

2020年6月号

テライ通信



お客様あつてのテライ電器

まだまだ油断できませんが、全国的に新型ウィルス感染が、ひとまずおさまる傾向にあり、緊急事態宣言も解除されました。

二密の回避、社会的距離の確保、手洗い・消毒の徹底、マスク着用など新しい生活スタイルは続けていくことになりましたが、流行り始め無知識でのパニック状態からすれば、ようやくある程度の付き合い方が分かってきて、世間も落ち着きをとり戻しつつあるように思います。

緊急事態宣言下では、営業日、スタッフを必要最小限で対応。当店からの自発的なお客様への訪問は控えるなどしてまいりました。にもかかわらず、その間もお客様からひっきりなしに仕事のご依頼をいただき、誠にありがとうございました。

「数カ月を振り返り、これまで以上にお客様のありがたみを再認識させていただいています。

生活を続けていく上で欠かせない家電製品、住宅設備品に対し、どんな時でも迅速・確実・丁寧・親切を心掛け、最大限お役に立てるように行動します。そしてもちろんマスク着用、除菌に気を付けてお伺いさせていただきます。

おうち時間を楽しもう

「コロナの影響で自宅にいる時間が更に増えたと思いませんか？TVを見る時間が増えつたらより楽しめそうですね。

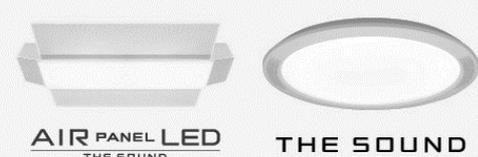
そこでご紹介する商品は「スピーカー搭載LEDシーリング」です。付属のワイヤレス送信機をつなげば、映画やスポー

夏のパナソニックフェア
開催のご案内
6/27(土)28(日)当店にて
9時~19時まで

これからもお客様ひとりひとりの顔を思い浮かべながら、地域と共に歩んでまいりますので何卒よろしくお願いいたします。

代表 寺居康之
テライ電器

サウンドシリーズ



AIR PANEL LED THE SOUND
THE SOUND
天井から音が降り注ぐので、お部屋のどこにいても聴きやすいです。

天井から音が降り注ぐので、お部屋のどこにいても聴きやすいです。消灯時もスピーカーのみで使用できるので、

ミニ扇風機発売!

最近の夏はものすごく暑いですよ。



パーソナルファン
BH-BZ10/TP
Worldwide Partner
TOKYO 2020 TOKYO 2020

USB電源と単3形電池のどちらでも使えます。

家事をしながらお気に入りの音楽が楽しめま



気分に合わせて音と光の空間演出でもっと楽しく過ごせたらいいですね。 鈴庄由佳

えるミニ扇風機が発売されました☆

USBと乾電池で使える2WAY



風量は3段階切り替えで、ファン部は角度調整機能付きで、置いて使う時に便利です。

電池でも使えるので、野外や電源がない場所、停車時に便利です。付属のストラップを着ければ首から掛けて使えるので、両手が空いて便利です。 乾電池エボルタNEO単3電池3本、ストラップ1本(長さ約90cm)、USBコード1本(長さ約80cm)付きなので、すぐに使えます。暑すぎる夏を少しでも快適に過ごしましょう。 横江晴奈

Panasonic さわやか♥ライフ
テライ 本店
Teraidenki
大津市松本2丁目11-17 522-2532
524-3934



当店のホームページ、ブログをぜひご覧下さい。スタッフ皆でせっせと更新中!

大津 テライ で、検索
<http://www.teraidenki.com/>

暮らしの お役立ち情報

2020
6

暮らしのヒント

「コールドスタート」とは

「コールドスタート」はパソコン用語でもありますが、最近話題になっている「コールドスタート」は調理方法のひとつです。事前にフライパンや鍋を加熱しないで常温のまま、油や食材を入れて加熱していきます。食材を低温から調理し始めると肉や魚はしっとり柔らかくなり、また野菜は甘みが増えてジューシーに…。「コールドスタート」は全てのメニューに適しているわけではありませんが、話題になっているレシピ情報を参考にしながら、1度チャレンジしてみたいはいかがでしょうか。



暮らしのヒント

「コンフィチュール」を楽しもう

コンフィチュールは、confiture=フランス語でジャムの意味ですのでジャムとほぼ同じですが、ジャムが「長時間煮込んで食材の形があまり残らない甘いもの」に対して、コンフィチュールは「香辛料や酒類などを加えたり、糖分を控えて食材の瑞々しさがあるもの」という違いが一般的ようです。コンフィチュールは、ジャムと同様にパンやヨーグルトにのせて楽しむ他に、料理の仕上げにトッピングするなどの工夫もできます。いつものメニューにコンフィチュールでひと味加えるのも楽しいですね。



大豆のお話

大豆は「畑の肉」と呼ばれるほど良質の植物性タンパク質が豊富。さまざまな食品に加工され、毎日の献立に並ぶことが多いですね。いずれの加工食品もおいしいですが、食べ過ぎには気をつけましょう。

豆腐

豆腐発祥の地は中国とされ、日本へは奈良時代に伝えられたという説があります。当初は、寺院の僧侶たちの間で食べられるようになり、精進料理の普及とともに貴族社会や武家社会に伝わったと言われています。本格的に庶民の食べ物として取り入れられるようになったのは江戸時代。やがて豆腐は全国に普及します。現在では、夏は冷奴として、冬は湯豆腐として、また、味噌汁の具としてなどさまざまなメニューで生かされていますね。



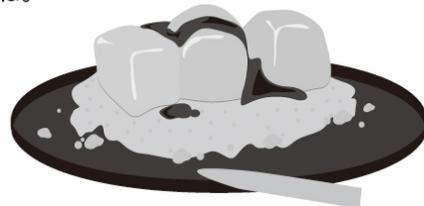
納豆

納豆は、納豆菌によって作られます。納豆菌が大豆の成分を分解したり、それを違うものと合成することによって納豆の味やねばりが出て大豆は納豆になります。納豆の糸を引くネバネバは、納豆菌がたんぱく質を分解してできたグルタミン酸と、糖の一種であるフラクタンという物質からできており、これらが旨味となり、納豆の美味しさを引き出しているそうです。



きな粉

「きな粉」とは大豆を炒った後に挽いて粉にした食品です。もともとは、「豆の粉」と呼ばれていたようですが、大豆を粉にしたもの=黄豆粉が「きな粉」と呼ばれるようになったという説があります。「きな粉」特有の風味は、わらび餅と一緒に味わったり、お餅にまぶして味わうなど、さまざまな楽しみ方がありますね。



おから

おからは、豆腐をつくる際にできる豆乳を絞った残りかすで、「卯の花」という別名があります。「卯の花」の呼び名は、おからの白さが初夏に白い花を咲かせる卯の花の色と似ているところから名付けられたそうです。生のおからは、すぐに使わないといけません。最近ではパウダー状のおからも市販されていますから、料理にも生かしやすくなっています。

