



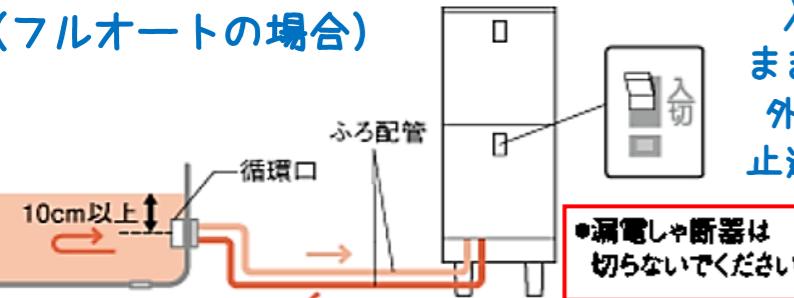
# 重要

## 低温注意報がでたら要注意です!!

冬場になるとエコキュートが凍結してお湯が出ない等の相談が増えます。

そこで、エコキュートの凍結防止予防の方法を紹介します。

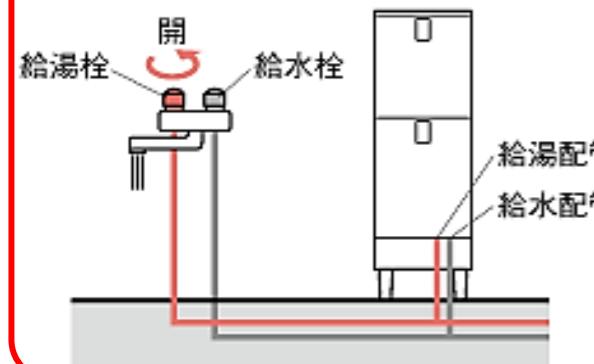
### (フルオートの場合)



入浴後排水をせずに、お湯を張ったままにしておきます。  
外気温が3°C以下になると配管凍結防止運転を自動で行います。

※住管口の中心から10cm以上お湯を残してください。

### (給湯専用の場合)



外気温が0°C以下になると、保温工事を行っていても給水、給湯配管が凍結することがあります。このような時はリモコンで湯温を「水」に設定して給油栓を少し開いておいてください。

(1分間にカップ一杯分程度が出るようにお湯側の蛇口を開けてください。)

※お気軽にご相談下さい。

## 身近な食材豆腐を楽しもう



### 高野豆腐・凍り豆腐



さまざまな謂がある高野豆腐。およそ800年前の鎌倉時代、高野山の僧侶たちの手によってつくられた「凍り豆腐(こおりどうふ)」がはじまりとされる説。精進料理として食べていた豆腐が冬の厳しい寒さで凍ってしまい、それを翌朝溶かして食べてみたところ、おいしいというで食べられるようになったと言われています。また、鎌倉時代、長野・東北地方の冬場の食材で「凍み豆腐(しみとうふ)」という名称で冬場の食材としてつくられていましたという説もあります。この他にも諸説あり、各地によって名前もさまざまある高野豆腐。いずれにしても身近な食材として親しまれています。

### 豆腐と同じ大豆加工品「湯葉」



湯葉(ゆば)とは、角形の木枠をはめた平鍋に豆乳を入れて弱火で加熱しながら濃縮していくと、空気の触れた表面に薄い膜ができ、この膜を長い割箸で静かに引き上げ、水切りしたもの。生湯葉もしくは引き上げ湯葉と言われています。

湯葉は、植物性たんぱく質の他脂質、カルシウムなど多く含み、肉を使わない精進料理にとって豆腐と同様、欠かせないものとなっています。独特的の柔らかな風味が上品な味わいですね。

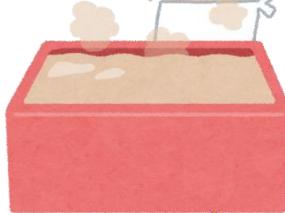


## ビフォア&アフター

お風呂のリフォームの紹介です。



汚れが気になる。  
収納ラックの掃除が大変。  
冬になるととても寒く  
ヒートショックが心配。



白を基調に、明るく開放的!  
カウンターが広く、物置台はシンプル  
でお掃除が楽。  
浴槽はまたぎやすく、腰掛けなので  
半身浴もでき、ゆっくり  
お風呂タイムを過ごせます。

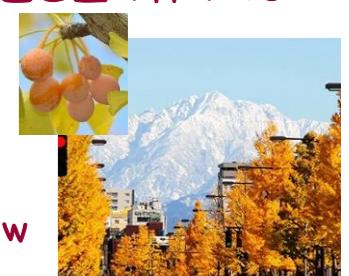


浴室暖房乾燥機で、冬の  
浴室内は暖かく、お客様  
の不安を解消。洗濯物を  
干すことも  
出来ます。



◆◆◆◆ つぶやき ◆◆◆◆

護国神社の前の通りのイチョウが色づいてきました、私的にはあの黄色と空の青のコントラストが和みます。



それ以上に銀杏の実が気になり通りかかると何故か実が落ちてないかさがしてしまいますw

普通に焼いておつまみにしたり、あと茶碗蒸しははずせませんねw  
そうそう炊き込みご飯もいいですね～って食べることばかりじゃんw