

株式会社 オーテック

LPガス事業部
TEL (0532) 33-2211

ガスの実
7月号

「デリシアでお料理楽々教室」開催します!

「デリシアを買ったけど、うまく使いこなせないなあ」
「デリシアって気になるんだけど、試しに使ってみたいわ」

こんなお悩みの方いませんか? そんな方々に今回、当社にてデリシアを使ったお料理教室を開催します!
当日はリンナイからお料理教室専任の女性スタッフが来て和気あいあいと楽しく行いますので、ちょっと料理に自信のない方でも全然OKですよ。デリシアならではの便利機能をフルに使い、と〜っても簡単で超〜美味しいお料理を作って食べて、さらにお手入れまでスゴク楽々なのを実感していただきます♡お気軽にぜひ!! お友達と一緒にご参加くださいネ♪



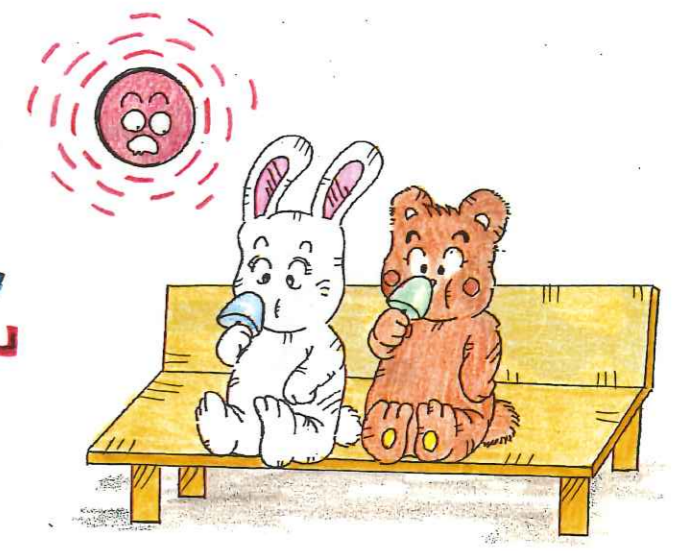
日時 7月21日(金) 11:00 ~ 13:00
場所 (株)オーテック 3F 休憩室
豊橋市神野新田町4ノ割25-1
人数 先着8名様までとさせていただきます!

※参加ご希望の方は7月14日(金)までに
TEL (0532) 33-2211 までお電話か
FAX (0532) 33-2214 までFAX願います

お客さま名 _____
お客さま名 _____

夏休み

自由研究にいかか?
「塩の力でアイスをつくろう!」



用意するもの

- 米1kg 塩350g 輪ゴム 温度計
- ジュースやヨーグルト(凍らせたいもの)
- チャック付きのポリ袋(小・中の大きさ2種類)

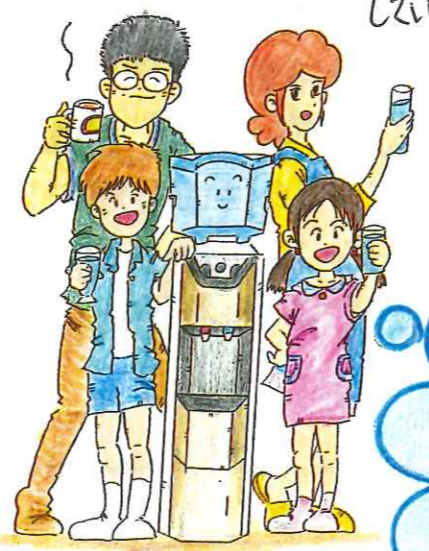
- 1 ポリ袋(小)にジュースやヨーグルトを入れる。袋の口を輪ゴムでとめる
- 2 ポリ袋(中)に用意した氷の半分を入れる。温度計で温度を測ってみましょう
- 3 2のポリ袋に塩を半分入れる。温度を測ってみると……?
- 4 1のポリ袋を3のポリ袋に詰める。残りの氷と塩を入れチャックを締め ゆっくり振り揺らして混ぜます。

固まったら取り出して完成!
塩と氷でなぜ温度が下がるかを調べてみましょう!



熱中症に気をつけて!

今年も暑い季節がやってきました! この時期、特に気をつけたいのが熱中症です。熱中症にならない為には上手な水分・塩分補給が必要です。水分だけ補給すると血液中の塩分・ミネラル濃度が低下し、かえって悪化してしまう恐れがあるので、塩分と一緒に摂ることが大切です。目安として1ℓの水に対して1~2gの食塩と一緒に摂取する事。最近では専用の塩分を含む飴・タブレットも販売しているのですから摂取する方が簡単かと思われまふ。



そんな熱中症対策の1アイテムとして当社では体内吸収に大変優れているナチュラルミネラルウォーター
富士の湧水 を宅配でお届け致しております♪

たたいま 夏のキャンペーン実施中
初回3本無料サービス中です
お申し込みお待ちしております!