

日々の安心な生活を守るため、災害時の対策を見直してみましょう。

## いざという時のために…。岡重の防災用品

モリタ宮田工業

### キッチンアイ

消火薬剤がお酢と食品原料  
環境や身体にも安心  
片付けも簡単  
4色バリエーション

販売価格  
¥8,800(税込)



### アルテシモ

美しい塗装  
アルミだから軽い  
余裕の消火力  
10型消火器

販売価格  
¥6,264(税込)



#### お宅の消火器は大丈夫？

「使っても安心、使わなくても安心」の防災器具。弊社ガスをご使用のお客様に消火器をリースしております。

#### 廃棄消火器の申し込みは

1本につき、1本無料  
引き取りいたします。

#### リース開始から

5年経過後は  
新品に交換いたします。

#### 期間中、火災のために

使用された時は、薬剤  
充填を無料でを行います。

### 野菜の保存食 カゴメの安心感と美味しさを。

二人世帯で三日分、家庭内備蓄に最適なサイズです。  
製造日から5.5年の賞味期間が可能です



家庭内備蓄に  
オススメ

長期保存用



#### 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

販売価格  
¥3,240(税込)

### 尾西のごはんシリーズ

炊きたてご飯のおいしさをそのままに急速乾燥した  
「アルファ米」を使用。5年常温保存が可能。



#### セット内容

五目ごはん・わかめごはん  
ドライカレー・チキンカレー  
各3個

販売価格  
¥4,300(税込)

### 非常持出袋28点セット

販売価格  
¥10,800(税込)

#### セット内容

非常持出袋	すべり止め軍手	カット綿	レジャーシート
飲料水運搬バッグ	綿タオル	三角巾	ロープ
缶入カンパン	非常時安全ろうそく マッチ付	伸縮包帯	防塵マスク
パンの缶詰	ポリ袋	綿棒	ホイッスル
保存水	ポケットティッシュ	ハサミ	セーフティライト
懐中電灯	缶切り	ピンセット	固形燃料
単三電池	キズバンド	毛抜き	水コック



# Okaju通信

2018 Autumn

当社ガス部まで  
お気軽にお申込み・  
お問合せください



あなたの毎日に彩りと安心を。

## 岡重株式会社

TEL 0544-27-6111 富士宮市ひばりが丘698

# Okaju通信

Vol.10 2018 Autumn

あなたをやさしくする暮らしの知恵がいっぱい

家族で気取らず芸術の秋。





## 家族で気取らず芸術の秋。

あなたにとっての秋は何ですか？食欲？それとも運動？

今年の秋は家族で芸術を満喫しましょう。お手軽で楽しい芸術の秋のご提案です。

家族みんなで

## 紙版画をつくらう！

「版画」というと木の板を彫刻刀で彫り、それを刷ったものをイメージされがちです。しかし「版」はなにも掘った木に限られません。厚手の画用紙やケント紙・コットン紙など丈夫な材質のものを選べば、それが版の代わりになります。専門的な道具の使用も必要なく、ちいさなお子様と一緒に版画作りをたのしめます。

### 用意するもの

ほとんどの道具は百貨ショップでも揃えることができます！

- 1.ペーパーパレット  
トレーや広告の裏面でも代用可。
- 2.水彩絵具  
水彩絵具は無臭で取り扱い簡単！
- 3.はさみ
- 4.カッターナイフ  
細部のカットにおすすめ。
- 5.筆 6.ローラー  
版に絵の具をつけるのに役立ちます。
- 7.ペン・筆記用具  
下絵用に、濃い目の鉛筆が最適。
- 8.パレン  
版を刷るときに使います。



### 作ってみよう



下絵を描く  
好きな絵を描きます。

### 版を作る

下絵をボール紙にカーボン紙などを使って写し、パーツごとに切り出します。



絵の具を伸ばし、版に塗る。

絵の具をローラーで伸ばします。上下左右に十分にのばしてください。



パレンで刷る。

台紙に版の印刷面をつけ、その上に汚れてもよい紙を置き、ぱれんで刷ります。

### 右が版で、左が完成図

面積の大きな版から刷るのがオススメです。絵の具の載せ方や擦り方で出来上がりに変化が出てくるのも紙版画の醍醐味です。



同じ版でも、色を変えたり、版を重ねたりして作風を変えることができます。さまざまな表情を紙や絵の具、水、刷るときに力加減で偶然がもたらす作品が完成するのも楽しみのひとつです。

秋のレシピ

## さば缶クリームシチュー



缶詰の有効利用レシピのご紹介。下ごしらえ、下処理の工程が要りません！ホワイトソースではなくバターと水溶き片栗粉で簡単にとろみをつけます。

材 料	さば水煮缶 1缶(200g)	牛乳 2カップ
	玉ねぎ 1個(200g)	バター 20g
	ブロッコリー 小1株	塩 小さじ1/3
	塩 少々	こしょう 少々
	水 大きじ1	水溶き片栗粉

下ごしらえ さば缶を開ける。玉ねぎは横半分になり、2cm幅のくし形に切る。ブロッコリーは小房に分ける。

- 作り方
- 1 ブロッコリーは塩少々を加えた熱湯で色よく茹でる。
  - 2 鍋に玉ねぎ、牛乳、バターを入れ、火にかけて7分ほどぐつぐつ煮る。
  - 3 玉ねぎが柔らかくなったら、さばとブロッコリーを加えてひと煮し、塩、こしょうで味を整える。最後に水溶き片栗粉でとろみをつける