躍する時期でもあることから夏至の日を「冷蔵庫の日」とされました。

冷蔵庫のちょっとした豆知識



----- Q. 冷蔵庫はどうやって食べ物を冷やすの? -----

A. 冷蔵庫には**冷ばい**という冷蔵庫を冷やすために必要なものが入ったパイプが張り巡らされており、**冷ばい**は冷蔵庫の外と中をぐるぐるまわっています。その**冷ばい**はコンプレッサーにより圧縮され液体になり、庫内にある蒸発器で蒸発します。液体が気体になることを**気化**と言い、この時に**周囲の熱を奪うという性質を利用して庫内の食品を冷やします**。これを繰り返すことにより冷蔵庫の中は冷たく保たれています。

----- 400L以上の大容量冷蔵庫がおすすめ -----

週に1度のまとめ買い

大容量冷蔵庫ならまとめ買いしても問題なく収納できます! 買い物に行く回数も減り、その時間を好きなコトに使えます。毎日が忙しくやりたいことができない方の強い味方です。



鮮度長持ち

野菜室やチルド・パシャルルームが様々な工夫により鮮度をキープ! 美味しさも長持ちするので大量ストックも安心。そのためムダにする食品が減り、食のエコにも繋がります。



省エネで電気代節約

大きさに反し、電気代が安くなることも最近の冷蔵庫は効率よく運転するインバーター制御と庫外からの熱の侵入を防ぐ真空断熱材の使用により高い省エネ効果を発揮します。10年以上前の古い冷蔵庫なら買い換えたほうが電気代が安くなるかも...?!

選べるデザインが豊富

最近の冷蔵庫はとてもオシャレ! 高級感のある色や、まるで家具のようなデザインの冷蔵庫も。設置スペースや、キッチンの雰囲気、お好みのデザインで選ぶことができます!