



ゆうメール

かわらばん くまさん

10月の営業日

○の日はお休みです

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

11月の営業日

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

秋めいてまいりました。涼しくて過ごしやすくなってきました。でもたくさんの台風が発生。台風の被害に遭われた方々に心よりお見舞い申し上げます。

9月は、パラリンピックでまたまた、たくさんの感動をもらいました。頑張る姿はたくさんの人に感動を与えるのですね。知らない競技やルールがたくさんありました。4年後、実際に会場でこの感動を味わってみたいものですね。次回の11月のかわらばんくまさんは、11月中旬にお届けの予定です。

先月、お届けしました『ためしてねっと』カタログ。その中から、前回は、ぶんぶんチョッパーをご紹介しました。玉ねぎや人参のみじん切り、パン粉作りをご紹介しました。

今回は、タルタルソースを作ってみましょう。

①玉ねぎ、キュウリ、パセリ、ゆで卵、塩コショウ、レモン汁、マヨネーズを容器に入れます。

②ひもをひっぺがります。ぶ〜ん、ぶ〜ん！ 出来上がり〜！



秋、新米がおいしい季節です。タイガーの精米機が新しく進化しました。

「玄米」＝「健康・美容に良い」というイメージが定着し、こだわりのお米を少量ずつ購入される方も増えています。

お米は精米すると酸化しやすくなるため、玄米のまま保存し、毎回炊く分だけを精米するのが、ごはんをおいしく味わうコツです。

玄米は栄養素が多い一方、殻に包まれていることから「食べづらい」「消化しにくい」というマイナス面があります。

そこで、新しい精米器 RSF-A100は、徹底した「使いやすさ」の追求と健康玄米食を無理なく続けることができる「やわらか玄米」コースを新搭載。玄米に「かくしカット」を行うタイガー独自の技術。

炊飯時に玄米につけた細かいキズから水を芯まで吸水。白米メニューで炊飯できるので玄米のまま炊くときよりも短い時間で炊きあげます。しかも栄養価は玄米とほぼ同じ。やわらかくふっくらたべやすいごはんが炊けます。精米時は、4枚の精米はねで、お米の割れや温度上昇を抑え、粒感のあるごはん仕上げます。

先日、大阪にて、SONYの新商品発表会がありました。今回の話題は、何とんでも100インチの4Kテレビ！



発売は、11月下旬予定。お値段は、7,000,000円(税別)！その重量は、220kg。その映像は、圧巻！でした。美しい！でも700万かあ！って思いますよね。ご安心ください。同時にこの画質で、75インチそして、65インチも発表になりました。なんと100万円と70万円です。計算おかしいですよ。こんな値段でいいの？って思いますよね。

こちらは、10月29日発売予定。もうすでに受注始まっています。



今、発売の4Kテレビ。もう4世代目なのですが、ちょっと前からすごいテレビになってるんです。で、その楽しみ方を皆さんに是非ともお伝えしたい！！11月23日にテレビで遊んでいただく、すごいセミナーを予定しております。詳細は、今、頑張ってる最中。こんなにテレビが楽しくなったことを本当に知っていただきたい！触っていただくためのセミナーです。ただ、会場の都合で、たくさんの方にのご案内ができません。是非、聞いてみたいという方は、お電話ください。優先的にご案内差し上げます。



当日、SONYの一眼レフカメラ、特にα7 本体、レンズを使ってみたい、触ってみたいなどご希望があれば、ご用意できるかもしれません。今すぐ、ご連絡ください。なかなかないチャンスです。



テレビでご覧になりましたか？レシピを考えてくれるシャープのヘルシオ登場です！

最上位機種、AX-XW300 は、『レンジと豚肉あるんだけど？』などとレンジにきいてみてください。美味しいメニューを考えてくれますよ。

『高血圧の人のための料理は？』なんて質問にも答えてくれます。

このレンジ、マスコミで話題なのは、この部分ですよ。

でも本当にすごいのは、『おまかせ調理』の機能なんです。

食材が冷凍と冷蔵が混在していてもうまくいくのです。今までは、レンジってレシピ通りでないと上手に作れませんでしたよ。

でも今度のヘルシオは、冷凍の鮭と冷蔵の鮭が同時に焼けます。冷凍の焼きそばと常温の焼きそば、冷凍のキャベツと豚肉、冷蔵のキャベツと豚肉、入れてみてください。ほら、焼きそばの出来上がり！

えっ？ヘルシオで焼きそばできるのって？そこもすごいですよ。

これは、ヘルシオでは前からの常識！！冷凍、冷蔵、常温の物を同時に上手に調理できるのは、ヘルシオならではの過熱水蒸気とセンサーだから出来るのです！冷たい食品により多くの熱を与えます。

仲良しのシェフが台所にいてくれる感じですよ。(^-)-☆。



京都府舞鶴市北田辺64
TEL.75-0963 FAX.76-6675

