

ご家庭でも富士の湧水を 岡重がお届けする天然水

天然のミネラル成分が豊富に含まれた玄武岩層に長い年月かけてゆっくり磨き抜かれた天然水は日本人になじみの深い軟水で、口当たりが柔らかくとても飲みやすいお水です。『富士の湧水』は新鮮な天然水を新鮮なままお飲みいただけるように、使いきりパックに詰めてお届けしています。

Iwatani

富士の湧水

バナジウムの恵み



モンドセレクション2019 金賞受賞

富士の湧水D-パック12L

1,524円+税/ケース

- 富士山北麓で採水した真正正銘の天然水！
- 軟水（硬度24） ●使いきりの容器



サーバー使用料

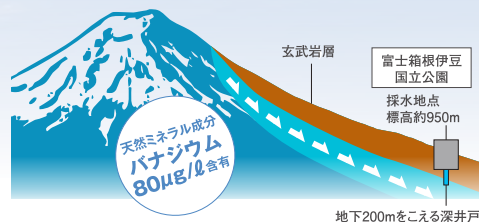
月額
762円+税



富士の湧水はミネラル分の人工的な添加や成分を加工していない100%ナチュラルミネラルウォーターです。

普段使いしながら水を備蓄する

非常用D-パック専用コックで災害時も使用可能



新規ご契約特典

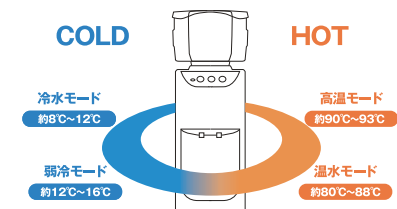
- 富士の湧水D-パック12L×2
- 非常用D-パック専用コック×1

プレゼント



使える用途・シーンを広げる「4段階の温度調節機能」

冷水2段階、温水2段階の温度調節機能を搭載。季節や用途に合わせて、お楽しみいただけます。



冷水モード

約8°C~12°C

冷たい天然水を水筒に入れて。



高温モード

約90°C~93°C

コーヒー・紅茶もお手軽に。



弱冷モード

約12°C~16°C

体を冷やし過ぎない常温にでも。



温水モード

約80°C~88°C

赤ちゃんのミルクづくりにも。



Okaju通信

2019 Summer



あなたの毎日に彩りと安心を。
岡重株式会社

当社ガス部までお気軽にお電話ください

TEL 0544-27-6111

富士宮市ひばりが丘698

岡重は地域社会の安心・安全を願い、「動くこども110番」活動に取り組んでいます



Okaju通信

Vol.13 2019 Summer

あなたをやさしくするくらしの知恵がいっぱい

夏と上手にお付き合い。





夏と上手にお付き合い。

年々暑さの厳しさを感じる夏ですが、対策だけでなく、上手に暑さを取り入れた生活の知恵もあります。夏と上手にお付き合いしましょう。

夏の衣類、大切に保ちましょう。

ナチュラル洗剤

アレルギー体質や敏感肌の人も安心して使える「ナチュラル洗剤」はシンプルなのにしっかり洗え、水に溶けやすく石鹸カスも少なく衣類を傷つける原因を減らせます。



洗濯槽の洗浄

洗剤のカス、洗濯したときのゴミがカビになると、洗濯槽の裏には黒カビが、洗濯槽の洗浄にも過炭酸ナトリウムが効果的です。水を高水位までいれ、過炭酸ナトリウムを投入(水50ℓにつき500g程度)。数分間攪拌して1~2時間放置。そのあと通常コースで洗濯します。



クローゼットの消臭剤

広げたハンカチにドライの月桂樹の葉を20枚程度いれ、お弁当を包む要領でたたみ、袋にする。これをクローゼットの引き出し1段につき一個ずつ入れる。香りが薄くなったら交換します。



電気を使わない 地球にやさしい 経済的 生ゴミを土に還してやさしい生活

親子でやってみませんか

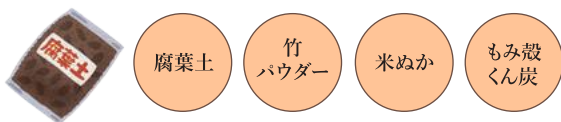
ダンボールコンポスト

日常にも。夏休みの自由研究にも。



腐葉土、もみ殻くん炭、竹パウダー、米ぬかなどを基材に、生ゴミを混ぜるだけで基材に住み着いている微生物がゴミを食べ、生ゴミを10分の1程度に減らすことも可能です。その後、2~3ヶ月熟成させるとサラサラに乾いた完熟堆肥になります。

基材 自然の土の代わりに用いる基材は微生物が繁殖しやすいように空気を十分に含み、適度の保水性があるものを使用します。



ダンボールコンポストのふた

保温、乾燥防止、虫の侵入防止、臭い漏れの防止などのため蓋をします。古くなったバスタオルや布をかぶせるのがおすすめです。



ダンボール箱は3~6ヶ月は使用できます。雨の当たらない所に置き、基材の水分が多くなればダンボールは3~6ヶ月は保ちます。

ダンボールコンポスト

4つの条件

- 1 生ゴミの投入量**
一日500g程度
一度に大量に入れると失敗します。500gを目安にいれます
- 2 生ゴミの水分量**
水分50~60%
- 3 箱の中の温度**
40~60℃
- 4 十分な酸素**
よくかき混ぜる
空気を混ぜこみながら端から端までスコップで混ぜる!

ポイント

貝殻以外の生ゴミはすべて入れられます。塩分、腐ったもの、かびたものでもOK。水切りは不要です。白カビが出たら分解が始まった証拠で夏季は一週間、冬季は二週間が目安です。その後順調に分解が進んでいると生ゴミを入れてもかさは増えません。

市販ルウを使わずカレー粉でつくる カレーライス

カレー粉と素材の旨味でルウを作ろう!

懐かしい日本のカレーライスの味。地粉のカレールウ

材料 (12~15皿分)
[A] 国産小麦粉…110g
菜種油…100g
[B] 昆布粉末…小さじ2
カレー粉…35g
てんさい糖…40g 生姜…1かけ
にんにく…2かけ(すりおろし)
トマトペースト…75g 醤油…35g
海塩…35g

作り方

- 火をかけずフライパンに[A]を入れる。滑らかになるまで木べらでよく混ぜる。
- フライパンに中火をかけ混ぜる。木べらがざらっとして手応えがなくなり、うっすら茶色になるまで炒め、火を止める。
- 海塩を混ぜ、[B]を加えよく混ぜる。
- 再び中火にかけ、より練りながら1~2分加熱する。フライパンに当たった部分のルウが黄色っぽくなってきたら火を止める。
- 熱いうちに容器に入れ粗熱をとり、冷蔵庫で3日以上寝かせる。

冷蔵庫で2ヶ月保存可能。



おばあちゃんのカレーライス

夏休みに田舎で食べたようなカレー

材料 4人分

玉ねぎ薄切り…2個分
にんにく(いちょう切り)
じゃがいも(乱切り)…合わせて300g
昆布だし…4カップ
地粉のカレールウ…120~140g
菜種油…大さじ2
ご飯…適宜

おばあちゃんのカレーライス 作り方

- 鍋に油を入れ中火にかけ、玉ねぎを餡色になるまでしっかり炒め、にんにく、じゃがいも、エリンギの順に加えてよく炒める。
- 昆布だしと海塩ふたつまみを入れ沸騰したらアクをとり弱火に。蓋をして野菜が少し柔らかくなったら20~30分くらい加熱する。
- ルウを入れてよく溶かし、とろみが着くまで加熱する。

米粉でつくるシンプルなカレールウ。ココナッツオイルカレー

材料 (10~12皿分)
[A] 米粉…60g
カレー粉…30g
てんさい糖…25g
海塩…35g
昆布粉末…小さじ2
ココナッツオイル…20g
醤油…20g

作り方

- ボウルに[A]を入れ全体をよく混ぜる。
- あらかじめ湯煎で溶かしたココナッツオイルを加え、滑らかになるまで混ぜる。
- 醤油を加えよく混ぜ、米粉が醤油を吸ってすぐ固まるので手早くする。
- ひとかたまりになったら、氷皿やシリコン型に小分けして、冷蔵庫で冷やし固める。冷蔵庫で2ヶ月保存可能。

冷蔵庫で2ヶ月保存可能。



エビのフレッシュトマトカレー

夏の暑い日に食べたくなります。

材料 4人分

玉ねぎみじん切り…2個分
にんにくみじん切り…2個分
エビ…200g
[A]トマト…3個(1cm角に切る)
水…2カップ
ココナッツオイルのカレールウ…90g
菜種油…大さじ2

エビのフレッシュトマトカレー 作り方

- エビの殻を剥き、背開きにし、背わたをとる。むき海老でもよい。
- 鍋に油を入れ、エビをさっと焼いて取り出す。
- 2の鍋ににんにく、玉ねぎを入れて炒め、透明感が出たらAを加えてよく混ぜ、ルウを溶かし蓋をして弱火で10分加熱して火を止める。エビを戻してひと煮立ちさせる。