

人と人とのふれあいをつなぐ、家電と生活の情報マガジン

いどばた会議

2009
秋号

ふるさと自慢
尾張名古屋の
厳選クルメ
大特集



いどばた会議

2009年8月1日

発行：コムススベリース株式会社

〒465-0002

名古屋市中区栄三丁目1-5003

☎052-774-2222



名古屋が生んだ新しい和洋折衷の形、あんかけスパ。しっかりした太麺に、とろみのあるソースがたっぷり。コショウの効いたピリ辛ソースは一度食べたらくせになる味です。

名古屋土産の定番、ういろう。米粉を主原料として、砂糖で甘みをつけた素朴な味わいの蒸し菓子です。日本各地で作られていますが、生産量、販売量ともに名古屋が日本一です。



古くは信長、秀吉、家康と戦国時代の三英傑を輩出した土地として知られ、天下統一の中心地として栄えてきた尾張名古屋。一方でここ数年は名古屋駅前の高層ビル建設ラッシュが続く、新旧の文化が交じり合いながら発展を続けています。そんな土地で愛されてきたグルメは、これまたいろんな文化が絶妙に融合した独自のものばかり。今や全国的にも知られるようになった定番名物から、人気沸騰中の最新のおススメまで、尾張名古屋の自慢のグルメをお届けします。

独自の発展を遂げた街「名古屋」



芸術系の専門学校が入ったスパイラルタワーは、さすがのアーティストイックな造形が目を引くデザイン。壁面のガラスはすべて違う形状なのだとか

遠くからでもはっきりわかる双子のタワーが特徴のJRセントラルタワー。名古屋の玄関・名古屋駅の真上にあり、駅ビルとしては日本で最も高いビルです。



名古屋市の公文書・市政資料が保存されている市政資料館は、旧名古屋控訴院・地方裁判所・区裁判所庁舎として使われた建物で、今は重要文化財に指定されています。



ふるさと自慢

尾張名古屋の厳選グルメ 大・特・集

日本の真ん中に位置し、地味豊かな濃尾平野とそれに育まれた独自の食文化を持つ尾張名古屋。ふるさと自慢第一回は、このエリアのご自慢グルメをどどんと紹介！

ごあいさつ

おかげさまでコスモス・ベリーズは
全国加盟店数1000店を越えました

日頃は何かとお愛顧賜り誠にありがとうございます。大型店ではむつかしい、細やかなサービスを目指す地域密着の電気店が1000店を超えました。お客様の多大なるご愛顧のおかげと心より御礼申し上げます。

これからもこの先もずっと「あなたの電気係」として「親切・安心・すぐ来てくれる」を基本に地域密着サービスを追究して参ります。

お客様とのふれあいをテーマとしました情報誌「いどばた会議」をこの度刷新させていただきました。

この情報誌では「全国のふるさと自慢」をはじめ、ご家庭での「電化製品に関するお困りごと」などを中心に暮らしに役立つ内容を掲載し、年四回発行して参ります。

是非、ご愛読賜りますようお願い申し上げます。

今後ともコスモス・ベリーズグループをどうぞよろしくお願いたします。

平成二十一年七月吉日

コスモスベリーズグループ一同

コ ン テ ン ツ

ごあいさつ.....1

【ふるさと自慢】
「尾張名古屋の厳選グルメ 大特集」.....2

【我が家の安心・安全】
「第一回 リビング・ダイニングのセキュリティー」.....5

【いきいきライフ倶楽部】
ちょっと気になる家庭の医学
「きちんと食べて脱メタボ 高血圧の人の食事」.....7

【教えて! 獣医さん】
「ワンちゃんネコちゃんの夏バテ」.....9

【家庭の経済学】
「エコポイントとは?」.....10

【おいしい食卓】
「根菜ときのこの炒め物」「しらすとカイワレの混ぜごはん」.....11

【家電なんでも相談室】
「第一回 地上デジタル放送対応テレビ」.....13



表紙写真
尾張名古屋は城でもつ。ご存知、金のしゃちほこが天守閣に燦然と輝く名古屋城は、今でも名古屋のシンボルです。

ひとくち食べればにっこり笑顔

天使のチョコリング



食パンや惣菜パンなど種類も豊富。イーストフードなどの添加物不使用なのも嬉しいところ。

フランスパン生地のデニッシュに、高級なチョコチップをたっぷり散らばせ、ローストクルミを混ぜ込みました。生地は「サクッ!」中にはなんと味わい深くほろ苦いチョコが絡み、極めつけにクルミのコーリとした食感が加わりベストなハーモニーが何度もリピートしたくなる一品になっています。



生地の配合など試行錯誤を繰り返してたり着いた、お店一番人気の商品です。

取り寄せOK! 天使のチョコリングのほかにも人気のパンがいっぱい。
<http://www.heart-bread.com/index.html>

Heart Bread ANTIQOE
☎ 0562-84-1332
愛知県知多郡東浦町緒川古川166-1
営業時間/7:00~20:00 定休日/なし

メニュー

天使のチョコリング
Mサイズ…500円 Sサイズ…400円
あん食パン…790円
TENSHI NO WA…160円

主役になる野菜、売ってます

げんきの郷

JAあいち知多が経営する「げんきの郷」には地元食材が勢ぞろい。中でも地元農家直売のマーケット「はなまる市」では、農家の方々が自分の畑からもいできたばかりの野菜が並びとあって、そのおいしさも安全性も折り紙つき。食べ頃になるまでしっかり大地の恵みを受けて育てられた旬の野菜は、野菜だけで主役のおかずになってしまうおいしさです。



とれたての旬の野菜を旬に食べることがどれだけおいしいか、そんなありがたい実感を野菜です。

三河湾の海の幸も揃います。こちら朝まで近くの海で泳いでいたものばかり。



地元食材を使ったレストラン、加工食品の売店のほか、天然温泉もあり、一日楽しめます。

取り寄せOK! スタッフが選んだ新鮮野菜の宅配もしてくれます。(料金代引き、送料、手数料はお客さま負担)
☎ 0562-45-4081 (はなまる市) までお問い合わせを。

JAあぐりタウン げんきの郷
☎ 0562-45-4080 愛知県大府市吉田町正右工門新田1-1
営業時間/9:00~18:00
※食彩館「だんらん亭」は11:00~15:00、17:00~21:00
天然温泉「めくみの湯」は9:00~21:00

毎月月初めの日(1日)は設備点検のため休業いたします(月初めの日が土・日・祝日の場合は翌平日が休業日)

今回の紹介店は… コスモス・ベリーズ株式会社 本部 名古屋市名東区猪子石1-503 TEL:052-774-2222
今後、全国のグループ各店が我が街のふるさと自慢を紹介していきます!

とんかつと味噌、個性のハーモニー

みそかつ

一説には終戦直後の屋台で串かつをどて煮の鍋につっこんで食べてみたところから始まったというみそかつ。名古屋でとんかつといったらまずこれのことです。味噌ととんかつというパンチの強い食材の組み合わせながら、みそだれにも豚肉にもこだわりをもって作られたみそかつは意外とあっさり。



店頭では持ち帰り用のみそだれ(525円)も販売しています。

みそかつ矢場とん 矢場町本店
☎ 052-252-8810 名古屋市中区大須 3-6-18
営業時間/11:00~21:00 定休日/月曜日(月曜日が祭日の場合翌日)

メニュー

鉄板とんかつ…1,365円 串かつ(1本)…136円
ひれとんかつ…1,260円

骨までしゃぶってしまいたい

手羽先の唐揚げ



写真は3人前。これくらいの量ならひとりでもべろりと平らげる人もいますか。

手羽先をカラッと揚げて、秘伝のタレとスパイシーなコシヨウで味付けしたピリ辛の手羽先。ビールとの相性もぴったりなのはもちろん、コラーゲンも豊富で女性にも人気です。今や名古屋の定番メニューとなりました。

全国区の人気と知名度を誇り、今や他エリアにもファンを増やしている名古屋グルメといえばこれです!



山ちゃんといえばおなじみのこのキャラクター。店頭ではグッズの販売も。(一部店舗を除く)



世界の山ちゃん 柳橋店
☎ 052-581-1711 名古屋市中村区名駅南1-15-16
営業時間/17:00~24:15(オーダーストップ 23:30)
日・祝 17:00~23:15(オーダーストップ 22:30)
定休日/なし(年末年始を除く)

メニュー

幻の手羽先(5本)…400円
海老ふりやう(山ちゃん風)…520円
ぜいたくえびせん…390円

取り寄せOK!

手羽先(冷凍)はもちろんお店のメニューやキャラクターグッズも通販可能です。
山ちゃんショッピング
<http://www.yamachan.co.jp/shopping.php>

コク深い味噌のスープがクセになる

味噌煮込みうどん



山本屋総本家の本店では、暑い季節でも味噌煮込み一筋!

濃厚な八丁味噌に白味噌や生醤油などをブレンドした秘伝のスープは、辛そうな見た目にも反してするすると飲める優しい口当たり。この絶妙なバランスがクセになる人も多いというものの領けます。うどんは事前に湯がかずに煮込んであるので歯ごたえがあり、味噌との絡みも相性バツグン。



信楽焼きの土鍋でぐつぐつ音を立てるまで煮込んで作られる。創業以来変わらぬ秘伝の味です。

取り寄せOK! お店に近い味わいを楽しめるセットもあり
山本屋総本家
オンラインショップ
<http://yamamotoya.co.jp/shop/index.html>

山本屋総本家 本家
☎ 052-241-5617 名古屋市中区栄3-12-19
営業時間/11:00~21:00(オーダーストップ 21:00)
定休日/不定休

メニュー

普通煮込みうどん…976円
玉子入煮込みうどん…1,029円
かしわ入り煮込みうどん…1,501円
親子煮込みうどん…1,554円

リビング・ダイニングのチェックポイント

防災編

■ 家具の転倒防止

テレビの下には転倒防止のシートを貼り、家具はL字金具やチェーンやベルト、突っ張り棒を使って壁や天井に固定しましょう。フローリングの場合はさらに家具の下に滑り止めの粘着マットを併用するとより効果的です。

転倒すべり防止シート



耐荷重の目安 **25kg** (すべて使用)
 積水:T358V14 ¥2,480
 ・薄型テレビ、AV機器、デスクトップパソコンに。
 ・きれいにはがせて移動もカンタン。
 ・貼っているのが目立たない。
 ■薄型テレビ用
 ●3.5cm×14cm(4枚)/3.5cm×7cm(8枚)入り

■ 火災報知機

消防法の改正により、平成18年6月1日から、新築・既築を問わず設置が義務化されました。既築の住宅は各市町村条例により、遅くとも平成23年5月31日までは設置するよう定められています。

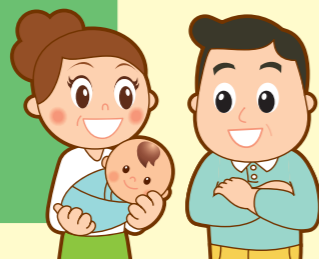
火災報知機



SH28455(煙式) オープン価格
 けむり当番 2種 (電池式・移報接点なし)
 SH28155(熱式) オープン価格
 ねつ当番 定温式 (電池式・移報接点なし)

※表示されている価格はすべてメーカー希望小売価格(税込み)

次回冬号では玄関・外回りのセキュリティーをご紹介します!



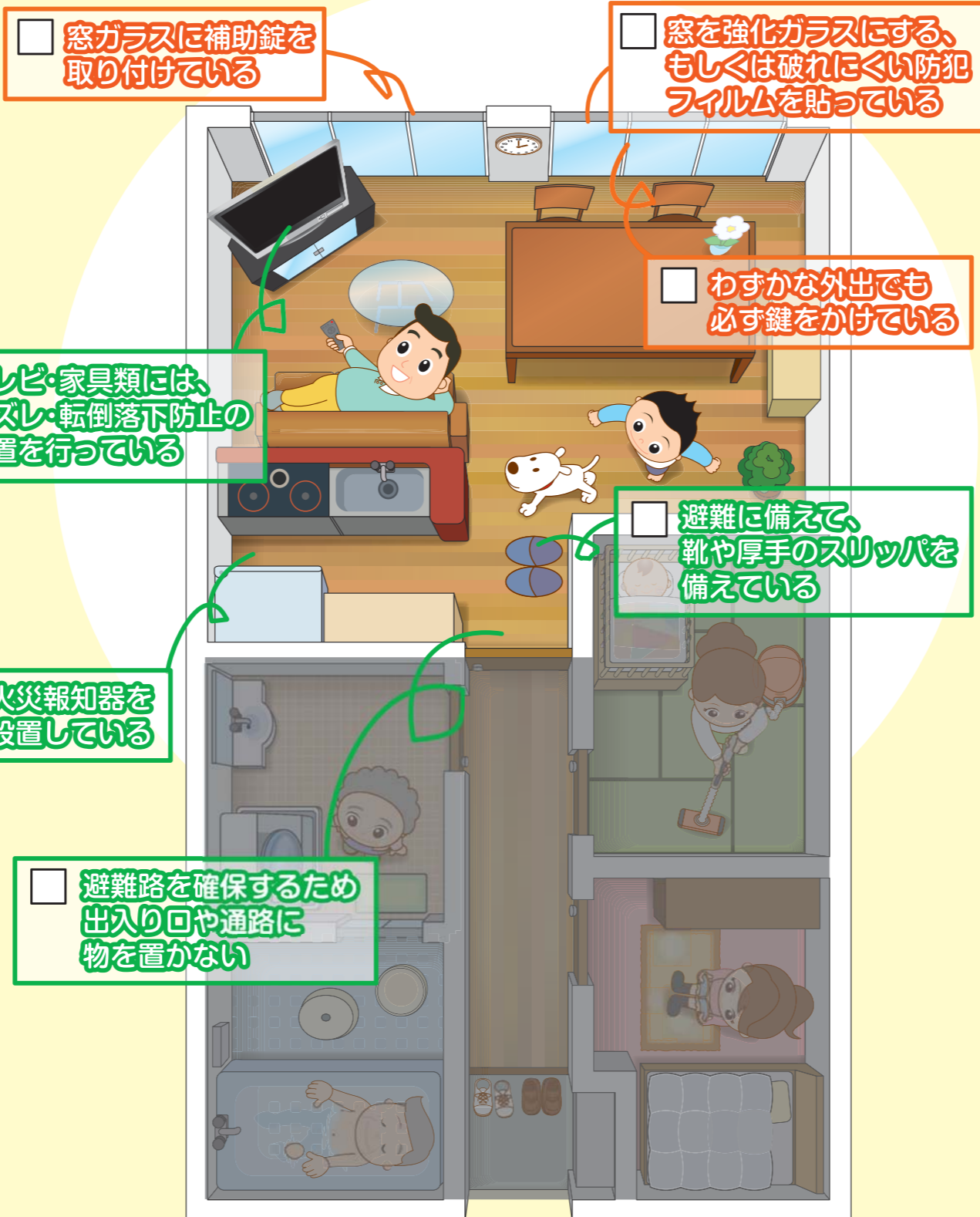
防犯編

我が家の安心・安全

第1回

リビング・ダイニングのセキュリティー

普段何気なく暮らしている家の中にも、気づかないまま放置された危険ポイントがいくつかあります。ちよつとしたことで防げる危険もたくさんあります。定期的にチェックをしていきましょう。



☐ 窓ガラスに補助錠を取り付けている

☐ 窓を強化ガラスにする、もしくは破れにくい防犯フィルムを貼っている

☐ わずかな外出でも必ず鍵をかけている

☐ テレビ・家具類には、横ズレ・転倒落下防止の措置を行っている

☐ 避難に備えて、靴や厚手のスリッパを備えている

☐ 火災報知器を設置している

☐ 避難路を確保するため、出入り回や通路に物を置かない

家族みんなが集まる場所だからこそ、さまざまな防犯対策が必要です。

防災編

震度5以上になると家具が倒れる危険があります。阪神淡路大震災では、建物は全半壊を免れても家具などの転倒・移動により下敷きになる、通路をふさがれて閉じ込められるという被害が多くありました。家具の転倒・移動を防止することが重要です。

防犯編

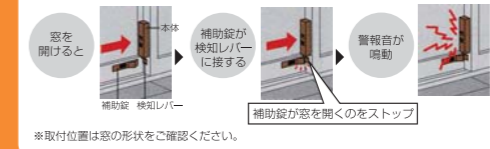
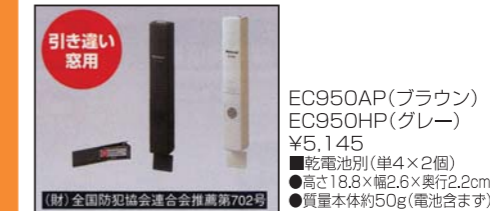
一戸建ての住宅の場合、犯罪者の侵入経路は窓からの侵入が60.5%を占めています。さらにもうその中でもガラス破りが40.5%、もともと施錠されていなかった窓からの侵入が39.3%です*。侵入者を防ぐには窓ガラスへの対策が重要です。
 *警察庁統計資料による。

■ 窓の補助錠

引き違いサッシのクレセント錠(三日月形の金具を回すタイプのカギ)はもともと防音などのためにサッシを密着させる目的で作られたものなので、防犯機能はそれほど高くありません。サッシに取り付ける補助金具やカギ付クレセントで二重のロックをかけましょう。

窓用心(補助錠付) 補助錠と警報音で1台2役

・窓を開けようすると警報音で警告。
 ・補助錠で窓が開くのを防止。
 ・換気時など、少し窓を開けた状態でも使用可能。
 ・「音停止」ボタンを押すまで70dBの警報音を発します。
 ※ボタンを押さなくても1分間で自動的に警報音は止まります。



■ 防犯ガラスや防犯フィルム

一般的な窓ガラスなら数秒で破れます。ガラスとガラスの間に中間膜を挟み込んだ防犯ガラスや、ガラスに貼り付ける防犯フィルムなら、割れても破片が飛び散りにくく、破れにくくなります。地震の際の窓ガラスの飛散防止にもなります。

窓ガラス用心(ガラス破壊センサー付)

窓ガラスの破壊を検知して警報音で警告。

・窓ガラスの破壊のみに反応する、誤作動が少ない設計。
 ・ガラスカッターによるガラス破壊も検知。
 ・厚さ7.5mmの薄型設計で、装着したまま窓の開閉が可能。



ちょっと

気になる家庭の医学

きちんと食べて脱メタボ! 高血圧の人の食事

メ タボリックシンドロームの診断は、内臓脂肪の蓄積が必須条件で、さらに血圧、脂質、血糖の3項目のうちふたつ以上に異常があるかどうかで判定します。異常の原因としては運動不足やストレスもありますが、一番は食事の偏り。メタボの予防にはまず食習慣を見直すことが大切です。

高血圧の原因

食事によって血圧が上がる原因は主に脂肪と塩分の過剰摂取。血中に脂肪が多くなると、血液がどろどろになって血流が滞ります。心臓はその滞った血流をなんとか全身に行き渡らせるために強い圧力をかけて血液を送り出します。

さらに塩分の過剰摂取で血中のナトリウムが増えすぎると、血液は濃度を保つために水分を取り込むので血液量が増え、血管に強い圧力がかかるのです。

この状態が続くと血管が硬くなり、脳卒中や心筋梗塞などの恐ろしい

病気を引き起こします。

カリウムと食物繊維の多い食事を

カリウムはナトリウムの体内への吸収を抑制する働きがあり、ナトリウムが尿として体外へ排出されるのを促してくれます。また末梢神経を拡張して血圧を下げる働きも持つので、高血圧の予防には最適な栄養素です。芋類や果物、海藻などに多く含まれます。海藻や果物などに多く含まれる水溶性食物繊維も、腸内でナトリウムや血流を妨げる悪玉コレステロールと吸着して便と一緒に出ていくので、血圧を下げる働きを持つのです。

リラックスして

副交感神経を優位に

ストレスにより交感神経が優位になると、体が活動モードになるため多くの血液を必要とします。心臓は各器官に早く大量の血液を送るうとして、血圧が上昇してしまうのです。ヨガやストレッチでリラックスして、副交感神経が優位になるよう心がけましょう。

高血圧の予防は毎日の生活習慣から

高血圧にはコレ!

BANANA

バナナ



バナナのカリウムはフルーツの中でもダントツの含有量。さらに食物繊維も豊富なので、塩分を体外に出すためには強力な食材です。簡単に食べられるのも嬉しいところ。1日1本、朝に食べるのがお勧めです。

高血圧 傾向を診断

次の項目にひとつでも当てはまれば、血圧が上がる原因があなたの生活に潜んでいることに!

- スナック菓子を習慣的に食べている
- 干物や練り製品が好き
- ラーメンはスープまでしっかり飲む
- 運動をする習慣がない
- 太っている

※BMI値が25以上 BMI=体重kg÷(身長m)²

体の状態は毎日チェック!

オムロン 体重体組成計 HBF-200

[オープン価格]



両足で乗るだけ、簡単操作で体の状態をチェック。体年齢は1才単位、内臓脂肪レベルは30段階の詳細表示が可能です。

- 基礎代謝、内臓脂肪レベル、体重/体脂肪率、体年齢、BMIの測定が可能。
- 立ったままでも見やすい大型表示画面。



スポーツは正しく効果的に。

オムロン 歩数計 HJA-300

[オープン価格]

●エナジーブラック(HJA-300-K) ●ファインイエロー(HJA-300-Y)

フレッシュホワイト (HJA-300-W)



ウォーキングはもちろん、他商品では難しいジョギングの動きまでも正確にカウント。さらに『ワークアウトモード』でジョギングの消費カロリー、走行距離・時間、平均時速まで計測できます。

- 「歩幅調整モード」なら歩幅の誤差も走った距離と歩数から自動的に再設定。
- 過去7回分のワークアウト結果と7日分の測定結果を記録しておく「メモリー機能」付き。



「早朝高血圧」を知り脳梗塞や心筋梗塞に警戒を。

オムロン デジタル自動血圧計 HEM-7070

[オープン価格]



朝と夜に測定した血圧それぞれの平均値が表示でき、朝の一週間の平均値が135/85mmHgを越えた場合は「早朝高血圧マーク」が点灯。早朝高血圧の確認に役立ちます。

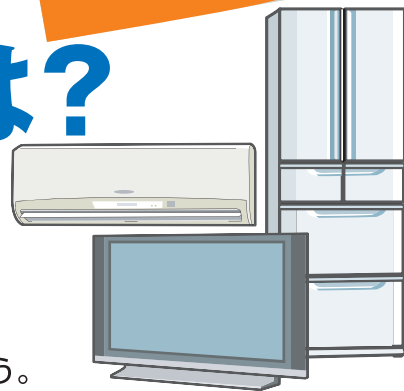
※降圧剤を飲んでいると昼より早朝の血圧が高くなる場合があります。脳疾患・心疾患は早朝から午前中に起こる確率が高く、このような「早朝高血圧」が関連していることがわかっています。

- 2人×84回メモリー機能付腕帯。
- 付属のACアダプターを本体に収納できる「まるごとラクラク収納」。

※メーカーの都合により商品が取り寄せ出来ない場合があります。

エコポイントとは？

地球温暖化対策の推進、経済の活性化および地上デジタル放送対応テレビの普及を図るため、2009年5月15日以降にグリーン家電を購入すると、さまざまな商品・サービスと交換できるエコポイント制度がスタートしています。エコポイントを上手に利用して、エコとおトクを両立しましょう。



何を買うとエコポイントがもらえるの？

省エネ性能に優れた統一省エネラベル* 4☆相当以上の「エアコン」、「冷蔵庫」、「地上デジタル放送対応テレビ」をグリーン家電と呼びます。2009年5月15日から2010年3月末までにこれらのグリーン家電を購入の方に、省エネ性能に応じてエコポイントが付与されます。

エアコン	冷房能力	3.6kw以上	2.8kw, 2.5kw	2.2kw以下		
	エコポイント数	9,000点	7,000点	6,000点		
買い換えをしてリサイクルを行う場合 +3,000点						
冷蔵庫	容積	501リットル以上	401~500リットル	251~400リットル	250リットル以下	
	エコポイント数	10,000点	9,000点	6,000点	3,000点	
買い換えをしてリサイクルを行う場合 +5,000点						
地デジ対応テレビ	テレビサイズ	46V以上	42V, 40V	37V	32V, 26V	26V未満
	エコポイント数	36,000点	23,000点	17,000点	12,000点	7,000点
買い換えをしてリサイクルを行う場合 +3,000点						

*エアコン、冷蔵庫、テレビについて、省エネルギーセンターがその製品の省エネ達成率を評価し、星の数で表示したラベルです。

**1点は1円に相当

ポイントをもらうには申請が必要

申請方法は2種類あります。

① インターネットによる申請

エコポイント事務局HP (<http://eco-points.jp>) に設置されている入力フォームで申請する方法です。申請内容をプリントアウトして郵送する必要があります。

② 書面による申請

お近くの家電販売店もしくは郵便局で配布されている申請書に必要な事項を記入し、郵送で申請する方法です。

インターネット申請のときにプリントアウトした申請書もしくは書面による申請書に

- ・保証書(購入日、購入店、購入製品の型番・製造番号が分かるもの)
- ・領収書/レシート(購入日、購入店、購入製品の型番、購入者名が分かるもの)
- ・家電リサイクル券の排出者控え(リサイクルされた方のみ必要)

をのりづけし、エコポイント事務局へ郵送してください。

申請書はお客さま控えとしてコピーをとり、大切に保管しておいてください。



何に交換してもらえるの？

テレビをお買上げの販売店にて地デジアンテナ工事代金としてエコポイントを使用することが出来ます。(申請サポート販売店のみ)

交換できる商品の詳細はエコポイント事務局<http://eco-points.jp>でご確認下さい。

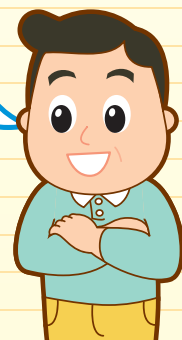
*商品交換期限 2012年3月31日

お問い合わせ先
グリーン家電エコポイント事務局 TEL/0570-064-322
受付時間/9:00~17:00(土日祝日含む) IP電話からのお問合せ 022-745-0439

エコポイント事務局

検索

<http://eco-points.jp>



2009年7月20日現在の情報です。

だいじな家族を守るため

教えて! 獣医さん!

Q

毎年この時期になるとうちのワンちゃんや夏バテ気味みたいで、あまり食欲がありません。これって本当はどこが悪いのでしょうか？

A

【今月のお答え】

体温調節が上手くできない動物は人間より暑さに弱いもの。いつもより体温や食餌などに気を使ってあげてください。

犬や猫は暑さに弱い

犬や猫は人と違って汗腺が発達しておらず、汗で体温を下げる方法とできません。体温を下げる方法といえば、「ハア、ハア」と息をすることのみ。人間には平気でも、ペットにとっては過ごしにくい気温だと理解することが必要です。特に気をつけたいのが熱射病(熱中症)。

高温多湿のところは長時間いると体温(犬や猫では平均体温38.5度、39度)の調節ができなくなり、体温が急上昇して発症します。最悪のケースは死に至る、恐ろしい病気です。

熱射病になってしまったら

閉め切った車内では数分で発症することもあるので、ペットを残して車を離れるのはとても危険。また、パグやフレンチブルドックなどの鼻の短い品種は特に注意が必要です。熱射病にかかってしまったら、涼しい場所で濡れタオルなどを体に巻いて、徐々に冷やしてあげましょう。それでも体温が下らなければ動物病院へ。風呂などに入れて急に冷やそ

うとするのは危険です。人と同じで、動物も夏バテで食欲が減ることがあります。そんなときは好きなものだけを与えて栄養が偏らないように、少量でもバランスのとれた食餌を心がけてください。

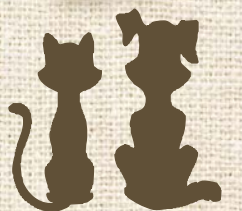
監修/犬山動物病院

太田 丞 院長

1954年生まれ、北里大学卒業。20年前より専門分野は外科全般。日本で最高の設備と技術を誇る犬山動物病院で、70名あまりのスタッフを率いる院長。愛知エリアはもちろん、日本中から大切な家族の一員であるペットを助けてほしいと飼い主がやってくる、動物界の名医です。



愛知県犬山市羽黒大見下29
TEL(0568)67-1267
HTTP://www.inuyama-vet.com/index.html



旬の食材から冷蔵庫の余りものまで、いつもの食材もほんの一工夫でちよつとオシャレな新しい味に大変身！

監修／尾田衣子(料理研究家)



とってもカンタンなおいしい、主婦に嬉しい混ぜご飯。ご家族にも喜ばれること間違いなしの、お母さんの自慢メニューになりますよ。

しらすとかいわれの混ぜごはん

材料(4人分)

しらす	60g
卵	2個
かいわれ	1/2パック
バター	10g
黒ゴマ	適量
醤油	適量
塩	適量
胡椒	適量

Recipe.1

●作り方

1. かいわれは2等分に切る。
2. バターと醤油でいり卵を作る。
3. ボールを使って、ごはんには1と2と黒ゴマを混ぜる。
4. 塩・胡椒で味をととのえ、器に盛り付ける。



秋の素材盛りだくさん。根菜がたくさん入っているので、食物繊維も豊富なメニューです。コクの秘訣はチキンスープ。手間がかかりそうに見える意外とカンタンなので、おもてなし料理としても便利です。



根菜ときのこの炒め物

Recipe.2

●作り方

1. サツマイモは縦にくし切り、レンコンは輪切りにし2等分、ニンジン3センチほどの棒状に切る。
2. しめじは石突を切り手でほぐす。エリンギは手で食べやすい大きさに裂く。(A)
3. 1と2を茹で、水気をしっかり取る。
4. 調味料を混ぜ合わせ、3で茹でた野菜に加えて軽く炒める。(B)
5. 4に青ネギを加え混ぜ、器に盛り付ける。



(A)



(B)

材料(2人分)

サツマイモ	100g
レンコン	50g
しめじ	60g
エリンギ	40g
ニンジン	1/3本
青ネギ(小口切り)	大さじ1
[調味料]	
塩	小さじ1/2
砂糖	小さじ1/2
酒	小さじ1/2
チキンスープ	大さじ1
コショウ	適量

余裕の火力1300Wでどんな料理にも使えます



寸法/350×385×48mm

テスコム IH調理器 TIH202M

[メーカー希望小売価格 ¥18,900]

6段階の細やかな火力調整で、餃子や焼肉などの高温調理から、茶碗蒸しなどの微妙な調理もラクラク。さらに揚げ物専用キーの搭載で天ぷらもカラッと仕上げます。

- 1～99分までのタイマー調整
- 直径30cmの大型プレート。
- 使える鍋がすぐにわかる鍋センサー、

うまみ成分をごはんにもどす“蒸気レス”炊飯器だから、さらにおいしく！



寸法/253×348×230 mm (フタ開け時の高さ510 mm)

三菱 蒸気レスIH炊飯器 NJ-XS10J [オープン価格]

蒸気口がない新炊飯方式で、炊飯時の蒸気を水に戻し、うまみをごはんに還元します。



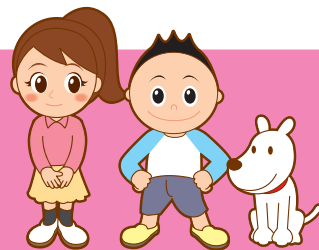
- 蒸気が出ないので、棚や壁を傷めることなく、設置場所に悩みません
- どの面もフラットだからサッとひと拭きでラクラクお手入れ

もっと楽しくクッキング 調理家電で

※メーカーの都合により商品が取り寄せ出来ない場合があります。

お寄せいただいた質問にお答えします!

Q



地デジって、画質がよくなるほかに何か消費者にメリットがあるの?

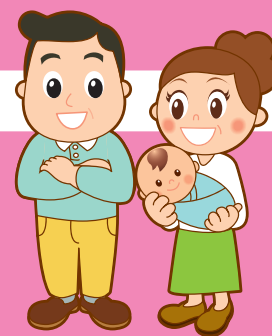
A

見るテレビから、使うテレビへ。

番組と連動した情報や最新ニュース、地震気象情報、身近な暮らしの情報なども番組と一緒に配信されているので、見たいときにテレビ画面に表示することができます。

また地デジの定着が進めば、野球中継が延長しても次の映画は決まった時間からスタートするなど、視聴者一人ひとりの望みに応じた番組編成が可能になり、テレビの楽しみ方が一段と広がります。

Q



アナログ放送が2011年7月に終了になるけれど、地デジ対応テレビの買い時はいつ?

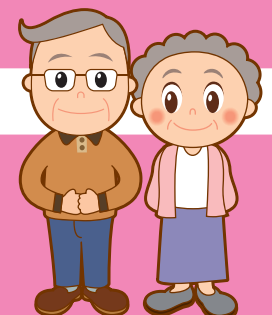
A

早めの買い替えをおすすめします。

アナログ放送終了の直前の購入は、お望みの商品が不足することやアンテナ工事の遅延も懸念されますので、アナログ放送終了を待たずに、一日でも早い買い替えをお奨めします。

薄型パネルのテレビは部屋のイメージも一新してくれますよ。

Q



地デジ対応のテレビ、種類が多すぎて何を選んだらいいのか…。画質のよさはどんな数字で判断したらいいのですか?

A

「フルハイビジョン」、
「倍速表示」をチェック!

最近の地デジ対応テレビには以前の「テレビデオ」のような録画機能内蔵のタイプもあり、ますます多種多様なラインナップになってきましたね。

中でも画質のよいテレビを選択するには、「フルハイビジョン」と呼ばれる画素数(画面を構成する点の数)1920×1080の表記がひとつの目安となります。ただし、テレビ視聴＝動画ですから、液晶タイプの場合は「倍速表示」等の動画ブレ対策を搭載したモデルがよいでしょう。

このほか、家電のお困りごとがありましたら右ページの質問申込用紙でお寄せ下さい!

家電

なんでも

相談室

家電製品総合アドバイザーの

はじめまして。
家電製品総合アドバイザーの時田です!
このページでは、読者の皆さんの
家電に関する疑問やご相談に、
私がお答えしていきます。
下の応募用紙で、どんな小さなことでも
お気軽にお寄せ下さい。



(財)家電製品協会認可 家電製品総合アドバイザー
(AV情報家電)登録番号 第A021059615P号
(生活家電)登録番号 第A02A059615P号
コスモス・ベリーズ株式会社
時田 弘一

家電製品総合アドバイザーって?

財団法人家電製品協会に認定された、家電のプロです。数ある家電の中からお客様に一番合った商品はどれなのかといったことから、買った家電のセットアップや上手な使い方、安全な使い方、不具合が発生した際の対応、そして廃棄等へのアドバイスまで、お客様の家電に関するお困りごとに対応できる知識と技術を持った人が獲得できる資格です。

日々進化する家電製品。
何を選べばいいのかも、故障には
どうやって対応すればいいのかも、
難しくなっていくばかりで、
困ったなあ…と思われる方も多いはず。
そこで、コスモス・ベリーズの家電の
プロ家電製品総合アドバイザーが
皆さまのそんな「困ったなあ」にお答えします。



「家電なんでも相談室」質問大募集!

「いどばた会議」では家電に関するみなさまのご質問をお待ちしております。下の申込用紙に必要事項をご記入の上、FAXにて送信、もしくは申込用紙を封筒に入れて送付いただくか、必要事項をお書き添えの上、メールで送信下さい。お寄せいただいたご質問には随時、返答いたしますほか、興味深い事例につきましては誌面で紹介させていただきます。質問をお寄せくださった方の中から、抽選で10名様に記念品を贈呈。また採用された方にはもちろん掲載記念品を贈呈いたします。

●「家電なんでも相談室」質問申込用紙

↓アンケートにご協力をお願いします

ご質問記入欄		<p>1. 今回の「いどばた会議」についての感想をお聞かせ下さい。該当項目を○で囲み、その理由もお聞かせ下さい。 ・とてもよかった ・よかった ・普通 ・つまらなかった 【理由】</p> <p>2. 今回、特におもしろかった記事を○で囲んでください(複数回答可) ・ふるさと自慢 ・家庭の経済学 ・我が家の安心・安全 ・おいしい食卓 ・いきいきライフ倶楽部 ・家電なんでも相談室 ・教えて! 獣医さん</p> <p>3. 今後、ふるさと自慢で取り上げてほしい地域、情報などあればご記入下さい。</p> <p>4. 「いどばた会議」の入手方法についてお聞かせ下さい ・訪問 ・店舗 ・その他()</p> <p>5. コスモス・ベリーズや「いどばた会議」へのご意見・ご要望をご自由にご記入下さい。</p>
フリガナ氏名	年齢	
ご住所	TEL()	
性別	いつもご利用 いただいている店名	

FAX番号:052-774-1900 / E-mail:s02.cm@berrys.co.jp

封書の送付先: 〒465-0021 名古屋市名東区猪子石1-503
コスモス・ベリーズ株式会社「家電なんでも相談室」係

この用紙を封筒に入れ、80円切手を貼ってお送り下さい。

※ご応募いただいた個人情報は、ご質問の募集の目的のみ使用します。