

# 7月イベント情報



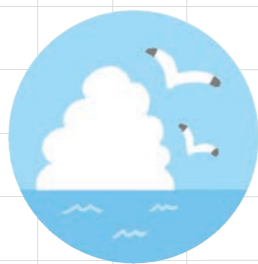
★7/1(水)~8/31(月)

～アトムエアコン祭り～

各メーカー、さまざまな機種をご用意しております。  
お気軽にお声がけください。

★7/20(月) 海の日

「海の恩恵に感謝するとともに、海洋国日本の繁栄を願う」  
ことを趣旨として制定されました。



★7/26(日)

土用の丑の日

夏土用は、丑の日に「う」のつく食べ物を食べると良いとされています。



# アトムでんきだより



2026年  
7月号

7月



本格的な夏を迎え青空が清々しく、木立の緑が色濃く感じられるこの頃です。皆様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7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。これからの時期はいよいよ暑さも厳しくなり、熱中症にかかる方が急増することが予想されます。そんな暑い夏に健康的な生活をサポートしてくれるのがエアコンです。中には「エアコンの冷房は冷えすぎて身体に悪影響があるから」または「電気代がかかってしまうから」と、暑くなって体調が少し悪くてもできるだけ「ガマンをしてしまう」そんな方もおられるかと思います。しかし、実はそれは間違いです。「自分は大丈夫」は禁物です!熱中症を予防するには適度な温度コントロールとこまめな水分補給が大事です。最近のエアコンは自動で温度管理をしてくれますし、風が直接身体に当たって不快にならないように気流をコントロールしてくれる機種もあります。消費電力も一昔前に比べれば大変低くなっていますので、こまめにON/OFFを繰り返すよりもつけっぱなしにしている方が節電できたりします。皆様も食事や睡眠をしっかりとれる環境づくりを意識して快適な夏を過ごしていただきたいと思います。中面では電子レンジの簡単なお掃除方法についてご紹介しておりますので、参考にいただければと思います。家電製品で何かお困りごとがありましたら家電のプロである当店スタッフまでお気軽にお声がけください。これからが暑さの本番です。くれぐれもご自愛くださいませ。

## 今月の逸品

サーキュレーターと扇風機  
2つの風をこれ1台で!



サーキュレーター

RC-AA30(HA)(WA)



同梱の特選品カタログ  
11ページ及び  
メーカーWEBサイト  
もご覧ください。

### スマートルーバー



サーキュレーターの  
**まっすぐ進む強い風**  
扇風機の  
**やわらかく心地よい風**  
ルーバーが自動で動いて、  
2つの風を切り替える!



ルーバーが  
収納されている時  
風が広がる



ルーバーが  
出ている時  
整流されて  
風がまっすぐ

### 冷暖房を効率的に!

#### 夏モード



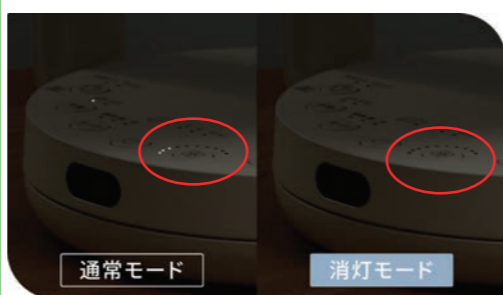
冷房機器と組み合わせると  
床にたまりやすい冷たい空気を  
効率的に動かす!

#### 冬モード



暖房機器と組み合わせると  
天井など部屋の上部にたまった  
暖かい空気を効率的に動かす!

### 消灯モード



通常モード

消灯モード

寝室などの暗い空間で使う時は  
ランプがつかない設定にできる!



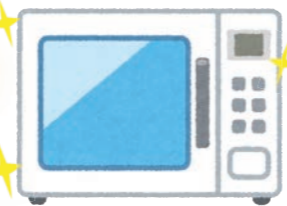
アトム電器は  
安全・快適・スマートな暮らしの  
サポーターを目指します!



## 暮らしの ワンポイント 情報

### 電子レンジを簡単お掃除!

電子レンジの庫内の汚れは主に  
「油汚れ」「焦げ付き」「水垢」に分けられます。  
それぞれに合った掃除方法で、効率よく汚れを落としましょう。



#### 油汚れや焦げ付きには重曹!

##### 用意するもの

- ・重曹(大さじ1)
- ・水(200ml程度)
- ・耐熱容器
- ・布巾やキッチンペーパー



##### 掃除の手順

- ①耐熱容器に水と重曹を入れよくかき混ぜる
- ②電子レンジに入れ、ラップをせずに500W~600Wで4~5分程度加熱
- ③加熱後そのまま10~15分ほど放置し、蒸気で汚れをふやかす
- ④容器を取り出し濡らして固く絞った布巾やキッチンペーパーで拭き取る
- ⑤乾いた布巾で水分を拭き取る

#### 水垢や軽い汚れにはクエン酸・お酢!

##### 用意するもの

- ・クエン酸(大さじ1)またはお酢(大さじ2~3)
- ・水(200ml程度)
- ・耐熱容器
- ・布巾やキッチンペーパー



##### 掃除の手順

- ①耐熱容器に水とクエン酸(またはお酢)を入れよくかき混ぜる
- ②電子レンジに入れ、ラップをせずに500W~600Wで3~5分程度加熱
- ③加熱後そのまま10~15分ほど放置し、蒸気で汚れを浮かせる
- ④容器を取り出し濡らして固く絞った布巾やキッチンペーパーで拭き取る
- ⑤乾いた布巾で水分を拭き取る

※お酢を使った場合はニオイが残らないよう、  
水拭きと乾拭きでしっかり仕上げる!

## ♪今日のヘルシーレシピ♪



### 鶏手羽中のパイナップル煮

#### 季節の食材 パイナップル

甘くてエネルギーが高いと思われていますが、100g中のエネルギーは、約50kcal。洋梨やいちじくとはほぼ同じです。ビタミンC、食物繊維、カリウム、銅、マンガンが多く含まれます。銅は赤血球の成分である鉄の代謝などに関わるミネラルで、欠乏するとコラーゲンの形成にも影響します。パイナップルは缶詰より生の方がビタミンやミネラルは多く、エネルギーや糖質は低めです。また、たんぱく質を分解する酵素が含まれるため、肉料理に加えると肉が軟らかくなります。旬の時期は完熟の生を選んで、体の調節に必要なビタミンやミネラルもしっかり取りましょう。

#### 作り方

- ①鶏手羽中の骨に沿って包丁を入れ、縦に切り目を入れる。
- ②にんにくは2~3mmの厚さに切り、赤唐辛子は種を取り除く。
- ③鍋にサラダ油をひいて、にんにくと赤唐辛子を炒める。
- ④香りがしたら鶏手羽中の皮を下にして並べ、途中で返して両面を焼く。
- ⑤薄く焼き色がついたら、酒、水、しょうゆ、パイナップルジュースを加えて中火で煮る。
- ⑥煮詰まってきたらパイナップルを加え、煮汁を少量残して火を止める。
- ⑦器に盛りつける。

※パイナップルジュースは、果汁100%を使用。  
煮汁に砂糖を加えなくても十分な甘みがあります。

エネルギー/234kcal  
たんぱく質/10.1g  
塩分/1.8g



#### 材料(1人分)

・鶏手羽中……3~4本(正味50g)	・しょうゆ……小さじ2(12g)
・にんにく……1/2片(2.5g)	・パイナップルジュース……
・赤唐辛子……1/2本	1/2カップ(100g)
・酒……大さじ1(15g)	・パイナップル(カット・一口大)……50g
・水……1/4カップ(50g)	・サラダ油……小さじ1(4g)

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」

ご存じですか?

# エアコン2027年問題

## エアコン2027年問題って何?

国が定める省エネ基準の引き上げにより、新省エネ基準を達成していない商品はメーカーが製造出荷が出来なくなる

特選品カタログP.4~10の  
エアコンのページをみてください!



2027年省エネ基準達成が100%以上  
⇒2027年4月以降も製造・出荷◎



2027年省エネ基準達成が100%未満  
⇒2027年4月以降は製造・出荷×



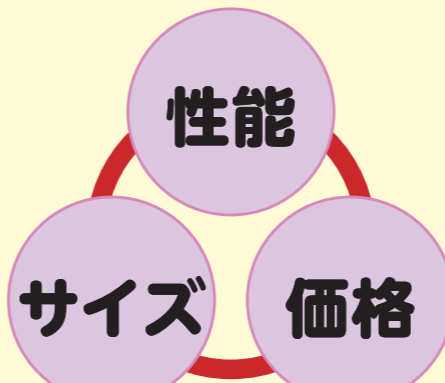
省エネ性能が低い機種が少なくなると  
こういった問題があるの?

「省エネ性能が低くてもとにかく安い機種が欲しい!」  
「室内機や室外機の小さなサイズが欲しい!」  
というお客様の選択肢が減ってきてしまうんだ。



そうなのね!エアコンをあまり使っていない部屋の  
買い換えを悩んでいるのよね…。

今なら、リビングなどの使用頻度の高い部屋はもちろん、  
使用頻度の低い部屋、使用年数が長くなっている部屋の  
エアコンも沢山の種類の中から選べるチャンスだよ!



2026年は『サイズ』『性能』『価格』  
の選択肢が多い最後の年かもしれません。

「うちのエアコンそろそろかな?」と感じたら、  
選択肢が豊富な今のうちに  
お気軽にご相談ください。

※納品までお日にちをいただく場合がございます