

10月は11日、11月は8日の第2日曜日が定休日になります。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。

新米好評販売中です！ 精米代 100円/10kgあたり 当社ガスユーザーの方は配達料はサービスさせていただきます。

店頭売り30kg価格 玄米
精米も承ります。

愛媛産あきたこまち ¥8,600、愛媛産コシヒカリ ¥8,900、城川産キヌヒカリ ¥10,100
宇和産あきたこまち ¥10,600、三間産コシヒカリ ¥11,000 (今年から入荷しました)
宇和産コシヒカリ ¥11,000、久万高原産コシヒカリ ¥11,500、富山産コシヒカリ ¥11,800

店頭売り10kg価格 玄米
精米も承ります。

愛媛産あきたこまち ¥2,960、愛媛産コシヒカリ ¥3,060、城川産キヌヒカリ ¥3,460
宇和産あきたこまち ¥3,630、三間産コシヒカリ ¥3,760 (今年から入荷しました)
宇和産コシヒカリ ¥3,760、久万高原産コシヒカリ ¥3,930、富山産コシヒカリ ¥4,030



白米10kg

愛媛産コシヒカリ ¥3,960
愛媛産あきたこまち ¥3,800

無洗米5kg

宇和産コシヒカリ ¥2,370
宇和産あきたこまち ¥2,280
西予産ヒノヒカリ ¥2,160

無洗米2kg

宇和産コシヒカリ ¥1,000
宇和産あきたこまち ¥970
西予産ヒノヒカリ ¥920

白米5kg

愛媛産コシヒカリ ¥1,980
愛媛産あきたこまち ¥1,900

ずっと快適、
軟水生活
もっとしあわせ



水ストレスは「硬度」が原因かも。水道水を使うことで起こるストレスの数々。「お肌がカサカサする」「お風呂のお湯がチクチクする」「洗髪したらパサパサになる」「洗濯物がゴワゴワする」「ポットの底に水アカがつく」...。そのストレスを取り除くことを叶えた軟水生活を実現するために生まれたのが、三浦工業の家庭用軟水器です。



ご自宅のお風呂でお手軽に軟水を体感出来ます！！

担当スタッフが、専用の体感器の設置から取り外しまで責任をもって行います。ご家庭のお風呂で、温泉水のようなミウラの軟水をお試ください。

軟水体感器を
6日間貸し出します

ご使用水の硬度(硬さ)
を簡易測定します。

お客様の軟水生活の
ご提案書作成します。

ミウラの軟水お試し体感をご希望の方は、当社までお問い合わせください♪

★シャワーをたくさん使うご家庭にお勧めの商品のご紹介

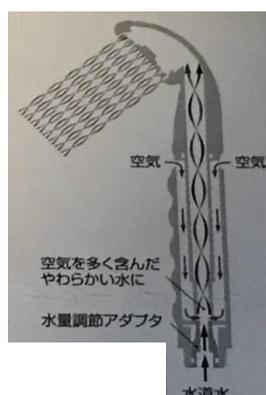
節水タイプではありますが、水圧はハイパワーです！



節水効果 最大50%

＜4人家族の場合＞

シャワーを1人7分/日ずつ
使用で、1年間に約2ℓの
ペットボトル3万本分の節水・
省エネ効果が期待できます。



アリアミスト ¥5,000

○水のでエアを
吸入混入させた
「ミックスジェット式」の
節水シャワーヘッドです。
シャワーの湯量が半分にな
れば、水道代も燃料費も
節約できます。

○量販店では買えません。



マイクロバブルの美容に嬉しい泡力。

アリアミスト ボリーナ ¥6,600

これから寒くなってくると洗濯ものが乾きにくくなったり、生乾き臭が気になることもあると思います。そこで、**CMでも放送中リンナイのガス衣類乾燥機**はいかがでしょうか？



ガスのパワーでスピード乾燥

乾燥時間の比較

乾太くん

5kg 8kg

5kgで
約52分

8kgでも
約80分

電気ヒートポンプ式
全自動洗濯乾燥機

5kgで約162分

電気ヒーター式
全自動洗濯乾燥機

5kgで約281分

乾太くんのポイント👉

コインランドリーの仕上がりです(*^-^*)!

○強い温風をたっぷり送り込みながら乾燥させるので、繊維が根元から立ち上がり自然とシワが伸びるので、アイロン掛けの手間が省けます。

○8kg1回でたったの102円、5kg1回でたったの63円で1ヵ月毎日使っても約2,000円から3,000円と経済的に使えます。電気式の約1/3の時間で済むので、家事の時間を大幅に短縮できます。

○清潔に乾燥し除菌効果を発揮するので雨の日はもちろん、花粉の季節や黄砂・PM2.5などの大気汚染が気になる且も赤ちゃんの衣類乾燥にも気軽に利用できます！

8kg乾燥機：工事費共143,000円（税込）～

お気軽にご相談くださいませ☺

おばあちゃんの知恵袋

食べて代謝アップ
「手作り高野豆腐」

高野豆腐は木綿豆腐を凍らせて乾燥したものです。凍らせることでタンパク質が変性し、代謝を盛んにする働きがアップ。また、低カロリーだけでなく、脂肪燃焼作用があるアミノ酸が多く含まれているので、最強のダイエット食品としても注目されています。この高野豆腐、冷蔵庫だけで自分でも簡単に作れます。

☆作り方☆

1. 木綿豆腐を水切りのある保存容器に入れて、冷蔵庫で1日水切りをする。
2. 容器にたまった水を捨て、水切りした豆腐を冷凍室でカチカチに凍らせればできあがり。使う時は包丁で切れるぐらいの固さまで自然解凍して。

今日の借りてきたボエム

ひとつひとつ
ガたずけて
ゆくんだけ
具体的だね

脳にウケるおもしろ雑学

なぜ、山に登った時「ヤッホー」というか？

ヨーロッパ・アルプスの登山家が、ドイツ語の「johoo(ヨッホー)」という掛け声を口にしていた。昭和のはじめに、それが、日本に伝わり、「ヨッホー」が「ヤッホー」になった。ちなみに、ドイツ語でJはヤ行、日本はJAPANでヤーパンである。

水・熱・米・く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

キャッシュレス決済 Paypay、d払い（アプリ）を導入しました。

☆ご来店時のみの支払いでご利用いただけます。

