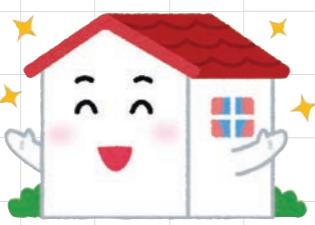


1月イベント情報

★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



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

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

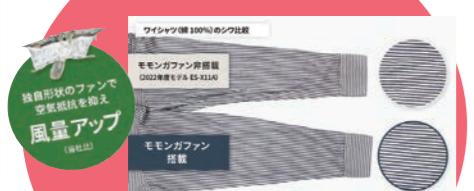


適量が自動投入される為、洗剤の入れすぎによる黄ばみや傷み、肌トラブルを防ぎます

除菌・消臭コース



シワを軽減しながら乾燥



広い吹き出し口からたっぷりの温風を衣類に吹き付け、衣類のシワを軽減します

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。

謹賀新年
今年もよろしくお願いします

2026年
1月号
新春

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。新年を迎える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。

アトム



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



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」→「ケガない」
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♪



エネルギー / 178kcal
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)



おつまみくわい

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

- くわいの芽と昆布のうす皮を洗いながらむく。
 - 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。
 - 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。

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」

お正月と言えば!

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”的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、「五穀豊穣」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

今ではスーパーで手軽なパックで“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が中国の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



五七五七調で覚えましょう!

「**芹(せい)**薺(なづな)
御形(ごぎょう)繁縟(はこべら)
仏の座(ほとけのざ)
菘(すづな)蘿蔔(すずしろ)、
これぞ七草」

**意外と
知らない?**
菘(すづな)=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「なづな」は「べんべん草」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」を小正月に吃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。

