12月 (株)TEC通信

2017年 12月発行

平素は格別のご愛顧を賜り誠にありがとうございます。
寒さも本格的になってまいりましたが、皆さんいかがお過ごしでしょうか？
下旬頃になるとクリスマスや大掃除、餅つきなど年末に向けてだんだん忙しくなってまいりますね(´ω`　)

年末といったら年越しそば！毎年お家やお蕎麦屋さんでおそばを食べる方も多いのではないでしょうか。
大晦日にそばを食べるという風習は江戸時代に定着したといわれており、今では日本人の約50%は年越しそばを食べているそうです！
年越しにそばを食べる由来はいくつかありますが、よく言われているものをご紹介します。(`･ω･´)

①延命・長寿祈願として・・・
おそばの麺は細くて長いのでそれに縁起を担いで長生きできますようにと願いを込めている説。

②健康祈願として・・・
そばは風雨に叩かれても、再び日光を浴びると元気になる植物のため、健康の縁起物という説。

③お金を集める縁起物として・・・
金箔(きんぱく)を使う職人さんが散らばった金箔を集める時にそば団子にくっつけて集めたことから、お金が貯まるという縁起。

④旧年の苦労や、年の厄を断ち切る縁起物として・・・
そばは、麺類の中でも切れやすいので旧年の労苦や災厄をきれいに切り捨てて新しい年を迎えることを願ったとする説。

だんだん水道水が冷たくなり毎日の食器洗いがおっくうに感じる方も多いのではないでしょうか？
また、洗剤やお湯で食器を洗うことによって起こりやすい手荒れは辛いですよね・・・。
そこで今回は、ギトギトの油汚れもスッキリ落とすパナソニックの食器洗い機をご紹介します！

手荒れの原因となる食器洗いはおまかせ！

NEW

Panasonic
食器洗い乾燥機
NP-TA1(W)

パワフルコース・
少量コース搭載

※工事費別途

￥73,800円（税込）

頑固な油汚れや焦げ付き、こびりついた汚れもスッキリ落とす！

↑
カレーがべっとり
ついた鍋も・・・

納豆を食べた
お茶碗も・・・
↓

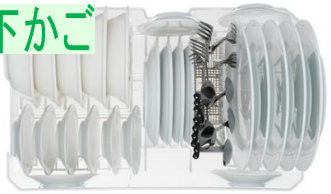
↑
サンマを焼いた
グリル網も・・・

たっぷり入るから、1日分の食器をまとめて洗える！

中がスッキリ見渡せるので、食器をセットしやすい！
さらに40点（約5人分）*の食器がセットできるので、忙しい平日でもラクできますよ！　*日本電機工業会自主基準による

上かご

下かご



ぱっと点灯 瞬間暖房！　転倒しても電源が切れるので安心♪

今年の大掃除は家具のすき間や壁際まできれいに♪

［イット］

Panasonic
コードレスクリーナー　IT（イット）
MC-SBU510J(-N/-P)
¥63,000円（税込）

目に見えないダニやスギ花粉、ハウスダストなどを検知しランプが点灯し、キレイになると消灯するので取り残し無くしっかりお掃除できます。
ダストボックスは取り外しやすく、水洗いも可能なので清潔に保てます。

手持ちのグリップを回転させるとノズル幅が約5cmに！狭い隙間にたまりやすいゴミもしっかり吸取ります。また、ヘッドがガバッと開きブラシが壁ギリギリまで届くのでゴミが残りやすい壁際もキレイに出来ます！

（@o@）ミスター山内の『これって、なんですノン？？』

幻想的な光の世界　ウィンターファンタジー

冬の風物詩ともいえるイルミネーション。
夜空の下でキラキラ輝くイルミネーションは幻想的な雰囲気でうっとりしてしまいます･･･(人*´∀`). ☆. 。. :*

なんと国営讃岐まんのう公園では、11月18日（土）から1月3日（水）まで**総面積3万㎡のグランドイルミネーション**を行なっております！
今年のテーマは『ハナミドリ　～Flower&Green～』。
“花と緑”をイメージし、キラキラと輝く自然の美しさをカラフルな色彩で表現しているそうです。
他にもたくさんのイベントを行なっています。ご家族や友人の方、恋人同士で見に行ってみるのもよいですね。
詳しくは国営讃岐まんのう公園HPをご覧ください♪
（URLはこちら→　http://sanukimannoupark. jp　）

↑ 15分間隔で点滅する 光の花畑

↑ 人気のフォトスポット☆ シャンパングラスタワー

今月の省エネIHクッキングレシピ

ブルーチーズの風味がアクセントに。

トースト ベーコンエッグ ♪

2人分

【材料（2人分）】

食パン4枚切り　2枚	ベーコン　4枚
オリーブオイル　適量	塩　少々
ブルーチーズ　40～50g	粗挽き黒コショウ　適量

【作り方（IHコンロ／グリル）使用】

1. 食パンの表面にオリーブオイルをぬる。
2. ブルーチーズは少量ずつ食パンのふちに並べておく。半分の長さに切ったベーコンをブルーチーズに立てかける様に並べる。
3. 真ん中に卵を割りほぐし、ブルーチーズを適量散らす。軽く塩をする。
4. 同様に2枚分作る。
5. グリルに2枚並べてグリル〔オーブン　220℃〕で10分～12分卵が好みの焼き具合になるまで焼く。黒コショウを散らす。

【ポイント】
・カンタンに出来て朝食やランチにピッタリ！
・10～12分で卵が半熟に仕上がります。お好みに合わせて、加熱時間を調整してください。

【料理のコツ】
・ベーコンをブルーチーズに斜めに立てかけることで、卵がトーストからこぼれません。

【グリルなら】
・予熱なしで焼き出せるので、時短で仕上がります。