

9月イベント情報



★9/1(金)防災の日

9/1~9/30防災月間

★9/1(金)~10/31(火)

アトムチェーン

~防災・防犯点検強化月間~

ご不安なことがあれば、ぜひご相談ください

~秋のエアコンセール~

残暑対策&本格的な暖房シーズンに入る前に
早めの準備をおすすめします。

~秋のリフォームフェア~

お家のお困りごとを解決します♪



アトム でんきだより

2023年
9月号



9月



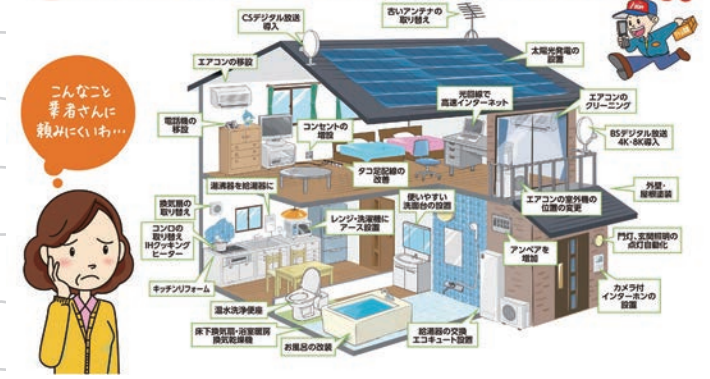
暦の上では初秋の季節
となりますが、まだまだ暑
い日が続きます。皆様、い
かがお過ごしでしょうか？
本日、アトムでんきだより
9月号とお買得情報、おす



おすすめ商品が満載の特選品カタログを掲載しました。お手に取ってご覧いただければ幸いです。アトムチェーンでは今月から“秋のリフォームフェア”をスタートしています。暮らしのちょっとしたお困り事をお家のリフォームで解決しませんか？街の電器屋さんならではの提案力で皆様の快適な暮らしを応援します。

また本格的な暖房シーズンを迎える前のこの時期はエアコンがとてもお買得になっています。残暑も続く今日この頃ですので、ぜひこのチャンスをお見逃しなく！一方で9月は防災月間として設定されている月であり、日本全国の自治体などで防災訓練やハザードマップの再確認など、一人ひとりの防災意識を高めるための活動が行われています。アトムチェーンでも防災・防犯点検キャンペーンとして身の回りの『防災・防犯』に関するお手伝いをさせていただいておりますので、お気軽にご相談、お声がけください。誰に頼んでよいか分からないような、ちょっとしたお困り事についても、喜んで対応させていただきます！最後に季節の移り変わりを肌で感じるこのことのできる日本ならではの今の季節を楽しんでいただきたく、中面では『秋の豆知識』を特集していますので、ぜひご一読ください。

てんき・住まい・暮らしのお困り事解決応援隊!



今月の逸品

同封の特選品カタログ
14ページ及び
メーカーWEBサイト
もご覧ください。

掃除機とモップが一体化!?
フローリングのお掃除に特化した
水拭きフロアクリーナー



AQC-WX1P(W)

掃除機でとり切れない
「足裏の皮脂汚れ」も一緒にお掃除!!



水拭きと床掃除を
同時に!



固形物や水分も吸引+水拭き

汚れを引き伸ばさない!固形物や水分を吸引、
きれいな水を含んだ回転ブラシで汚れを拭き取る

ブラシのお手入れ
ラクラク



ワンタッチでブラシを自動洗浄

充電台にセットしてブラシ洗浄ボタンを押すだけで
自動でブラシをクリーニングしてくれます





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

9月の
花といえばコスモス



コスモスという花の名前の由来

コスモスという花の由来はギリシャ語の「kosmos」であり、「秩序・調和・飾り・美しい」という意味があります。また、英語でコスモスは宇宙という意味で宇宙が星々により秩序が満たされているようにコスモスの花びらが規則正しく外側に向かって咲いているところから「宇宙」と同じ「コスモス」と名付けられたそうです。

色別コスモスの花言葉

- 赤...愛情・調和・乙女の愛情
- ピンク...乙女の純潔
- オレンジ・黄色...野生の美しさ・自然美
- 白...優美・美麗・純潔
- 茶色...恋の終わり・恋の思い出

長もちさせる方法

- 余計な葉を取る
- 定期的な水を替える
- 茎を割って塩もみをする
- 湯上げをする
- 花瓶を清潔にする
- 直射日光を避ける
- 暖房が直接当たらないようにする



秋桜とされているコスモス。できるだけ長く綺麗に咲いてほしいですね!そこで長もちさせる方法をいくつか紹介致します。

糖質が気になる方へ!
今日のヘルシーレシピ!

揚げなすの大葉味噌



エネルギー / 125kcal
食物繊維 / 2.2g
塩分 / 1.1g



季節の食材 なす

最近是一年を通して出回っていますが、夏から秋の日差しを浴びて育ったなすの色は、ひとを鮮やか。味も他の季節にいたたくときは、ひと味違う気がします。なすは90%以上が水分。カリウム以外の栄養素は少ない野菜ですが、果皮の黒紫色に活性酸素の働きを抑えるナスニンという色素が含まれ、生活習慣病や老化の予防に注目されています。なすは果肉がスポンジ状で煮汁や油をよく吸い込みます。揚げるとおいしいですが、エネルギーが高くなるので、油を使わない料理を組み合わせるなど献立内で工夫してみましょう。

作り方

- もち麦は、水に浸してゆでたものを用意する。
 - 大葉は細切りにする。
 - 鍋に麦味噌、砂糖、もち麦を入れて火にかけ、弱火で練って大葉を混ぜる。
 - なすは縦半分に切って皮の中央に切り目を入れ、160°Cの揚げ油で揚げる。
 - なすの切り目に大葉味噌を詰め、大葉を敷いた器に盛りつける。
- ※ 味噌にもち麦を加えると食物繊維がアップし、油の吸収を抑えるのに役立ちます。

- 材料(1人分)
- なす.....1/2本(50g)
 - 大葉.....1枚(1g)
 - 麦味噌.....大さじ1/2(10g)
 - もち麦(ゆで).....10g
 - 砂糖.....小さじ1 1/2(5g)
 - 揚げ油.....適宜

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」

平安時代は
スズムシがマツムシで
マツムシがスズムシだった!?

「源氏物語」の「すずむし考」でスズムシとマツムシが逆にとらえられていることが分かりました。呼称逆転の主な原因は、スズムシの名前の由来である「鈴の音」の変化であるとされています。平安初期から江戸時代まで、狩りをする鷹に付ける鈴の音がマツムシの鳴き声と似ていることについて詠んだ歌が多くあります。鷹に付ける鈴はマツムシの鳴き声である「チンチロリン」に近い音ですが、それが平安時代ではスズムシの鳴き声と結びつけられ、現代のマツムシを「スズムシ」と呼んでいたこととなります。



15世紀には、京を中心とした上方で、「チリーン、チリーン」と伸びやかに鳴る風鈴が普及してから、「鈴の音」と言えば風鈴の音が一般的となり、現代と同じく「リーン、リーン」と鳴く虫を「鈴虫」と呼ぶようになったと考えられるようじゃ。

スズムシとマツムシの違い

童謡の「虫のこえ」に出てくる歌詞では、スズムシの鳴き声は「リーンリーン」なのに対し、マツムシは「チンチロリン」と鳴くとされています。

人によって聞こえ方は違うかもしれませんが…見た目は、マツムシの方が赤色をおびた黒色なのに対し、スズムシは真っ黒です。



スズムシ君

似ていてもきちんと違いがあるよ!

