

普段使いながらもしもの時に備えて蓄える

カゴメの安心感と美味しさを。

野菜の保存食

二人世帯で3日分、
家庭内備蓄に最適な
コンパクトサイズ



＼ 家庭内備蓄にオススメ / 長期保存用

カゴメYH-30
価格 **3,000円** (税抜)

セット内容
野菜一日これ一本長期保存用190g 6本
野菜たっぷりスープ160g
トマト・かぼちゃ・豆 各種2個

野菜の保存食セットYH-30

野菜一日これ一本 長期保存用190gと
野菜たっぷりスープ160gの詰め合わせ。
長期保存可能な「野菜の保存食」セットです。



Okaju通信

Vol.02 2016 Autumn あなたをやさしくするくらしの知恵がいっぱい

あなたの生活、
やさしく見守りたい



＼ ここがポイント! /
野菜一日これ一本
長期保存用

1 ぎゅっと
野菜350g分
使用

食塩・砂糖・
着色料・保存料
無添加

2 350品目が入ったたっぷり野菜!

栄養成分表示(1本、190gあたり)			
エネルギー	77kcal	糖 質	16.7g
タンパク質	1.6g	食物繊維	1.6g
脂 質	0g	ナトリウム	52~270mg
		シ ョ 糖	0~10.5mg

●シヨ糖は糖質に含まれ、野菜等由来します。

3 業界初 /
賞味期間(開封前)は製造日から **5.5年**
賞味期間5.5年が実現できた理由
5.5年たってもおいしく飲めるように
野菜を組み合わせました。 | 腐食に強いポリエステルフィルムを
コーティングした缶蓋を採用。

ローリングストックで 賢く蓄える!

1 備える
最初は多めに準備。
賞味期限の間に飲む・食べる量を
目安に購入します。

**2 普段通り
飲む・食べる**
賞味期限の近いもの
から順に飲みます。

3 買い足す
なくなる前に補充。
非常時用としてストックの量を
一定に保つのがポイントです。

**ローリング
ストック**

食べ慣れた
ものを備えて

あなたの生活、 やさしく見守りたい

夏の暑さもおさまり、過ごしやすい秋。
自宅のフローリングで読書や
ネットサーフィンでゆっくり過ごす
そんなあたりまえな日常を見守ってくれる
ライフスタイルを提案いたします。

夏から秋へ。

フローリングの汗と 皮脂の汚れを取りましょう。

素足で過ごすことが多い夏は、汗や脂で床を汚してしまいます。この汚れにより9月はハウスダストが急増する時期です。冬になる前にアレルギーの原因になるハウスダストをしっかりと掃除しましょう。暑くも寒くもないこの時期は、水拭きによる手荒れの心配も少なく、フローリングの掃除の絶好のシーズンです。

ステップ 1

まずほこりや砂など細かい汚れを取ります。
乾いたフローリングワイパーでフローリング全体を拭きます。ウェットタイプのものは、床の素材によってはシミになるものがある他、ホコリが濡れてかえって取りづらくなってしまいますので、ドライタイプを使用しましょう。

ステップ 2

そうきんで皮脂汚れを取ります。
このときのポイントは、雑巾をかたくしぼる水拭きしたあとは、乾拭きする手早く吹いて、さっときれいにしましょう。

ステップ 3

フローリングの溝にそって掃除機をかけます。
溝にはまった汚れを掃除機で一気に吸い取るイメージでやりましょう。

お酢のチカラで消化

キッチンアイ

お酢と食品原料から生まれた住宅用消火器



消火薬剤はからだに優しい成分だけなので、ご家庭でも安心です。家具や寝具の火災のほか、てんぷら油火災、ストーブ火災など家庭で起こりうる様々な火災に対応。粉が飛び散らないので使用後の清掃も簡単。インテリアに合わせ容器の色も選べます。

モリタ宮田工業 ¥8,800(税込)

ルビーレッド エメラルドグリーン
シャンパンゴールド プラチナシルバー



これって、防災用品？

今秋取扱スタート
お問い合わせは岡重株式会社まで

リビングのインテリアの
ようにひっそり見守ります

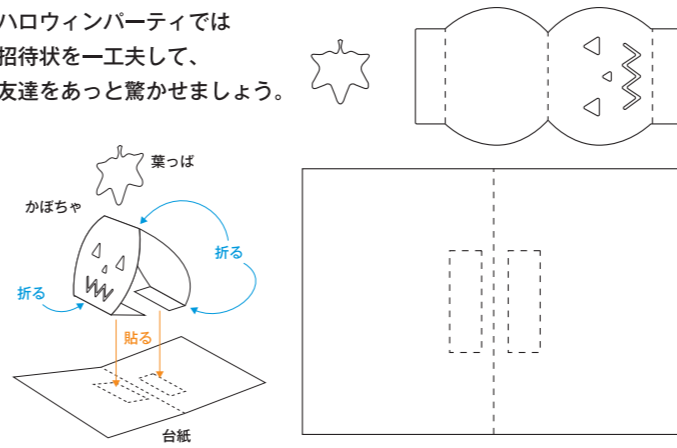
bibo



デザインは、コンテナ、デニム、ウッド、ドットの4種です。
防災や備蓄に関する情報が世にはあるものの、家族構成はさまざま。なにを備蓄したら良いかわからないのが現状です。biboはどんな家族構成にも簡単に選定でき、フィットできるよう、セミオーダータイプの選べるユニットシステムを採用しています。各ユニットは防災の専門家が選定し、それぞれの属性に合わせた備蓄品が収納されています。家族構成に合わせた防災用品を備蓄できます。

今年のハロウィンは飛び出す招待状で決まり

ハロウィンパーティでは招待状を一工夫して、友達をあっと驚かせましょう。



▲拡大コピーして型紙としてお使いください

材料 ●マーメイド紙(オレンジ・緑・赤)【お好みで】
●のり ●カッターナイフ・ハサミ ●定規



古い刃のカッターナイフは切れ味が鈍くなり、怪我の原因にもなるので、あらかじめ刃を変えて作業してください。

スポーツの秋。芸術の秋。やっぱりわたしは食欲の秋。



かぼちゃと豚肉のコーヒーク

コーヒークの苦さが、かぼちゃの甘みと豚肉の旨味のアンサンブルを引き立てます。家族も大満足です。

材料(2~3人分)

かぼちゃ……………1/4個(約400g)	砂糖……………60g
豚バラ肉……………400g	水溶性片栗粉……………適宜
エリンギ……………1パック	醤油(下味用)……………大さじ1
卵……………1個	胡椒(下味用)……………少々
にんにくみじん切り……………大さじ1	片栗粉……………適宜
松の実……………適宜	食用油……………適宜
ベビーリーフ(飾り用)……………適宜	醤油……………45cc
コーヒーク(インスタント可)……………80cc	ごま油……………適宜

作り方

- 豚バラを2×2センチ大に切ります。
- [1]に下味用の醤油、胡椒を入れ、ゆっくり混ぜます。
- かぼちゃを素揚げします。
- [2]に卵を入れよく混ぜ吸わせませす。片栗粉を加え大きく混ぜます。フライパンに食用油を入れ、180℃で揚げて取り出します。
- エリンギを2×1センチ大に切り、フライパンに食用油を入れ炒め、取り出します。
- [5]ににんにくを入れ、焼き、醤油を加え焼きます。
- [6]にコーヒーク、砂糖を入れ、砂糖が溶け沸いたら[4]の豚肉、[5]のエリンギ、ごま油を入れます。
- [7]に水溶性片栗粉でとろみをつけ、[3]のかぼちゃを入れ混ぜ、盛り付け、松の実、ベビーリーフで飾り付けして完成。