1月 (株)TEC通信

2019年 01月発行

謹んで新年のご祝詞を申し上げます。
昨年中は格別のご厚情にあずかり、心よりお礼申し上げます。
皆様のますますのご健勝を祈念しますとともに、本年もなお一層のお引立てを賜りますようお願い申し上げます。

1月になると季節は冬の真っ只中、寒さが厳しい日が続きます。
しかし、年が明けてお正月を迎えると、新たな清々しい気持ちになります。
インフルエンザなども流行しますので、
皆様体調管理には十分お気をつけ下さいね♪

～「元旦」と「元日」の意味の違いは？～

「元旦」
「旦（たん）」の字は「朝」という意味を持っていて、「日」が太陽を、
その下の「一」が地平線を表していて、地平線の上に太陽があることつまり
日の出を意味すると言われています。
一方、「元」の字は一番初めという意味がありますので
「元旦」は1月1日の朝を意味しています！

「元日」
「元日」の場合は一番初めの日ということになるので、
1月1日を意味することになります。
そして国民の祝日の名前でもあります。

つまり、「元旦は1/1の朝」・「元日は1/1全体」ということになります♪

旅行・ビジネスの強い見方に！

☑翻訳機を越えた！夢のAI通訳機！

ホケトークは互いに相手の言葉を話せなくても
まるで通訳がいるように対話できる翻訳機で、
対話のために設計された使いやすさが特徴です！

109カ国の国や
地域で使える！
2018年11月現在

まるで通訳のような
音声翻訳！

お客様
What do you recommend?

STAFF
こちらの商品になります。

SOURCENEXT
AI翻訳機「ポケトーク」

¥26,900円（税込）

ボタンを押しながら
話しかけるだけのラクラク操作♪

お皿洗いはお任せ！

約３人分の食器が入ります。

Panasonic
食器洗い乾燥機
NP-TY11(W)

￥71,000円（税込）

高温洗浄で
油汚れスッキリ！

NEW 容量たっぷりの2TB！

2TB
約260時間

Panasonic
おうちクラウドディーガ
DMR-BCT2060

￥85,200円（税込）

音楽も
楽しめる♪

MUSIC Blu-ray Disc 地デジ DIGITAL

在庫限り ～ 大特価商品のご紹介 ～

￥10,800円（税込）

Panasonic
シーリングライト ～8畳
LSEB1069K

Panasonic
シーリングライト ～6畳
LSEB1067K

￥8,900円（税込）

Panasonic　３～５人用
エコキュート370L（リモコン・脚部化粧カバー付）
HE-NS37JQS

￥265,000円（税込）

※工事費は別途となります。

（@o@）ミスター山内の『これって、なんですノン？？』

《 タピオカって結局何なの？？ 》

もちもち食感が美味しいタピオカですが、何でできているかご存知でしょうか？
タピオカの原料はキャッサバという熱帯地域に生育する芋の根茎から製造したでんぷんのことです。日本ではこのでんぷんを水に溶いて加熱し、6～10mmほどの大きさの球状に乾燥させたものを「タピオカ」と呼ぶことが多いらしいです！
タピオカといえば黒いイメージなのですが、タピオカは本来白っぽい色をしています。黒い種類と白い種類があるのではなく、本来の色にカラメルで着色してあの黒い色になっています。
タピオカ（乾燥）のカロリーは100g 351kcalですが、タピオカ（茹で）のカロリーは100g 62kcalと乾燥した状態で考えると高カロリーですが、食べるのは加工した状態のものなので、そこまでカロリーが高いわけではないようですよ♪
ダイエット食にもなりますよ！

TEC 株式会社 ティーイーシー
太陽光発電システム（住宅用・産業用）・蓄電池システム
オール電化・各種リフォーム工事のことなら当社にご相談下さい。
【本社・営業部】香川県綾歌郡綾川町陶７０１７－１０
Tel ０８７－８７０－７７１７
【まんのう営業所】仲多度郡まんのう町七箇８００

今月の省エネIHクッキングレシピ

ベルギー風クリームスープ

【ベルギー風クリームスープ】

材料：２人分

鶏もも肉　1枚
じゃがいも　1個
にんじん　1/3本
たまねぎ　1/4個
セロリ　5cm
キャベツ　1枚
オリーブオイル　大さじ2
パセリみじん切り　適量
塩・コショウ　適量

ブイヨン　400cc
生クリーム　100cc
卵黄　1個分

【作り方】

【ベルギー風クリームスープ】（IHコンロ使用）
1. 鶏もも肉は1口大に切る。じゃがいもは皮を剥いて食べやすい大きさに切る。にんじんは細切りし、玉ねぎは薄切り。キャベツは5cm長さに切ってから5mm幅に切る。セロリは薄切りにする。
2. 鍋にオリーブオイルを入れて中火（火力4）で加熱する。鶏肉を炒める。表面がキツネ色になったらキャベツ以外の野菜を加え油が回るまで炒める。
3. ブイヨンを加えて強火（火力6）で一度煮立ててからアクを取り除き、中火（火力3）に落とし、フタをしてタイマーで10分間煮る。
4. 10分後にキャベツを加えて火を通す。
5. 火を止めて、生クリームと卵黄を混ぜ合わせて4に加えて、塩・コショウで調味する。 パンを添えてできあがり。