

5月イベント情報



★5/1(水)～5/31(金)

～アトムチェーン夏先取り!大感謝祭～



※実施日が異なる場合、もしくは実施の無い店舗もございます。
詳しくは当店スタッフまでお問い合わせください。

アトムチェーンでは日頃のご愛顧に感謝し「夏先取り!大感謝祭」を開催いたします。
ご来店お待ちしております!



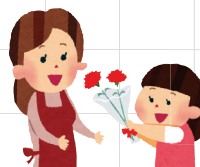
★5/1(水)～8/31(土)

～エアコン・冷蔵庫買替応援キャンペーン!～

～エアコン点検訪問キャンペーン!～

★5/12(日)母の日

お母さんに感謝の気持ちを♪



アトムでんきだより

2024年
5月号



5月



新緑の美しい季節になりましたが、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5月号とおすすめ商品・お買得情報が満載の特選



品カタログをお届けしました。ご一読い

ただければ幸いです。アトムチェーンでは今月から8月までの4か月にわたり毎年恒例の“夏のエアコン・冷蔵庫買替応援キャンペーン!”を開催してまいります。本格的な暑さの到来がせまった、この時期に必要な事が多いエアコン・冷蔵庫をお買得品から機能が充実した最新モデルまで皆様のご要望にお応えできるよう幅広く取り揃えてお待ちしております。今年の夏は厳しい暑さが予想される一方で、梅雨前線が停滞しやすく梅雨明けが例年よりも遅れる可能性があるともいわれています。そこで今月の逸品では「1台3役」三菱の空清脱臭除湿機をご紹介します。1台で年中365日大活躍!しかもおまかせオート機能で、ほとんど操作いらずでお部屋を快適空間にしてくれます。ご興味のある方は是非お声がけください。まただんだんと暑さが増してくるこの時期にエアコンより先に扇風機を出そうかな?とお考えの方もおられると思います。じつは長くお使いの扇風機の点検不備や誤った使用方法による発煙・発火の事故が起こっています。そのような事にならないように中面では扇風機の点検ポイントやお手入れ方法をご紹介します。家電製品は正しく使う事でその性能を発揮できます。快適に過ごすためにも一度、点検を行うことをおすすめします。もちろんわからない事や不安な事があればお気軽にお声がけ下さい。アトムチェーンは家電製品を通じて皆様の暮らしを豊かにする『快適生活応援隊!!』を自称しています。今後も皆様の安心・安全・快適な暮らしをサポートし、お困りごとを解決します。

今月の逸品



BIKUKAN
美空感

空清脱臭除湿機
MJ-PHDV24WX(W)



同封の特選品カタログ
10ページ及びメーカー
WEBサイトも
ご覧ください。

1台に空気清浄・脱臭・除湿の3つの機能を搭載!

365日お部屋に置いておくものだからこそ、どんなインテリアともフィットするシンプルなデザイン



部屋の湿度も
空気の状態も
おまかせ大丈夫!

自動切替
(おまかせオート)

除湿
脱臭
空気清浄

自動で
切り替え

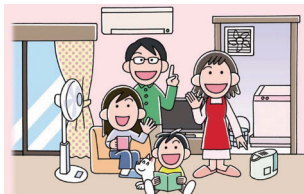
空気清浄 除湿

インバーター制御で
パワーを自動でコントロール
ムダの無い省エネ除湿

湿った衣類のある場合	湿度の低い小さな部屋
パワフル除湿	やんわりソフトに運転
強運転 24L/月相当	弱運転 8L/月相当
多段階自動最適運転	

暮らしの 情報板

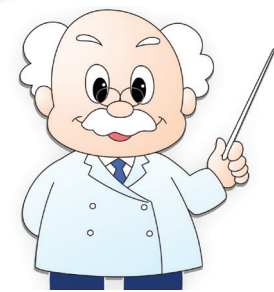
アトム電器は
安全・快適・スマートな暮らしの
サポーターを目指します!



暮らしの ワンポイント 情報

節句

5月5日は端午の節句ですね。そもそも節句とは季節の変わり目に無病息災・豊作・子孫繁栄などをねがって、お供えものをしたり邪気払いを行う行事の事です。昔はたくさん節句があったようですが、現代では5つの節句が残っています。それぞれ簡単に紹介します。



1月7日
人日の節句
(じんじつ)
行事食:七草粥

新年七日目は、人を占う日とされ、この日は人を大切にす日とされています。七草粥を食べる日と聞けばピンとくる方も多いのではないでしょうか。

3月3日
上巳の節句
(じょうし・じょうみ)
行事食:ちらし寿司

ひな祭りの日として定着していて別名「桃の節句」とも呼ばれます。かつては男女間わずらひの成長を祈願していたようです。

5月5日
端午の節句
(たんど)
行事食:柏餅

現在では「こどもの日」として祝われています。邪気を払うために使用した菖蒲が勝負に通じることから男の子の成長を祈願する日になったようです。

7月7日
七夕の節句
(たなばた)
行事食:そうめん

別名で星祭りともよばれ、短冊に願い事を書いて、竹や笹の葉に結びつけ、天の川をはさんで夜空に輝く織女星と牽牛星に供える風習は有名ですね。

9月9日
重陽の節句
(ちょうよう)
行事食:栗ご飯

旧暦の9月9日は現在の10月中旬ごろにあたり菊が見ごろを迎え、邪気を払う力を持つ菊を楽しむ行事です。現代ではなじみが薄くなっていますが、他の節句と同様大切な日といえるでしょう。

脂質が気になる方へ! 今日のヘルシーレシピ!

まぐろのステーキ



エネルギー / 155kcal
コレステロール / 39mg
食物繊維 / 1.4g



季節の食材 まぐろ



まぐろにはDHAやEPAが豊富で、中性脂肪やコレステロールを低下させる効果があります。今回は、脂質が気になる人におすすめのまぐろのステーキを紹介します。まぐろは鮮度のよい刺身用をさく状で購入。さっと焼くだけで低エネルギー、高たんぱく、DHAとEPAが取れるヘルシーなステーキが作れます。肉料理のおかずが多くなって、魚に豊富な脂肪酸の不足を感じている人が増えています。さばの缶詰ばかりではなく、旬の食材のよい点を見直してヘルシーな魚料理を増やしましょう。

作り方

- レタスは冷水につけてシャキッとさせる。ミニトマトは縦半分に切る。
- ごぼうとパプリカは1~2分ゆでて水気をきり、マヨネーズとしょうゆで和える。
- まぐろは塩と粗挽きこしょうをふり、下味をつける。
- 鍋にオリーブ油を熱し、③のまぐろをのせて強火から中火で1~2分焼く。
- まぐろの色が変わったら裏返して同様に焼き、食べやすい幅の斜め切りにする。
- 器にまぐろのステーキを盛りつけ、つけ合わせのレタス、②のサラダ、ミニトマトを添える。

※しそドレッシングは食べる直前にステーキにかけます。

材料(1人分)

- まぐろ(刺身用のさく).....80g <つけ合わせ>
- 塩.....ひとつまみ(0.2g)
- 粗挽きこしょう.....適量
- オリーブ油.....小さじ1(4g)
- しそドレッシング.....小さじ2(10g) (ノンオイル)
- レタス.....15g
- ミニトマト.....2個(30g)
- ごぼう(千切り).....10g
- パプリカ(黄色・千切り).....10g
- マヨネーズ(全卵型).....小さじ1(5g)
- しょうゆ.....1~2滴

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」

扇風機を安心して使うために

あれ、おかしい を見過ごさず、使用前に必ず点検!

不具合がある状態で使い続けると、発火などの事故や思わぬケガにつながる危険があります。

長年ご使用の扇風機は特にチェック!
下記のような不具合がないか点検しましょう。

▼ 使用時にご注意! ▼

<p>★ファンが回らない</p>	<p>★回転が異常に遅かったり不規則</p>	<p>Check! 使用前 ファン・ガード •取り付けはしっかり! •ガードが変形してファンに当たっていませんか?</p>	<p>Check! 使用前・使用中 電源コード 折れ曲がり・破損はありませんか?</p>
<p>★回転時、異常な音がする</p>	<p>★モーターが異常に熱い、コゲくさい</p>	<p>Check! 使用前 市販のネット 取り付けた場合、たるみはありませんか?</p>	<p>No! △ 運転中は手や物を中に入れない! お子さまがいるご家庭は特にお気を付けてください。</p>

長く使い続けるためにできること

大切に、丁寧に、正しく取り扱って安全に使い続けましょう!

<p>お手入れ Point 必ず電源プラグを抜いてから!</p>	<p>1 スイッチを切り、電源プラグを抜く。</p>	<p>保管方法 Point 保管は湿気の少ない場所へ!</p>	<p>1 モーターシャフトの汚れを取り、ミシン油をうすく塗る。(サビ防止)</p>
<p>2 スライドパイプを一番上まで伸ばす。</p>	<p>3 外したガード、ファンを水洗いして乾かす。モーター内部のホコリは掃除機で吸い取る。</p>	<p>2 スライドパイプは一番下まで押し下げ、確実に固定。</p>	<p>3 ポリ袋やビニールカバーを被せてから包装箱へ。(納め方は説明書参照)箱は閉じて保管しましょう。</p>

▲お手入れ中は「高さ調節装置」を操作しない! スライドパイプが急に伸びることがあり危険です。

▲ベンジン、アルコール、みがき粉などは使用しない! (キズ、変形、ヒビ割れのおそれ)

JEMA 一般社団法人 日本電機工業会 公式サイトより