

9月は8日、10月は13日の第2日曜日が定休日になりますが、水道・ガス器具の修理・トラブル等につきましては、今まで同様に緊急対応をしておりますのでお電話にて承ります。

ご存知の通り、今年10月1日からは消費税が引き上げられます。当社ではお米、食品などは軽減税率の適用となり8%です。ガス代、灯油代、浄化槽保守点検料、設備器具代、工事代等は10%の消費税となります。今後とも変わらぬご高配を賜りますようお願い申し上げます。



暮らしのお困りごとご相談ください



熱

- L P ガス販売（一般家庭用・工業用・業務用）
- 給湯（ガス・電気・灯油）
- 温水床暖房・ガスファンヒーター・ガス衣類乾燥機
- 太陽熱温水器・太陽光発電・蓄電池

米

- 自社精米 ● 玄米店頭販売 ● 無洗米
- 製粉加工（米粉・玄米粉・きな粉等）

水

- 水漏れ修理 ● ミウラ軟太郎ソフティナ
- 蛇口交換 ● O S G 電解水素水
- 排水詰り ● タカギ蛇口一体型浄水器・還元水素水
- 浄化槽施工管理 ● 打抜き井戸工事 ● 家庭用ポンプ

暮らし

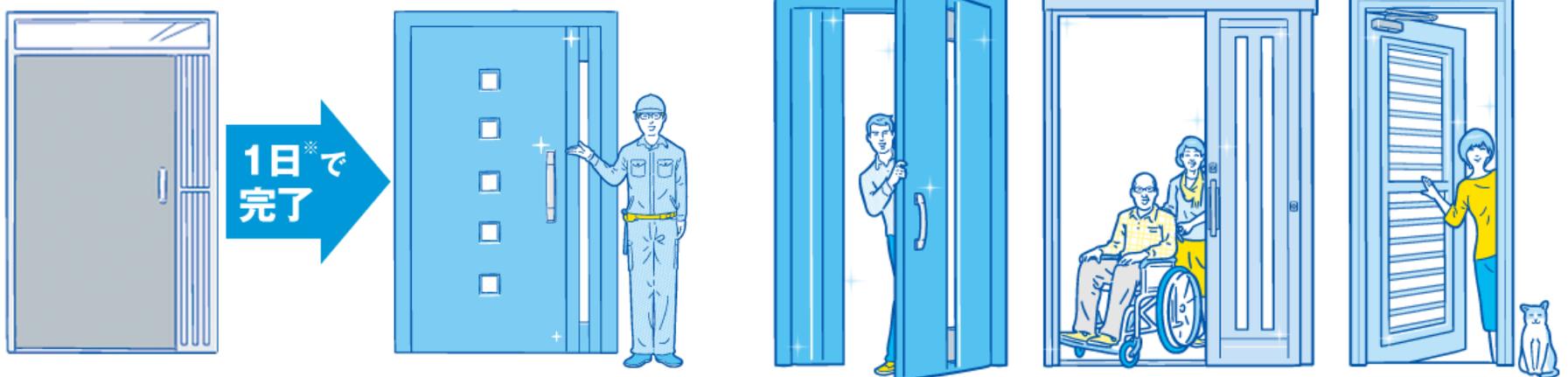
- 住宅リフォーム（システムキッチン・システムバス・洗面台・トイレ・サッシ・塗装・屋根・増築等）
- 雨漏り ● 換気扇（台所・床下） ● 照明取替え ● 断熱・遮熱 ● 床張り替え

玄関がたった1日で、キレイ、安心、快適に。

YKK AP のかんたんドアリモは、今あるドアや引戸の枠に新しい枠をかぶせるだけでかんたんに取替できる、新しいリフォームのカタチ。

既存の壁を壊さずにリフォームできるから、省コストでスピーディな工事を実現。

また、暮らし方の変化や住宅スタイルに合わせてドアや引戸を自由にお選びいただけます



壁を壊さない「カバー工法」だから短時間で最新のドア・引戸に変えられます。
※施工時間は、納まり、ドア種等の条件によりプラスになることがあります。

ドアや引戸の交換はもちろん「ドアから引戸」への取替えも可能。
勝手口ドア、室内ドアもリフォームできます。

その他、窓を壊さずに新しい枠を被せる施工が約半日で完了する「マドリモ」もあります。

また、既設の枠はそのまま、障子や扉のみの取替え、「部屋がなんだか寒いな」、「キッチンのニオイがこもるな」と感じたりなどの住まいのお悩みに、複層（ペア）ガラス、通風ドアなどへの取替でスピード解決できる「プチリモ」もあります。

商品ラインナップ → <https://www.ykkap.co.jp/products/reform/doorremo/>

玄関は家の顔です。暮らしを豊かにする玄関づくりをお考えの方は、気軽に玉井産業にご相談ください！

ガス設備の点検調査について



各お客様のガス設備は4年に一回法律で義務付けられている点検調査を受けなければなりません。(点検費用は無料です) 屋内、屋外両方点検調査するため、ご在宅でないとは出来ません。電話、文書などで、ご案内いたしますのでご協力をお願いします。

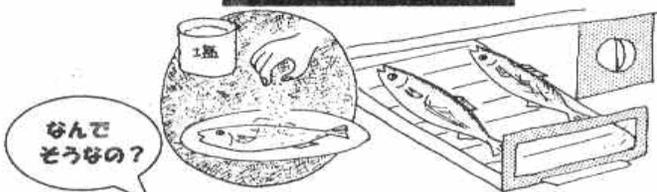
お客様の御都合で携帯や家の電話番号を変更された際は必ずご連絡をお願い致します。連絡を頂けると助かります。

暮らしの役立ちワザ辞典

魚焼きグリルで魚をもっとおいしく焼くワザ

強火で5分余熱して魚をグリルの端に置く！

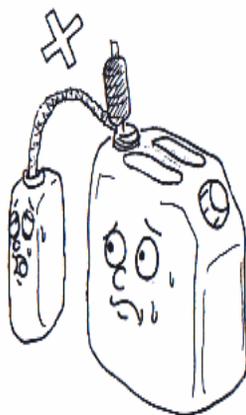
焼き時間は表7分、裏5分



グリルで魚を焼いたときの失敗で多いのは「身がバサバサ」と「中が生」の二つ。グリルでも炭火と同じように焼ければこんな失敗はしないはず。それがこのワザです。この方法でアジを焼いたところ、身に含まれている水分量は普通に焼いたときのほぼ90%に増加。炭火焼きとほとんど差のない水分量になりました

グリル庫内の温度は中央が低く両端が高いため遠赤外線も端のほうが多く出ています。なお一匹だけ焼く時も端で焼きましょう。

古くなった灯油に注意！



春からずーっとポリ容器に入れたままの灯油は、ストーブ・ファンヒーターに使っちゃいけません！

たとえ陽のあたらない所に置いていたポリ容器でも、変質はします。

芯式のストーブは、芯が硬くなり上下しずらくなります。ファンヒーターは、着火しなかったり、途中で消化します。

玄米粉を使ったお好み焼きのレシピをご紹介します。

当社では焙煎玄米粉を1袋(150g)

¥240で販売しています。

材料(26センチのフライパン)

- 玄米粉 120グラム
- 片栗粉 大さじ2杯
- 玉子 1個
- だしの素 小さじ3杯
- めんつゆ 大さじ1杯
- 水 120ml
- △きゃべつ 1/4
- △シーフードミックス お好み
- △豚肉(こま) お好み
- △ポテトチップス 6枚くらい
- 油 大さじ1杯

- 鯉節 お好み
- 青のり お好み
- マヨネーズ お好み
- ソース お好み

- 1、●の材料をよく混ぜる
(小麦粉ではないので混ぜすぎても大丈夫)
- 2、△の材料を加えてしっかり合わせる
(ちなみにポテトチップスは、てんかすの代用です)
- 3、フライパンに油をしっかりひき、温まったら2を流し入れ焼く。弱火～中火で蓋をして3分程蒸し焼き。



- 4、蓋を外してさらに1分焼く(中火)
焼き目がついたら裏返す。(ポイント続く)
- 5、大きめに作るのでフライ返しより、蓋に生地をスライドさせてからフライパンで蓋を迎えにいき、そのままひっくり返すと崩れず簡単！！
- 6、裏側は3分ほど焼き目がつくまで焼く(中火)
生地を押してしまうと潰れるので触ら
- 7、両面ともにいい焼き色になったらお好みで■のトッピングをして完成！

おばあちゃんの知恵袋

余った豆腐は…
「自家製凍り豆腐」に

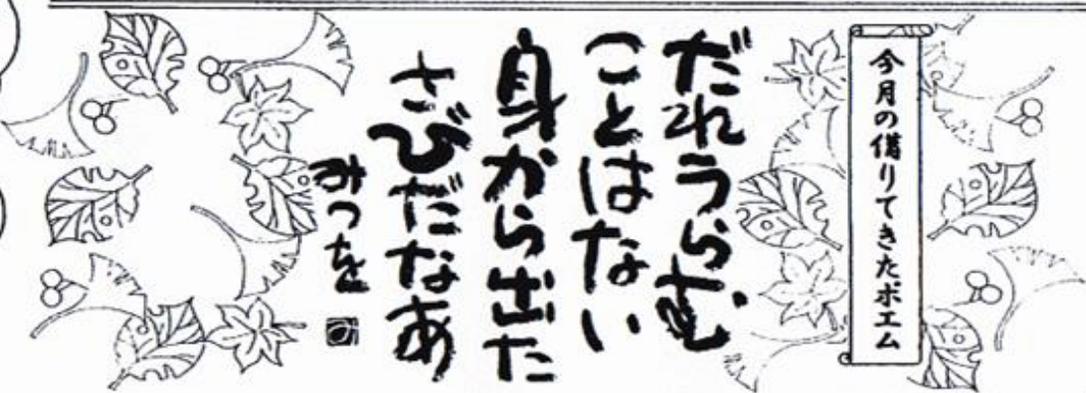
鍋を囲んだあとなど、豆腐が余ってしまうことがあります。そんな時はおいしい凍り豆腐にします。作り方は簡単。豆腐を食べやすい大きさに切って保存袋か容器に入れ、それを冷凍するだけ。自然解凍すると、水分が抜けて独特の弾力がある凍り豆腐のできあがり。煮物や炒め物にして食べます。



脳にウケるおもしろ雑学

「女心と秋の空」というがなぜ「春の空」ではないか？

女心は秋の天気のようにめまぐるしく変わるといのが「女心と秋の空」だが、秋は運動会や遠足が催され、晴天続きで、そんなに激しく天気が変わるという印象はない。むしろ、春の方が、霞がかかったり、満開の桜に雪が降ったりと変化がめまぐるしいのではないかと思える。しかし、この言い回しは、やはり秋でなくてはならない。なぜなら、「秋」と「飽き」をかけ、女心は飽きっぽく、変わりやすいといいたいからだ。



水・熱・米 暮らしのパートナーショップ 玉井産業株式会社

定休日 第2日曜日 松山市森松町 650-1
TEL 0120-39-0065

