製品のご案内

NORITZ　Orche　オルシェ

みんなの声から生まれた、専用グリル容器「ロティプレート」

さんま丸ごと焼けます

スクエアなデザインで、容量もアップしたので大きな食材も調理可能です。

ロティプレート

グリル庫内の油はねを 99.9% カット

グリル庫内への油はねを防止します。

※試験方法：「焼鮭」「ロティプレート」にてさんま4尾をオーケクルで調理。グリル庫内赤外線センサ測定（焼鮭）。ロティプレートは投くいの飛び散り量を5回測定し平均値を算出。オーケクル：焼鮭（道産さ・銀）、ロティプレート（道さ魚・帯）（㈱ノーリツ調べ）

慣れ親しんだ焼き網でも安心

グリルクリーンモード搭載で、嫌なニオイを大幅にカット

庫内に残るニオイが気になるというかたは、「グリルクリーンモード」がおすすめ。魚などを焼いた後のニオイやヘタつきを軽減し、次の料理にも気持ちよく使えます。

グリルクリーンモード イメージ図

調理中の温度が見える！ノーリツ独自の温度クック機能

経験や勘に頼ることなく、いつも安定した調理を実現する"温度クック機能"
調理中の温度が分かるから、調理に関する新しい発見や楽しさが見つかるかも！？

点火後に「モード」を押す　調理中温度表示モード　このまま温度キープモード

点火後に「モード」を押す　調理中の鍋底温度が表示され温度の上昇が見える　キープしたい温度で「温度キープ」を押すと火力を自動調整

温度が見えるって以外と便利かも。使い方は人それぞれ！自分なりの使い方を見つけてみてください。

献立検索やレシピ送信、調理の記録までできるアプリ「つなぐレシピ」

「つなぐレシピ」アプリの機能一覧

「献立検索」　自分のお気に入りやみんなのランキングから探し提せる
「レシピ送信」　選んだレシピをコンロに転送すれば自動で調理できる
「レシピノート」調理の記録や感想をメモできて、自分だけのレシピノートになる

コンロの状態表示機能
コンロの点火状態や調理中の鍋底温度をスマホアプリ画面で確認できるので、家事の段取りをサポートします。

レシピート機能
コンロに転送したレシピをカレンダーに記録。料理のコツや家族の感想などを自由に書きこめるので、自分だけのレシピノートが作れます。

「お知らせ通知」　点火忘れの消し忘れや鍋温度の調理アラートなどを通知
「お得情報配信」　毎日の料理や暮らしにまつわるお役立ち情報を配信

レンジフードの「遠隔操作」や「状態確認」もアプリで行うことができます
●宅内外からの遠隔操作(運転ON/OFF、風量切替えなど)
●LED照明の設定(調光・調色)
●お手入れ時期やエラーの発生をスマホに通知

「つなぐレシピ」アプリに対応するレンジフードは、ノーリツのHoodのみとなります。

豆知識　正しいうがいの仕方　正しくうがいをして風邪などの感染症予防！

ウイルスは空気中に紛れていて、気づかないうちに吸い込んでしまっていることも！外から帰ったらすぐにうがいをして、のどの粘膜についたウイルスを洗い流しましょう。
うがい薬を使用することで、のどの殺菌・消毒効果がいっそう高まります。

1. うがい薬を適量コップに入れます。（製品の説明書をお読みください。）
2. 説明書に記載されている量の水を加えた、うがいの溶液をつくります。
3. 口に溶液を含み、少し強めに「ブクブク」っと口の中をゆすいで吐き出します。
4. 口に含んで上を向き、約15秒位のどの奥まで「ガラガラ」うがいをして吐き出します。
5. もういちど「ガラガラ」うがいを約15秒位します。

うがいは、喉を潤す働きがあるから風邪や感染症の予防に！！

うがいをする時に避けるべきNGポイント

間違ったうがいの仕方をしてしまうこと
うがい薬を間違った水の量で希釈してしまったり、希釈してしたまま放置していたり、うがい薬を誤った方法で使ってしまうと、その効果を十分に得られません。
また使用期限を過ぎたうがい薬は使用してはいけません。

水うがいをして、そのまま飲み込むこと
水うがいをした後その辛まれ込んでも良いという情報がインターネット上に見られることがあります。ガラガラとうがいをしてそのまま飲み込むことで、確かに喉の潤いを保たれ、口内に残った細菌やウイルスを洗い流すのですが、細菌やウイルスがそのまま胃へ運ばれて、そこで悪さをしないとは言い切れません。うがいの後の水は吐き出すようにしましょう。

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

〒464-0074 名古屋市千種区仲田二丁目18番17号

0120-026-833（おふろ やさんさん）

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

LINE公式アカウント
最新情報をお届けします！

この情報誌に関して、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

冬号 2023 NO.52

冬号のご挨拶

今年も早いもので、年末のご挨拶をさせていただく時期となりました。今年は暖かい日が続いたと思ったら急激に寒くなったりと、寒暖の差が激しい日が続いていましたが、みなさまにおかれましてはいかがお過ごしでしょうか？
来年も少しでもサービスの向上を図るよう、誠心誠意努力する所存ですので、より一層のご支援を賜りますよう、従業員一同心よりお願い申し上げます。
時節柄、ご多忙のことと存じます。くれぐれもお身体にはご自愛くださいませ。

掲載のご案内

1. 冬号のご挨拶　掲載のご案内
LINEでラクラクお困りごと解決！
2. 野々山ハウジング設備のリフォーム情報
3. こんないい所ありました旅先案内
社員のおすすめおやつ
4. 製品ご案内！
豆知識　会社案内

LINEでラクラクお困りごと解決！

友だち登録はカンタン！

コチラのQRコードを読み込んで

追加を押す

野々山ハウジング設備のリフォーム

昭和区 M様邸
ビルトインコンロ・レンジフード
約40万円

既設

ガスオーブンを撤去しキャビネットに取替をしたいとご要望がありましたが、費用抑えるためにガスオーブンを再利用する事になりました。

作業中

レンジフードのカバーを開けてアルミダクトを切り離してから本体を取りはずします。
取りはずした後は跡が残っているので綺麗にします。

完成

新しく入替をしたコンロを既設のオーブンと再接続をしてコンロとレンジフードがきちんと連動するかを確認して完成です！

お客様の感想

コンロとレンジフードが使用してから15年以上過ぎたので取替をしました。以前の機器に比べて使いやすさや清掃性がUPしたのでこれからの料理が楽しくなりそうです。

私が担当しました

ビルトインコンロはノーリツ製のオルシェ レンジフードはフジオー製のXGRシリーズに取替させていただきました。使いやすさや清掃性がとてもいいので自宅でも使用してみたいと思います。
営業課：秋本

NORITZ　Orche

調理中の温度が見える！温度クック機能搭載！
経験や勘に頼ることなく、いつも安定した調理を

点火後に「モード」を押す　調理中温度表示モード　このまま温度キープモード

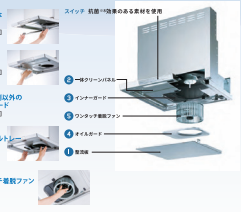
点火後に「モード」を押す　調理中の鍋底温度が表示され温度の上昇が見える　キープしたい温度で「温度キープ」を押すと火力を自動調整

調理中の鍋底温度を操作パネルで見える化。
温度がわかるから、調理に関する新しい発見が見つかるかも！？

AirPRO by-FUJIOH- XGRシリーズ

お掃除のしやすい構造

1. 取りはずしがカンタンな整流板［ファンシークリーン仕上げ］
2. 凹凸が少ない一体クリーンパネル［ファンシークリーン仕上げ］
3. ファンとケーシング内側以外の汚れを防ぐインナーガード［ファンシークリーン仕上げ］
4. 親水系コート＋ベルマウスス一体型オイルトレー［親水系コート仕上げ］
5. ハイパークリーン＋裏側がラクなワンタッチ着脱ファン［ハイパークリーン仕上げ］



お手入れで取りはずしが必要なのは、3つのパーツだけ。着脱も簡単で手軽におこなえます。※実際のお手入れでは必ず手袋を着用してください。

こんないい所ありました旅先案内

工事課　庄末

今回、実際に行ったのではなく行ってみたい所をご紹介させていただきます。
タイトルは、「街から離れて深呼吸　心を満たす農泊」です。

民泊とは？
農山漁村地域に宿泊して、その土地ならではの食や体験を楽しむ農山漁村滞在型旅行のことだそうです。
最近では、古民家をリノベーションした一棟貸しの宿などで過ごしながら伝統的な暮らしや文化、地元の方との交流など「本物の体験」を味わう旅が注目されているそうです。

島の伝統行事「八月踊り」を体験出来るそうです。
旧暦の8月に各集落で行われる欠かせない行事で、夜になると踊りの唄声やかけ声、太鼓や指笛の音が響き渡るようです。

一度は泊まってみたいなと思わせる、部屋と外を隔てるのは大きな窓ガラスだけのホテル。
ヴィラタイプというホテルのようです。

奄美市住用エリアにあるマングローブの原生林は、日本で２番目の広さを誇ります。
木々が作るトンネルをカヌーで抜けるアクティビティなコース。
湖の湾ち引きでコースが変化し、満潮になるとジャングルの奥へ続く細い水路が出現するみたいです。

島暮らしのような滞在をしたいなら、伝統建築を再生した古民家の宿へ。奄美の風土と生活に根ざしたたたずまいのようです。

奄美の郷土料理「けいはん」。
「けいはん」は学校給食などにも出されている奄美地域を代表する郷土料理です。
炊き立てご飯に鶏肉や錦糸卵に混出汁、素朴な具材とスープの組み合わせ、奄美に行ったら一度は食べておきたい郷土料理です。

いかがでしょうか。絶景や歴史ある建物に泊まったりして、非日常を体験できるようなので今回おすすめさせていただきました。以上、「街から離れて深呼吸　心を満たす農泊」でした。

社員のおススメおやつ

工事課　小島

亀田の柿の種とアイスクリームを混ぜると、甘さと塩味が絶妙に組み合わさり、美味しい組み合わせとなります。アイスクリームのクリーミーさと柿の種のカリカリ感が楽しめます。
ぜひ試していただきたいのでご紹介致します！

おいしい作り方

-材料-
亀田の柿の種（お好みの味）
アイスクリーム（お好みのフレーバー）

-作り方-
01. アイスクリームを数分間、常温で柔らかくなるように置いておきます。これにより、柿の種との混合がしやすくなります。
02. 準備ができたら、柔らかくなったアイスクリームをボウルに入れます。
03. 好みの亀田の柿の種をアイスクリームに加えます。柿の種を手で砕いてもよいでしょう。
04. 柿の種とアイスクリームをよく混ぜます。柿の種がアイスクリームに均等に分散するように混ぜましょう。
05. 混ぜたアイスクリームをカップやボウルに盛り付け、お好みで色々に柿の種をトッピングして追加できます。

これで、亀田の柿の種とアイスクリームが美味しい組み合わせとして楽しめます。

柿の種にはさまざまな種類があり、それぞれ異なる風味や特徴があります。
どれが美味しいかは個人の好みになりますがいくつか人気の種類を紹介します

塩味の柿の種
一段利な味付けで、塩味がきいていてシンプルな味わいです。これはクラシックで美味しい選択です。

甘辛味の種
甘味と辛味が絶妙に組み合わさったもので、ほんのりスパイシーな味わいが楽しめます。

わさび味柿の種
わさび風味の柿の種は、辛さと香りが特徴で、わさび好きには たまらないでしょう。

梅干し味柿の種
梅干しの酸味と塩味が組み合わさったもので、さっぱりとした風味があります。

チーズ味柿の種
チーズ風味の柿の種は、ユニークな組み合わせで、チーズ好きに向いています。

どの種類が美味しいかは、あなたの好みに合ったものです。試してみて、自分の一番好きな柿の種を見つけるのが楽しいです。また、アイスクリームやビールとの相性も考慮して、好みの柿の種を選んでみてください。

柿の種とアイスクリームの組み合わせは、好みに応じて選ぶことができます。
以下はいくつかのアイスクリームの種類と柿の種との相性の良い組み合わせの一例です

バニラアイスクリーム
バニラのクリーミーな甘さと柿の種の塩味が相性抜群です。クラシックな組み合わせで多くの人に愛されています。

チョコレートアイスクリーム
チョコレートの濃厚な味わいと柿の種のカリカリ感が相まって、甘党にはたまらない でしょう。

キャラメルアイスクリーム
キャラメルの甘さと柿の種の塩味が美味しい対照的な組み合わせを作ります。

抹茶アイスクリーム
抹茶の風味と柿の種の香りが和風のデザートとして楽しめます。

マンゴーアイスクリーム
マンゴーの爽やかな甘さと柿の種の塩味がフルーティーな組み合わせです。

お好みのアイスクリームと柿の種を組み合わせて、ぜひ独自の美味しいデザートを楽しんでください。