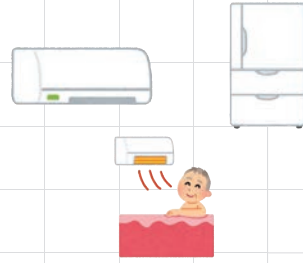


# 1月イベント情報



★1/1(月・元日)～4/30(火)

- ♪お家一軒まるごとお任せ 春のリフォーム祭り♪
- ♪ヒートショック 事故撲滅キャンペーン♪
- ♪エアコン 早期取付キャンペーン♪
- ♪冷蔵庫買替 新生活応援キャンペーン♪



★1/8(月・祝)成人の日

★1/17(水)

防災とボランティアの日

1995年1月17日に発生した阪神・淡路大震災にちなんで、災害に対する自主的な防災とボランティア活動の認識を深め、災害への備えの充実を図ることを目的として制定されました。

## 今月の逸品

**SHARP**  
サウンドバー  
HT-SB700



設置しやすい横幅52cmのコンパクトサイズ

リビングや寝室など様々な生活シーンで臨場感のある音響を楽しめます!



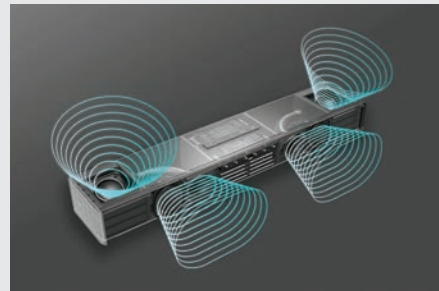
同封の特選品カタログ 21ページ及びメーカーWEBサイトもご覧ください。



**Dolby Atmos**

映画館でも採用されている立体音響技術である「ドルビーアトモス」に対応。前向きに20°傾斜させたハイトスピーカーにより、前面からの音に上方からの音を加えることで、音に包み込まれる臨場感が楽しめます。

高さ方向の立体感を再現



※イメージ

包み込むような音場



※イメージ

謹賀新年  
今年もよろしくお祈りします

2024年  
新春  
1月号

## アトムでんきだより

1月



明けましておめでとうございます。お客様におかれましてはお健やかに新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。本日、今年最初のアトムでんき



だより・新春1月号とお買得情報満載のアトムカタログをWEB掲載させていただきました。ご一読いただければ幸いです。新年を迎え皆様も目標や抱負を持って、気持ちも新たにスタートを切られた事と思います。2024年も多くのビッグなスポーツイベントが待っています。アスリートたちも大きな目標に向かって準備を整えていることでしょう。私たちアトムチェーンでも、皆様がそのビッグイベントを思いっきり楽しんでいただけるような臨場感たっぷりの『高精細大型テレビ』をはじめとした様々な家電製品のご提案やお部屋の快適リフォームなどを通じて応援していきたいと思っております。また今年には2019年に発表のあった新紙幣がよいよ発行されます。2024年7月前半に予定されているので、私たちが新紙幣を目にするのはもう少し先になりそうですがワクワクしますね。そこで今回のアトム便りの中面ではお礼にまつわるコラムを掲載していますのでぜひご覧ください。最後に辰年は龍が天に登るがごとく、飛躍の年になると言われています。明るく、元気に皆様のお困りごとにもしっかり寄り添い『快適』・『安心』・『楽しさ』をお届けする、アトムチェーンスタッフに本年もご期待ください。





# 暮らしの 情報板

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



### 日本各地のお雑煮

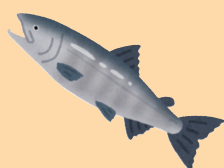
お餅は東は角餅、西は丸餅、お出汁も味噌やすましなど各地特色がありますが、そんな中でも一風変わったお雑煮をご紹介します。

#### 香川県 あん餅雑煮



甘じょっぱい味が好きな方にはたまらない！  
白みその汁にあんころ餅が入っています。

#### 新潟県 親子雑煮



鮭が遡上する新潟ならではの鮭とイクラが入った豪華な「お雑煮」です。野菜やかまぼこなどの具材もタップリ。

#### 岩手県 くるみ雑煮



お雑煮の中のお餅を取り出して“くるみだれ”につけて食べる「お雑煮」です。

#### 茨城県 白和え雑煮



すり鉢でペースト状にしたお豆腐をお出汁でのばし、砂糖を入れて作るスイーツ系の「お雑煮」です。

## 糖質が気になる方へ！ 今日のヘルシーレシピ

### ふろふきだいこん

#### 季節の食材 大根

冬の大根は、みずみずしくて甘みがあり、煮物向きです。食物繊維が多く含まれ、生よりも量が食べられます。大根の煮物を食物繊維の補給源として注目したいものです。ふろふき大根は、コレステロールや太りすぎが気になる人におすすめの料理。今回は、練り味噌に納豆を入れて大豆の栄養をアップさせました。味噌と納豆はともに発酵食品。大根とも相性がよく、腸内環境がよくなってコレステロール値の低下に働きます。大根は根の部位によって甘みや辛みが違います。市販の青首大根は中ほどが甘くてやわらか。ふろふき大根に向いています。

#### 作り方

- 大根は2cmの厚さの輪切りにする。皮をむいて面取りし、大根の裏面に十字の切り目を入れる。
- 鍋に昆布を入れ、十字の方を下にして大根を並べる。
- 大根が浸るくらいの水と米小さじ1(分量外)を加えて、中火で約20分ゆでる。
- 小鍋に味噌、砂糖、酒を入れて弱火で練り、最後にひきわり納豆を加えて混ぜ合わせる。
- 器に温かい大根を盛りつけて④の練り味噌をのせ、ゆずの皮を添える。

エネルギー / 99kcal  
コレステロール / 0mg  
食物繊維 / 2.8g

#### 材料(1人分)

- 大根.....80g
- ひきわり納豆.....1/2パック(20g)
- 味噌.....大さじ1強(10g)
- 砂糖.....小さじ1強(4g)
- 酒.....小さじ1(5g)
- 昆布.....小1枚
- ゆずの皮(千切り).....適量

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」

2024年

# 新しいお札が発行されます

2024年7月前半をめぐり、お札の改刷が実施される予定です。

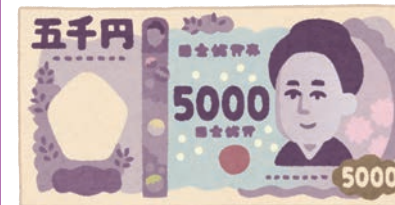
### 新一万円札

肖像：渋沢栄一  
約500もの企業設立にかかわる



### 新五千元札

肖像：津田梅子  
女性地位向上・女子教育に尽力



### 新千円札

肖像：北里柴三郎  
破傷風の予防・治療法を開発



新しいお札では、3Dホログラムなどの新たな偽装防止技術や数字を大きくする等のユニバーサルデザインを導入！

詳しくは…国立印刷局「新しい日本銀行券特設サイト」▶▶▶



## お札変更の気になるアレコレ



### お札のデザインを変えるのはどうして？

偽造を防ぐために、おおむね20年ごとに改刷されています。今回は最先端の印刷技術やユニバーサルデザインを取り入れることも目的の一つとされています。



### 肖像になる人を決める基準はあるの？

近年では以下の観点をもとに、明治以降の人物から採用されています。

- ①なるべく精密な写真を入手できること(偽造防止)
- ②品格のある紙幣にふさわしい肖像であること
- ③肖像の人物とその業績が広く知られていること



## ★ 現行のお札も引き続き使えます



「現行の日本銀行券が使えなくなる」などの  
かた  
騙りに注意!!振り込め詐欺等の可能性があります。

少しでも変だと感じたら最寄りの警察に相談しましょう。

参考：財務省<https://www.mof.go.jp/faq/currency/index2.htm>