

4月イベント情報



★4/1(火)~4/30(水)

《今月まで》

~アトムチェーン各種キャンペーン実施中~

♪ エアコン早期取り付け・冷蔵庫買替
新生活応援キャンペーン♪

♪ おうち1軒まるごとおまかせ!春のリフォーム祭り♪

★4/6(日)~4/15(火)

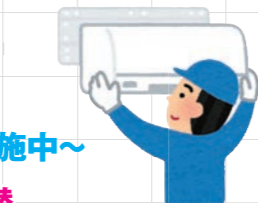
~春の全国交通安全運動~

ふだんから心がけている交通安全。
あらためて、交通事故防止を徹底しましょう。

★4/20(日) イースター

特選品カタログの裏表紙「暮らしの情報板」で
まとめさせていただきました。どうぞご覧ください。

★4/29(火・祝) 昭和の日



アトム でんきだより



2025年
4月号

4月



桜前線も北上し、春らしく穏やかな気候に心穏やかな季節となりました。皆様におかれまして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4月号と一押し家電情報満載

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。今の時期は気候もほどよく、エアコンを使用されている方は少ないと思いますが、これから夏に向けて気温もだんだんと上がっていきます。本格的な暑さが到来した時に動かない!!ということがないように早めにエアコンの試運転を行ってしっかり動くかどうかご確認ください。もしチェックした時に異音や異臭がするなどの不具合があれば、重大な事故につながる恐れもありますので、ご使用をお控えいただき、当店までご連絡ください。修理・交換などお客様に合ったご対応をさせていただきます。もちろんアトムチェーンはエアコンに限らず、そのほかの家電製品や水まわり・リフォームなど家に関する事ならどんな事でも対応させていただく皆様に寄り添うお店です。住宅の省エネリフォームに対し、国から支援が受けられる「住宅省エネ2025キャンペーン」もスタートします。新たな生活を始めるにあたってなにかお困りごとがあれば遠慮なくお声がけください。アトム電器はお客様の充実した生活をサポートするためにお客様ひとり一人に合った最適なお提案をさせていただきます。花粉冷えによる風邪など召されませぬようご自愛ください。



今月の逸品

MITSUBISHI ELECTRIC 冷蔵庫 JWシリーズ(真ん中冷凍室)



全室独立!!
おまかせA.I.

部屋別おまかせEco

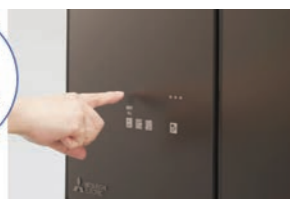
A.I.が使い方を学習し、
庫内の温度変化を予測!
部屋別に最適運転!



- 16個のセンサーで管理
- 約10%の省エネ!
- 庫内の温度を監視する 温度センサー
- 室内の温度を監視する 湿度センサー
- 霜の付着を監視する 霜取りセンサー
- 室内の温度を監視する 室温センサー
- 扉の開閉を監視する 扉開閉センサー

※画像はWZシリーズです。

設定は
ワンタッチ!
あとはおまかせ



まとめ買いしても大丈夫!

氷点下ストッカー D A.I.

牛・豚のかたまり肉、
ステーキ肉などを保存する場合



豚ロース肉 牛モモステーキ肉

約-3℃~0℃で
冷凍せずに鮮度が長持ち
最大約10日間保存

切れちゃう瞬冷凍 A.I.

おいしく長く保存!
お肉などを保存する場合



ひき肉

約-7℃で凍らせて
最大約3週間保存

温かい食品が入ったことを
検知して自動で急冷スタート



他の食品への影響を気にすることなく、炊きたてご飯も熱いまま冷凍できます。



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。



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

4月6日(日)~15日(火) 春の全国交通安全運動

自動車の運転はもちろんのこと
自転車の運転にも注意しましょう

昨年11月から自転車の法律が変わってます!

忘れていま
せんか?



ながら運転

最大1年以下の懲役
又は30万円以下の罰金

- ・自転車運転中にスマホで通話すること
- ・自転車運転中にスマホに表示された画面を注視すること



酒気帯び運転

3年以下の懲役
又は50万円以下の罰金

- ・酒気を帯びて自転車を運転すること
(※酒類を提供した人も酒気帯び運転ほう助の罪に問われます)



新生活が始まり、新社会人、学生の方々など
あらためて自転車通勤・通学を始めた方もおられると思います。
ふだんから安全運転を心がけておられると思いますが、
ご自身と大切なご家族を守るためにも、皆で注意していきましょう。

糖尿病が気になる方へ! 今日のヘルシーレシピ

新玉ねぎのスープ煮

季節の食材 玉ねぎ

春先の新玉ねぎは、収穫後すぐに出荷されたもの。色が白くて水分が多く、辛みは弱く、やわらかいのが特徴です。新玉ねぎは、生のままスライスしてサラダなどに最適ですが、加熱料理もおすすめ。甘みが引き出され、とろりとした食感も、旬の玉ねぎならではの味です。また、火の通りが早いので、丸ごと煮ても調理に時間がかかりません。新玉ねぎ1個に含まれる食物繊維は約3g。スープなどで煮ると一度にたっぷりいただけます。

作り方

- 1 新玉ねぎは横に3つに切り分け、にんじんとパプリカは粗みじん切りにする。
- 2 サラダ油をひいた鍋に新玉ねぎを並べ、中火で焼いて焼き色をつける。
- 3 玉ねぎを耐熱皿に移し電子レンジで1~2分加熱する。根元は1cmの角切りにする。
- 4 ②の鍋で牛肉を炒め、水、コンソメ、③の玉ねぎを加えて2~3分中火で煮る。
- 5 仕上げににんじんとパプリカを加え、煮えたら火を止める。
- 6 器に盛りつけてスープを注ぎ、イタリアンパセリを飾る。

※新玉ねぎは煮込む前に電子レンジで加熱すると調理時間を短縮できます。

エネルギー / 215kcal
食物繊維 / 2.8g
塩分 / 0.9g

材料(1人分)

- ・新玉ねぎ.....中1個(150g)
- ・にんじん.....10g
- ・パプリカ(黄).....10g
- ・牛肉(粗挽き肉).....50g
- ・水.....3/4カップ(150g)
- ・固形コンソメ.....1/2個(2g)
- ・サラダ油.....小さじ1(4g)
- ・イタリアンパセリ.....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」

オーブントースターとオーブンレンジ どう使い分ける?

オーブントースターとオーブンレンジは、どちらも食品を温める家電ですが、何が違うのでしょうか? どのような基準で使い分けたいのでしょうか?



オーブントースター



得意

「焼く」ことが得意です。
食品の表面を **パリッ** と仕上げ、
きれいな焼き色をつけることができます。



苦手

一度にたくさんのものを調理すること。
また、厚みのある食品も不得意です。

短時間で食品の表面を **パリッ** と仕上げるときはオーブントースター
トーストを焼く目的だけでトースターを買う人も多いですが、
グラタンやラザニアを作るときもおすすめです。

オーブンレンジ



得意

「さまざまな調理をする」ことが得意です。
レンジ機能・オーブン機能・グリル機能など
機種によって、さまざまな調理方法が可能です。

苦手

火はしっかりと通せますが、焼き目をつけて
表面を **パリッ** と仕上げるのは苦手です。

じっくりと火を通したいものにはオーブンレンジ
肉料理やケーキなどのお菓子作りに最適。
厚さがある食品でもしっかりと火を通してくれます。



※電子レンジとの違いは?

電子レンジとは、温める機能だけがついたものを指します。
オーブンレンジは、温める機能にオーブン機能とグリル機能がプラスされたものです。

※※オーブントースター豆知識※※

- トースターのW(ワット)は、温度ではなく熱量を表す数値です。
メーカーや機種によって差はありますが、500Wで180℃前後、1000Wで230℃前後が目安です。
1200Wで260℃前後まで上がる高性能なものもあります。
- 時間調節のダイヤルしかないトースターの温度は?
200~230℃が主流です。(メーカーや機種によって差があるため、取扱説明書をご確認ください)
- 高すぎるW数や温度設定は焦げに繋がります。
W数を上げて、早く仕上がるわけではなく、表面が焦げるだけです。
それぞれの料理に適したW数で調理するようにしましょう。