

1月イベント情報



★1/1(木・元日)～4/30(木)

♪お家一軒まるごとお任せ
春のリフォーム祭り♪

♪エアコン・冷蔵庫買替
新生活応援キャンペーン♪



★1/5(月)

小寒(寒の入り)

二十四節気では、この日から節分まで、
更に寒さが厳しくなる「寒の内」と言われます。
最も寒くなる「大寒」は1月20日(火)です。
風邪など召されませんよう暖かくして
過ごしてください。



★1/12(月・祝)

成人の日



謹賀新年
今年もよろしくお願いします

2026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。皆様にお
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

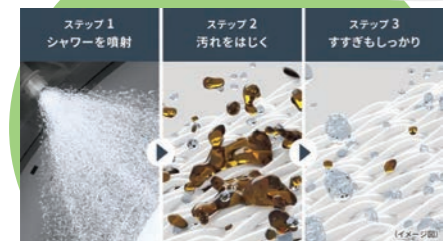


でんきだより新春1月号とお買得情報満載のアトム特選品カタログをお届け
させていただきました。ご一読いただければ幸いです。新年を迎え皆様も目
標や抱負を持って、気持ちも新たにスタートを切られた事と思います。今年は
野球やサッカーの世界大会など楽しみなスポーツイベントが目白押しです。
ぜひ高画質・高音質機能搭載のテレビで選手たちに声援をお送りください。
アトム電器では有機ELテレビやminiLEDテレビなど様々な機種をご用意さ
せていただいております。皆様、今年のお正月はおせち料理や七草粥はお召
し上がりになられましたでしょうか。最近では召し上がる方も少なくなったと
も耳にしますが、中面では「おせち料理のあれこれ」や「七草粥のあれこれ」を
ご紹介させていただいております。どうぞご覧ください。最後に午年は「行動
力と活発さ」、前向きに進む力を表す年とされています。また、馬が広い野原を
駆ける姿から「外へ向かってチャレンジする」「勢い
よく進む」イメージと結びつき、チャレンジを後押し
する年とも言われています。私たちアトム電器も、明
るく、元気に、皆様のお困りごとにもしっかりと寄り添
い続けたいと思っております。『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。



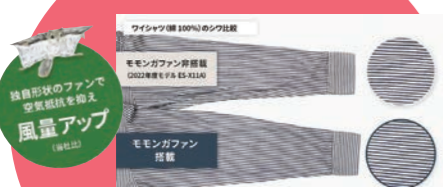
今月の逸品

マイクロ高圧洗浄でパワフルきれい



衣類に高速噴射する微細な水滴が繊維の奥
まで入り込み、汚れを弾き飛ばします

シワを軽減しながら乾燥



広い吹き出し口からたっぴりの温風を衣類に
吹き付け、衣類のシワを軽減します



上質な乾燥と省エネの両方を実現。
洗剤投入&お掃除も自動

液体洗剤・柔軟剤自動投入



適量が自動投入される為、洗剤の入れすぎ
による黄ばみや傷み、肌トラブルを防ぎます

除菌・消臭コース



頻繁に洗えない衣類や水で洗えないものを
スピーディに除菌・脱臭します

SHARP
ドラム式洗濯乾燥機
ES-12P1(WL)(WR)



同封の特選品カタログ
13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

初夢って
「一富士二鷹三茄子」
・・・だけじゃない！

初夢にみると縁起が良いものとして有名なのが「一富士・二鷹・三茄子」ですが、「四扇・五煙草・六座頭」と続くのはご存知でしたか？



一富士：富士山は日本一の山、
また山の形から末広がり⇒未来が開いていく。

四扇：一富士と同様に扇も末広がり。の形から。
扇＝お祭りや舞踏に使われる扇子を指しています。

二鷹：上に上昇していくので縁起が良いとされています。

五煙草：二鷹と同じく、煙草も煙が上に昇っていくことから
運気上昇を表し縁起が良いとされています。

三茄子：茄子は「毛が無い」⇒「ケがない」
語呂合わせで家内安全を願っています。

六座頭：座頭＝「琵琶法師の座に所属する剃髪した目の不自由な人」も
毛が剃られて無いことから茄子と同じ語呂合わせで
家内安全を願う意味になります。



「糖尿病が気になる方へ」 ♪今日のヘルシーレシピ♪

おつまみくわい



エネルギー / 78kcal
食物繊維 / 1.3g
塩分 / 0.5g

材料(1人分)

- ・くわい・・・・・・・・・・6個(30g)
- ・塩・・・・・・・・・・ふたつまみ(0.4g)
- ・昆布・・・・・・・・・・1cm
- ・米油・・・・・・・・・・適宜(計算上は3g)



季節の食材 くわい

独特の形状から、「芽が出る」縁起の良い食物として、おせち料理でよく食べられるくわい。タンパク質、カリウムや亜鉛、銅、ビタミンB1、B6、葉酸やビオチンなど成長に必要な栄養素に富んでいます。これらは糖尿病の予防と治療に不可欠な細胞の再生に役立ちます。また、糖の吸収を緩やかにする食物繊維も豊富なので糖尿病食にお勧めです。

作り方

- ① くわいの芽とかぶのうす皮を洗いながらむく。
 - ② 160度に熱した油に、くわいと昆布を入れ、揚げてから油を切る。
 - ③ 皿に盛り付け、塩をふる。
- ※ お正月のくわいを煮る時に揚げたものを煮るとコクのある味わいになります。

お正月と言えど！

おせち料理から 七草粥まで



おせち料理の意味あれこれ

ひとつひとつの料理に願いが込められているおせち料理。重箱に詰めるようになったのは、明治時代以降と言われています。重箱につめるのは「福を重ねる」「めでたさを重ねる」という意味が込められているそうです。

黒豆(くろまめ)

「マメに働く・マメに暮らす」
につながることから、健康
で勤勉に一年を過ごせるよ
うにという願いが込められています。
黒光りするツヤにも「元気」や「若々しさ」
の意味があるんだそうです。



田作り(たづくり)

昔、イワシを田んぼの肥料に
して豊作を願ったことから、
「五穀豊穰」の象徴に。小さな魚だけど、
願いはどっしり大きいという、ちょっと
粋な料理です。



昆布巻き(こぶまき)

昆布を「喜ぶ(よろこぶ)」
にかけた語呂合わせから。
養老昆布という字をあてて、
「よろこぶ」と読み、長寿の意味を込めて
いるとも言われています。



伊達巻(だてまき)

大事な文書や絵巻物に似ていると
いうことで、知識が増え文化が
発展するように。
また「卵=子宝」に恵まれます
ようにとの願いも込められています。



七草粥あれこれ

今ではスーパーマーケットに手軽なパックで「七草粥キット」が並び
「正月のごちそうや濃い味付けの料理に疲れた胃を癒す、休める」ものとして
浸透しています。「無病息災」を願って食べるもので中国の1月7日に若菜を入れた吸い物を食して
邪気を払う風習と結びついたと考えられています。

七草粥 の 七草



五七五七七調で覚えましょう！

「芹(せい)薺(なずな)
御形(ごぎょう)繁縷(はこべら)
仏の座(ほとけのざ)
菰(すずな)蘿蔔(すずしろ)、
これぞ七草」

意外と知らない？ 菰(すずな) = かぶ
蘿蔔(すずしろ) = 大根

聞きなじみのない名前が多い七草ですがよく知った野菜も含まれています。
ちなみに「なずな」は「ぺんぺん草」です。

青森県

冬の寒さが厳しく、七草を摘むことが
できなかったことから七草粥を食べる風習がない
代わりに「粥の汁→けの汁」を小正月に食べる
ことで七草粥と同じく無病息災など
1年の安泰を願います。



茨城県

お正月は7日を過ぎるまで
青菜を食べないという風習がある地域があります。
さらに1月15日まではお粥を炊くことを禁忌として
いる地域も。菜飯やまぜめしとして食べるそうです。

沖縄県

田芋を煮て砂糖で練った
「田芋煮(たーんむにー)」、瀬底島では
大麦と豚肉や野菜を煮た雑炊、宮古島
では栗と豚肉と野菜を煮た雑炊など
多種にわたります。

