

8月イベント情報



★8/1(月)~8/31(水)

～冷蔵庫買替応援キャンペーン～

★8/1(月)~8/21(日)まで

～エアコン祭り～

★8/11(木) 山の日

★8/16(火) 五山の送り火

★8/28(日) 民放テレビスタートの日
テレビCMの日

エアコン祭りCM放映中!



※1953年日本テレビが民間放送として初のテレビ放送を正式に開始し、『精工舎の時計が正午をお知らせします』という服部時計店のCMが放送されたことを記念して制定されました。

アトムでんきだより

2022年
8月号



8月



暑中お見舞い申し上げます!
まだまだ、厳しい暑さが続きますがいかがお過ごしでしょうか?



中には夏バテ気味で「少し調子が出ないよ」という方もおられるか

もしれませんが、そんな時こそ、エアコンをはじめとするお部屋の空調を整える家電製品をご活用いただき、快適で健康的な生活を送っていただきたいです。

ただ、そうはいってもエアコンを使いすぎると“光熱費が気になる”ことと思います。そこで今回は中面で『うちエコ診断』サービスをご紹介します。この『うちエコ診断』は皆様のご家庭の家電やエネルギーの使い方を入力すると快適さとエコを両立しながら生活するヒントを教えてくれるサービスです。この暑い夏を快適に過ごすためにお役に立つと思いますので、よろしければご活用ください。またご家族・ご親戚が集うお盆・夏季休暇をひかえ、日頃お使いでないお部屋のエアコンやテレビの調子はいかがででしょうか?いざ使うときに動かない!と慌てないように、お早めの点検や試運転をおススメします。

何か気になることがございましたらお声がけください。帰省やご旅行など長期不在時の防犯対策などのご相談も承ります。アトムチェーンは「電気・お家の困った解決隊」として、皆様のお役にたてることを目指しています。今月もどうぞよろしくお願いいたします。

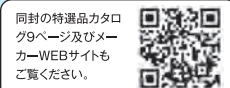


今月の逸品

ナノイーXは街中のいろいろなところで活躍しています。このコロナ禍で気になる電車内や公共施設のウイルスやPM2.5、その他二オイなども抑制してくれています。そんなナノイーXをあなたの手元にも!この「ナノイー発生機」で身近な空気を清潔にしましょう!

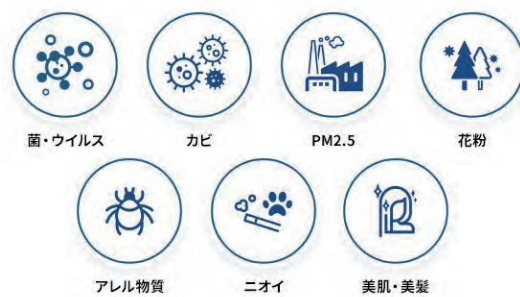


ナノイー発生機
F-GMU01(K)



nanoeX 4.8層

ナノイーXの効果



花粉をはじめとするアレル物質や、空気中のさまざまな汚染物質に対する「ナノイーX」の効果は、数々の調査機関で実証されています。

USB電源対応だから持ち運べる!

車でも! お出かけ先でも、デスクワークにも!



カップホルダーに入れて車内で! お出かけ先で身の回りに! デスクワークのおとも!

電源のあるところはもちろん、USB電源なので市販のモバイルバッテリーにも対応します。



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

絶対に洗濯機の下
のすき間に
手や足を入れないで!!

⚠️ 防水パンなどで洗濯機をかさ上げすると洗濯機と床面の間にすき間ができるため手や足が入りやすくなり、けがをすることがあります。

【運転中の洗濯機の下に絶対に手や足を入れないで!】

・洗濯機の下には回転する部分があり、けがをすることがあります。

【メーカー推奨以外の設置はしない!】

・ご使用前には取扱説明書をよく読んで、ご不明な点は当店またはメーカーにお問い合わせください。

【洗濯機の下に物が落ちた時は?】

・必ず洗濯機の電源プラグを抜いて、洗濯機が止まっている事を確認してください。



※一般社団法人 日本電機工業会ウェブサイトより参照

昨年11月に幼児が洗濯機の下すき間に手を入れ、指を切断した事例があります。小さなお子様がいるご家庭では絶対に手や足を入れないようご説明をお願いします。

糖尿病が気になる方へ!
今日のヘルシーレシピ

なすのソテーしそそぼろ添え



エネルギー / 214kcal,
食物繊維 / 1.7g,
塩分 / 0.9g



材料(1人分)

・なす	1本(60g)	・青じそ	2枚(2g)
・豚肉(挽き肉)	50g	・オリーブ油	小さじ1(4g)
・豆腐(木綿)	40g		
・しょうゆ	小さじ1(6g)		
・砂糖	小さじ1(3g)		
・おろししょうが	2.5g		

季節の食材 なす

なすはエネルギーや栄養素が少なめで、糖質の吸収を抑える食物繊維がやや多く含まれます。また、黒紫色の皮には、ブルーベリーやぶどうに多いアントシアニン系の色素ナスニンが含まれ、活性酸素を抑えて生活習慣病を予防する働きがあります。なすの果肉は、ふわふわとしたスポンジ状。火の通りが早く、やわらかいためたくさん食べられます。ただし、油を吸収しやすいので注意して皮はむかずに活用しましょう。

作り方

- 1 なすは5mmの厚さの斜め切りにし、水につけてあく抜きし、水気をふき取る。
- 2 鍋にオリーブ油をひき、なすを並べて焼く。両面に焼き色がついたら皿に取り出す。
- 3 同じ鍋に豚肉、豆腐、しょうゆ、砂糖、おろししょうがを入れて火をつける。
- 4 豆腐をつぶしながら中火で炒め合わせ、そぼろ状にする。
- 5 水分がなくなったら青じそをちぎって加え、さっと炒めて火を止める。
- 6 器になすのソテーとそぼろを盛り合わせる。
※豆腐と青じそ入りの肉そぼろをなすのソテーで包んで食べます。

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」



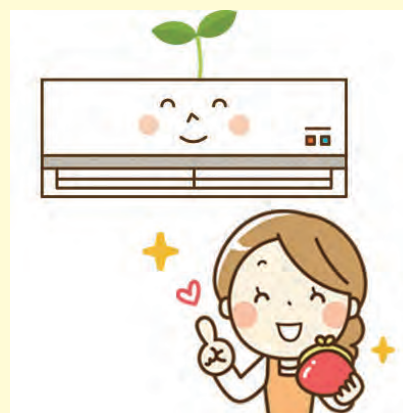
うちエコ診断で
光熱費削減のヒントを見つけよう!



快適に過ごしたいけど、光熱費も抑えたい。ただ無理な節電でエアコンを使うことを控えて、健康を損ねては元も子もありません! 快適さと節電をうまく両立しながらこの夏を乗り越えたいものです。そこで環境省が提供している「うちエコ診断」という家庭向けの温暖化対策診断WEBサービスがあります! 家庭の家電やエネルギーの使い方を入力すると、あなたの省エネの良いところ、これから光熱費を減らせることがひと目で分かります。一緒に光熱費削減、地球温暖化を防ぐ快適な生活を見つけましょう!



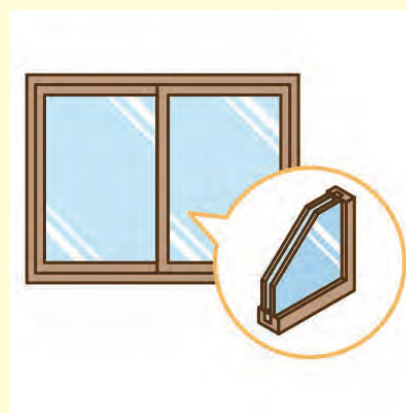
はじめはお家全体の診断をおすすめしますが、こんな場面にも着目した診断もあります。



エアコンのエコ



冷蔵庫のエコ



リフォームのエコ



うちエコ診断WEBサービスは
こちらのQRコードを読み取ってください
(サービスご利用は無料です)



知っておきたい!
COOL CHOICE とは?

「COOL CHOICE」とは、CO₂などの温室効果ガスの排出量削減のために脱炭素社会づくりに貢献する「製品の買換え」、「サービスの利用」、「ライフスタイルの選択」など、日々の生活の中であらゆる「賢い選択」をしていこうという取り組みです。脱炭素社会の実現には、一人ひとりのライフスタイルの転換が重要です。



※QRコードは株式会社デンソーウェブの登録商標です。