

# 2月イベント情報



★2/1(日)~2/28(土)

♪ヒートショック事故撲滅キャンペーン♪

★2/1(日)~4/30(木)

♪「春のフレッシュフェア」  
エアコン・冷蔵庫  
早期取付、買い替えキャンペーン♪

♪お家一軒まるごとお任せ  
春のリフォーム祭り♪

★2/3(火) 節分 方角(恵方)は南南東

♪詳しくは中面をご覧ください♪

★2/11(水・祝) 建国記念の日

★2/14(土) バレンタインデー

★2/23(月・祝) 天皇誕生日



# アトムでんきだより



2026年  
2月号

2月



春の陽気が待ち遠しい  
今日この頃、いかがお過  
ごでしょうか。本日ア  
トムでんきだより2月号  
と家電製品情報満載  
の特選品カタログをお



届けいたしました。ご一読いただければ幸いです。家屋内の寒暖差が原因で起  
こるとされるヒートショックによる事故を1件でも減らすため、今月末まで「ヒ  
ートショック事故撲滅キャンペーン」と銘打って、特に居室との寒暖差が大きいと  
される洗面、浴室、トイレなどの暖房提案を行っています。安心・安全な生活を  
送っていただくために一度ご検討いただきたく思います。中面では洗濯物がな  
かなか乾かないこの時期の部屋干しテクニックをご紹介します。どうぞ  
ご一読ください。また、この時期は就職や進学などで新しい生活に向けて希望  
を胸に準備をすすめられている方もおられるのではないのでしょうか。アトム電器  
ではそのような方々を応援するために「エアコン」「冷蔵庫」「リフォーム」のキャ  
ンペーンを開催しています。新生活に向けて「どんな製品を選んだらいいの?」  
「どんな機能がついているの?」「家のどこをリフォームすれば快適になるの?」  
そんな疑問にも皆様のこれからのライフスタイル  
に合わせてアドバイスさせていただきますので、ぜひ  
お声がけを頂けたらと思います。もちろんご自身だ  
けではなく、ご家族やお知り合いの方でも喜んで  
対応させていただきます。皆様のお役に立つために  
元気一杯がんばりますので今月もアトム電器をよろ  
しく願っています。



## 今月の逸品

これがシャープ最高峰の空気浄化力

**プラズマクラスター NEXT**

効率よくイオンを届ける 3方向気流制御ルーバー

飛沫粒子 付着浄化 花粉・ハウスダスト

3方向制御ルーバーにより、  
空気の汚れに応じて自動で  
気流を切り替えます。

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。

**SHARP**  
**加湿空気清浄機**  
KI-UX75(H)(W)

粒子を見える化しながら  
クリーンルーム規格  
Class8レベルの領域へ

浮遊するダニのアレル物質・花粉を  
除去することが英国アレルギー協会の  
試験で検証されました。

ニオイや微小な粒子までキャッチ 3つの高性能フィルター

静電HEPA  
フィルター  
より微小な  
0.1μmの粒子を  
99%以上捕集

抗菌・防カビ  
ホコリブロック  
プレフィルター

ダブル脱臭  
フィルター





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

冬の洗濯物は乾きづらい…

### 上手な部屋干しテクニック

冬の洗濯物を効率よく乾かすために知っておきたい  
冬の部屋干しのコツ4選。



#### ①窓や壁際に干すのは避ける。

風の通りが悪くなり、水分が蒸発しにくくな  
てしまいます。  
特に窓際は室内と室外の温度差から  
結露が発生しやすく、生乾きや  
カビの原因になることもあります。



#### ③一度に干す量を少なくする。

大量の洗濯物を一度に干すと、室内の湿度が  
一気に上昇し、洗濯物が乾きにくくなります。  
洗濯物が密集していると風も通りにくくなる  
ので冬場はこまめに洗濯をして、一度に干す  
洗濯物の量を少なめにしましょう。

#### ②干し方を工夫する。

丈の長いものと短いものを交互に干すのが  
ポイント。長いもの、短いもの、長いものと  
長さを変えてアーチ形に干すなど  
風を通りやすくすると乾きやすくなります。  
また厚手の衣類は筒状に干すと良いです。

#### ④しっかり換気をする。

風が通らないと洗濯物が乾きにくくなってしま  
うので、サーキュレーターなどで人工的に風の  
流れを作りましょう。水分を含んだ空気が循環  
すると室内の湿度が高くなるため、定期的に換  
気を忘れずに行いましょう。

## 脂質が気になる方へ！ 今日のヘルシーレシピ♪

### みかんと白菜のサラダ

#### 季節の食材 みかん

冬のお茶の間に欠かせないみかん。間食や食後にいただくことがほとんど  
ですが、果物には、体内の脂質の酸化を防ぐ栄養素や成分が含まれます。  
みかんには、ビタミンCやE、β-カロテン、β-クリプトキサンチンなどが  
豊富です。また、みかんの食物繊維には、余分なコレステロールを排出し、  
腸内の善玉菌を増やして腸内環境をよくする作用があります。フレッシュな  
サラダなど料理にも加えてみましょう。みかんの食物繊維は、薄い膜や白  
い筋に多いので、できれば一緒に食べるようにしましょう。

#### 作り方

- ① 白菜は軸と葉を切り分けて、軸は3〜5cmの短冊切り、  
葉は一口大のざく切りにする。
  - ② みかんは半分に分け、半量は一房ずつ切り目を入れて薄皮をむく。  
残りは絞って果汁を出す。
  - ③ ボウルにオリーブ油、酢、みかん果汁、塩を合わせる。
  - ④ ドレッシングに白菜を加えて和える。しんなりしたらみかんを  
加えてひと混ぜする。
  - ⑤ 器に盛りつける。
- ※ 色をきれいに仕上げたいときは、キャノーラ油がおすすめです。  
味にクセがなく、食材の味も引き立ててくれます。

エネルギー / 97kcal  
コレステロール / 0mg  
食物繊維 / 1.2g

#### 材料(1人分)

- ・白菜……………60g
- ・みかん……………1個(100g)
- ・オリーブ油(またはキャノーラ油)……………小さじ1(4g)
- ・酢……………小さじ1(5g)
- ・塩……………ミニスプーン1(1g)

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」

## 節分の豆まきの秘密？

### 「鬼は外、福は内」

### いつからはじまった？



#### 節分のはじまり

中国から伝わった風習で、  
新しい季節のはじまりに邪気払いの儀式として  
706年に始まったとされています。

#### 一般的に広まる前

平安時代に宮中行事  
「追儺(ついな)」:新年にやってくる邪気(鬼)を  
追い出す儀式として行われていました。

#### もともとは神社・貴族の行事



室町時代に入ると、立春の前日が年の変わり目  
として重要視されはじめ、厄払いと魔除けをする行事として「節分」が  
公家屋敷・武家屋敷・寺社でも行われるようになりました。  
鬼を追い払うための豆まきが広まりましたが、今のように  
大声で「福は内、鬼は外」などの掛け声を言う習慣はなく、  
また「魔滅(まめ)まき」を行っていても、  
豆を食べる風習はなかったようです。



#### 庶民に定着しはじめた江戸時代

江戸時代初期から中期にかけて  
「節分」が定着していきます。  
炒った豆を家の外に撒く、  
戸口や玄関で鬼を追い払う真似をする  
などで、全国共通の掛け声などもなく、  
地域差がありました。



#### 「福は内、鬼は外」

江戸時代中期に  
なり、福を呼びこむ「福は内」の  
掛け声が一般的になっていきました。  
「福は内、鬼は外」の縁起担ぎと  
共に「まめまき」した豆を  
「歳の数(歳の数+1)食べる」  
縁起担ぎも定着しました。



## 恵方巻の歴史 ～ 江戸時代後期から現在 ～

#### 江戸時代後期

大阪の寿司屋、商人の間  
で「福を巻き込む太巻き」  
を食べる文化が  
始まりました。



#### 昭和

大阪の鰯組合や海苔業界  
が節分に「恵方に向けて  
無言で食べると縁起がいい  
太巻き」として  
「恵方巻」を宣伝しました。

#### 平成

コンビニエンスストアが  
全国に向けて恵方巻を販  
売したことで「節分は恵  
方巻を食べる」文化が  
全国へ広まりました。