



(株)TEC通信

2018年9月発行

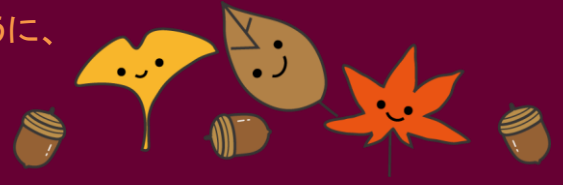
敬老の日

平素は格別のご愛顧を賜り誠にありがとうございます。
 さて、8月が終わりまだまだ厳しい暑さが続いていますね。
 そのうえ台風が発生が多くなりますので皆さまお気をつけ下さい！
 また、今年の9/17(月)は敬老の日です♪
 日頃の感謝を込めてなにかされるのもいいんじゃないでしょうか？



暑さが一段落した秋は過ごしやすく、そして様々なことに挑戦しやすい季節でもあります。

「秋」ですが…食欲の秋・スポーツの秋・読書の秋、などのように、「～の秋」という風によく表現されます。



Q.読書・食欲・スポーツの秋のそれぞれの由来は？

- A.「読書の秋」と言われるようになったのは、秋の気候が読書に適しているからと言われています。
- A.「食欲の秋」と言われるようになったのは、秋が一番食べものが豊富な季節だからだそうです。
- A.「スポーツの秋」と言われるようになったのは東京オリンピックがきっかけです。
 開会式のあった10月10日を体育の日の制定。この事をきっかけに「スポーツの秋」となったのです。

2020年7/24～8/9は東京オリンピックが開催されます。その頃は名称が変わるかもしれませんね。

ペットの様子をスマホで確認できる！？

ペットだけのお留守番でも安心してお出かけ！
よく動くペットの様子を外先からスマートフォンで確認できる♪



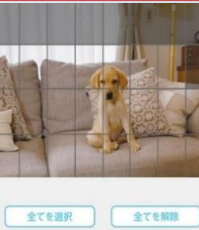
◆動き回るペットを自在に確認

左右360°、上下約90°を見渡せる首振り機能を搭載した屋内カメラです。スマートフォンでカメラを操作できるので、外出先からカメラを上下左右に動かして、部屋の中を動くペットを追いかけてスマートフォンに映すことができます。



◆動作検知・温度センサー・音センサーを搭載

- 動作検知
センサーの検知範囲の動きの変化を検知した時にお知らせ
- 温度センサー
設定した上限/下限温度を超えた時にお知らせ
- 音センサー
カメラの内蔵マイクが音を検出した時にお知らせ



パナソニック
屋内スイングカメラキット
KX-HC600K(W)

¥31,000円(税込)



☆急な停電に備えて...☆

いざという時に便利なLEDランタン



- ・無段階: 調光ボタン長押し操作
- ・6段階: 調光ボタン操作
- ・3種類: 調色ボタン操作

白色



電球色



全灯色



パナソニック
LEDランタン(調光球ランタン)
BF-AL06K

¥2,500円(税込)

☆衣類乾燥もこれひとつで☆

すばやく、気持ちのいい快適空間へ!



速乾・速暖

ふとん乾燥 | 約30分^{※1}

足もと暖め | 約5分^{※2}

日立(Hitachi)
ふとん乾燥機「アツとドライ」
HFK-VH880-S

¥13,000円(税込)



☆室内でもニオイが気にならない☆

◆室内でも煙やニオイが気にならない

従来のホットプレートでは、下からの熱で焼くため、食材から出た油は全て下に落ち、油が熱されることで「イヤな煙」が発生します。アラジングラファイトグリラーは上からの熱で焼くことで、下に落ちた油が気化しないので煙が出ず、油ハネも少ないのです。

アラジン / CAG-G13AS
グリラーアラジんクッキングシリーズ

¥27,800円(税込)



(@o@) ミスター山内の
『これって、なんですノン??』

<ふざけたお祭り!??>



9/9(日)に「ひょうげ祭り」というお祭りが高松市で開催されます。

「ひょうげ祭り」は、江戸時代に水不足解消のため、新池を築造した矢延平六の徳を偲び、水の恵みに感謝し、豊作を祝うお祭りです♪

色鮮やかなメーキャップをした人々が新池までの約2キロの道のりをひょうげ(おどろけ)ながら練り歩きます。

9/9(日) 14時~16時で開催されますので皆さま是非参加してみたいはいかがでしょうか?

| | |
|--------|---------------------|
| 開催場所 | 浅野地区集落研修センター(出発地点) |
| 駐車場 | 高松市立川東小学校運動場13時~17時 |
| お問い合わせ | 087-839-2660 |

今月の省エネIHクッキングレシピ

チキンのトマト煮込み



この商品はパナソニックのIHデイリーホットプレートKZ-CX1を使用しています。

【材料(2人分)】
鶏手羽中 12本

- | | | | |
|---|----------------------|---|--------------|
| ① | 塩 小さじ1/2 | ② | 塩 小さじ3/4 |
| | こしょう 少々 | | こしょう 少々 |
| | オリーブオイル 小さじ1 | | バルサミコ酢 大さじ1 |
| | にんにく(みじん切り) 小さじ1 | | はちみつ 大さじ 1/2 |
| | たまねぎ(薄切り) 1/2個(100g) | | |
| | セロリ(薄切り) 1本 | | |
| | トマトの水煮(缶詰) 1缶 | | |
| | 水 200mL | | |



【作り方】

- 1.手羽中は皮目に切り込みを入れ、①をもみ込む
- 2.鍋にオリーブオイル、にんにくを入れ、「IHコース」で「火力5」に設定する。
- 3.香りがしてきたらたまねぎ、セロリを加えて炒める。
- 4.しんなりしたら1を加えて炒め、全体がなじんだらトマトの缶詰、水、②を加え「火力6」で煮込む。
- 5.沸とうしたらアクを取り、ふたをずらしてのせ、「火力3~4」で20分ほど煮込む。