

製品のご案内

Rinnai ^{New} DELICIA



コンロ上、グリル部の両方で調理が可能な鍋、「ザ・ココット」
焼く・蒸す・煮るなど、多彩な調理を誰でも簡単に美味しく作れます



ココットシリーズのさらなる進化で

コンロ上でもグリルでも使えるように！

焼き物や煮物はもちろん、無水調理や80℃定温調理、蒸し物など、コンロ上での調理可能なメニューが増えました。

コンロ上とグリルでのダブル使いで、同時使用もでき本格的な料理を誰でも気軽に作ることができます



コンロ上

無水調理 80℃低温調理
蒸し調理 煮物

グリル

オープン調理 解凍調理

ザ・ココットだからできるコンロ上の調理

素材の味を楽しむ無水調理

コンロ上での無水調理では鍋底加熱でフタと容器のすき間にウォーターシールが働き、蒸気が容器内に行き渡ります。素材本来の旨みや水分を逃さず、美味しく仕上げます。



80℃低温調理のサラダチキン

火加減が難しい鶏肉の低温調理もオート機能で。ザ・ココットの自動調理ならしっとりした食感に。

蒸し物や煮物も旨みたっぷり

蒸し物や火加減の難しい茶碗蒸しもザ・ココットで。煮物は荷ぐずれしにくく、素材本来の味を引き出します。

豆知識 秋の食中毒

実は年間で一番多い食中毒の時期は9～10月です。食中毒を防ぐためには①菌をつけない②増やさない③やっつけるです。

夏バテが抜けずに免疫力が低下

気温や湿度が高い夏に食中毒は多くなると
思われがちです。

しかし、意外にも、食中毒が最も多く発生しているのは
9～10月にかけての時期です。

その理由のひとつに、この時期の免疫力低下が挙げられます。
近年、酷暑が続いている影響などで、9月に入っても夏バテを
引きずり、体力が低下している人は少なくありません。
さらに秋に入ると気温は低下し、その温度差に体が
うまく適応できず、体調を崩しやすくなります。
このことが、秋に食中毒が発生しやすくなる
下地となっていると考えられます。

①菌をつけない・・・「洗う・分ける」

手にはさまざまな雑菌が付着しています。調理や食事の前、
残った食品を扱う前には十分な手洗いをしましょう。
調理で使ったまな板などはきれいに洗浄し、
残った生肉などの保管には菌が広がらないよう密封容器に
入れるかラップで包み冷蔵庫で保管しましょう。

②増やさない・・・「低温で保存」

殺菌の多くは高温多湿な環境で増殖が活発になり、
10℃以下では増殖がゆっくりとなりマイナス15℃以下では
増殖が停止します。菌を増やさないためには低温で
保存することが重要です。

③やっつける・・・「加熱処理」

ほとんどの最近ウイルスは加熱によって死滅します。
肉や魚はもちろん野菜なども加熱して食べれば安心です。
中心部を75℃で1分以上加熱することが目安です。
調理器具も洗浄後に熱湯をかけて殺菌しましょう。

「菌をつけない」
「菌を増やさない」
「菌を撃退する」
で食中毒に気を付けよう！



あったかい住まいのお手伝い

株式会社 野々山ハウジング設備

名古屋市千種区仲田2丁目18番17号

おふろ やさんさん

TEL 052-762-1111 0120-026-833

(メールアドレス)
info@nonoyama.co.jp

(ホームページアドレス)
http://www.nonoyama.co.jp



今後も皆様にご愛読して頂ける情報誌にしていければと
思っております。この情報誌に関しまして、ご意見、御要望が
ございましたら、当社までお知らせください。

ののやま季節だより

秋号 2019 NO.37

秋号のご挨拶

夏の暑さも薄れ、過ごしやすい日々が続きますが
皆さまいかがお過ごしでしょうか。

秋といえばおいしい食べ物も増え、つつい食べ
過ぎてしまったりすることもあるかと思います。
過ごしやすい気候なので観光地へ赴いてみたり、
スポーツなど体を動かしたり、芸術に触れてみる
のも秋の楽しみの一つではないでしょうか？

朝晩はめっきり冷え込むようになってきて
いますのでどうぞご自愛ください。

掲載のご案内

秋号のご挨拶 掲載のご案内
夏祭りご報告

野々山ハウジング設備のリフォーム情報

こんないい所ありました。旅先案内！
社員のおすすめ素敵な場所

製品ご案内！
豆知識 会社案内

仲田銀座商店街 夏祭りご報告

今年も恒例の地元商店街の夏祭りが開催されました。
あいにく7/27(土)は、台風の影響で
中止となってしまいましたが、
7/28(日)は無事に開催する事が出来ました。



今年は、なんと千種警察署から
白バイをお借りする事が出来て、
子供達にとっても大人気でした。



メインイベントのカラオケ大会では、今年は沢山の子供達が
参加してくれ、大人顔負けの歌声を披露していました。

来年も開催出来るように、仲田銀座商店街の応援、
宜しくお願いします。

野々山ハウジング設備の リフォーム

千種区 K様邸
トイレ

約**74**万円

既設



家の建った時のままのトイレ。
床が経年劣化により傷みが出てきてます。

作業中



床を捲り下地から造り直して床表面をTOTO製の
ハイドロセラフロアJを使用。材質はセラミックで、表面は
ハイドロテクト層の光触媒と抗菌・抗ウイルス金属の
働きで、菌による汚れニオイの発生を防ぎます。

完成

便器と床が離れていることで、
清掃しやすく清潔に保てます。
また、後ろがたっぷり収納の棚に
なっていてトイレ内がスッキリと感じます。
工事前と比べると、見違えりました。



TOTO レストパルF

レストパルFが提案する、3つの特徴。

1 お掃除がしやすい

キャビネットがあるので、床に
置いていた掃除道具をすっきり
片付けてきて、
お掃除ラクラクです。



2 抜群の収納力

便器の後ろや、手洗器の下
のじゃまにならないスペースを
収納として、有効に活用します。



3 使いやすい手洗器

タンク上に比べて、別置き
の手洗い器なら、家族みんながラクな
姿勢で使えて、
しっかり手が洗えます。



お客様の感想

見違えるように綺麗になりました。
思っていた以上の出来上がりで満足しています。
この状態を保っていきたいです。

私が担当しました



お客様が希望された壁紙で仕上がり
も上品な感じで仕上がり
調和がとれています。
センスの良さが感じられます。
綺麗に仕上がり安心しました。

営業課：反端

こんないい所ありました 旅先案内



営業課 石合

今年の夏に豊田市にあります神越渓谷マス釣り場へ伺いました。
少し山の中に入る場所にあるのでわかりづらい部分ではありますが、非常に
涼しく、街中に比べると5度前後は違うくらいに感じました。
行ったメンバーは口を揃えて来年も行きたいと言ってくれました。



マス釣り場といっても自然の川の一部を
岩などでせき止めているので釣り堀とは
少し違います。といっても天然の魚が
いるわけではないので入川料を払って
マスを川へ放流してもらいます



川の流れは少し早いですが、深さは
ないので小さなお子さんでも安心して
連れていくことができます。
今回も4人のお子さんが参加してくれました。



釣りをしている様子です。大人から
子供まで楽しむことができます。
特に放流直後は入れ食い状態なので
非常に楽しめますが、魚が慣れてきてからが
面白くなってきます。釣り竿は
レンタルすることもできます。



入川料を払えばスペースを大きく
貸してもらえるのでそのスペースで
BBQをすることもできます。
ただしこちらはレンタルがないので
ご自身で用意が必要になります。



釣った魚を自分で処理して串焼きにしました。
自分で釣った魚を食べるので
普段あまり魚を食べない子も
食いつくように食べてました。。



釣った魚に小さなお子さん興味津々。

社員のおススメ 素敵なお菓子



営業課 福嶋

私が今回おすすめするのは
東京にある老舗和菓子店の「舟和のあんこ玉」です。
舟和さんは芋ようかんの元祖としても知られる和菓子店です。
芋ようかんに負けない人気だともっています。



浅草・新仲見世の本店



味は小豆、抹茶、みかん、珈琲、インゲン、苺と6種類
店舗によってはバラ売りもしているので好きな味を選ぶのも一つの手
あんこ玉と芋ようかんの詰め合わせもあります。



甘さ控えめ丸めたあんこを
寒天で包んでいる和菓子
大きさは男の人なら一口で
パクッとイケるサイズ
水まんじゅうに少ししているかも



写真はイメージです

芋ようかんは名古屋の百貨店の人気があるみたい。
あんこ玉は取り扱いが少ないみたい。
取り寄せもできるようなので興味のある方は是非



あんこ玉

1個まるごとあんこのお菓子。
甘みをおさえた自然な風味。
あんくるんだ寒天が、
ぶちっ弾けて転がります。