

～お知らせ～  
**第4回お客様感謝祭を  
 2014年春に  
 予定しております!**  
**お楽しみに!**

**完成しました!**

**外張り断熱「高気密・高断熱の家」**

柏崎市土合 K様邸



完成内覧会



**「いい家」続々施工中です!**



**ソーラーキットの家** 小千谷市土川 O様邸

**ソーラーキットの家** 長岡市(旧三島) N様邸



地鎮祭



現在、内部造作中



解体工事完了



地鎮祭

**「外張り断熱の家」** 小千谷市千谷 T様邸

**「高断熱の家」** 小千谷市船岡 T様邸



地鎮祭

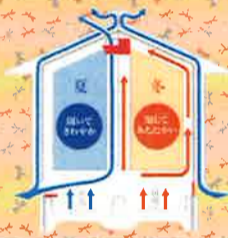


現在、基礎工事中



現在、解体工事中

No.147 神無月  
2013年秋号



株式会社 **ヨシケン**  
 小千谷市若葉3丁目31番地  
 TEL (0258) 81-1211  
 FAX (0258) 83-3737  
 URL: <http://yoshiken.info>  
 mail: [yoshiken@nyc.odn.ne.jp](mailto:yoshiken@nyc.odn.ne.jp)

**ソーラーキットの家**

**秋の住まい方**

暑さもほぼやわらぎ、  
さわやかな季節

住まいの衣替えの時期です!(中旬~下旬)  
 棟・床下ダンパーを閉めて下さい。  
 虫の死骸・ゴミ・ホコリなどが挟まらないよう  
 点検しながら閉めて下さい。

**ナビシステムの設定**

運転スイッチ→ON メインダイヤル→秋

SCナビゲーターは、  
肌寒さを感じはじめた頃から、  
徐々に冬支度をはじめます。

主に風間



運転

床下ダンパーを開けて、さわやかな外の風で家の中を排熱・乾燥。

主に朝夕



運転

床下ダンパーを閉じて、床下を保温、小屋裏のみ通気。  
 外気温が10度以下になると、小屋裏の通気も止めて家全体を保温

IHクッキングヒーターを使って、  
おいしい料理を作りましょう!

火加減おまかせ!  
自動炊飯で美味しく旬ごはん

**～秋鮭と里芋の  
炊き込みごはん～**



カロリー1人分 343kcal

- ◆材料(5~6人分)
- 米・・・3カップ
  - 秋鮭・・・2切れ
  - 塩・・・少々
  - 里芋・・・10個(正味350g)
  - だし汁・・・3カップ
  - ミツバ・・・適量
  - 酒・・・大さじ2
  - 薄口醤油・・・大さじ1
  - みりん・・・大さじ1

**【作り方】**

- ① 米は洗って水気をきっておく。
- ② 鮭は塩を振ってグリの焼き網に並べ、**【自動切身/干物】**にセットして焼く。
- ③ 里芋は皮をむいて食べやすい大きさに切り、水に放す。
- ④ 鍋に米、だし汁、調味料、水気をきった里芋を入れ、②を並べて蓋をし、自動炊飯3カップにセットし、炊き上げる。
- ⑤ 炊き上がれば、鮭をほぐして混ぜ合わせ、器に盛り、刻んだミツバをあしらう。

※1カップ=180ccです。

注【火力】は、パナソニック製の場合です。

**料理のコツ**

・新米の出回る季節です。新米は水分を多く含んでいるので、いつもより水の量を少なめにし、炊きます。30分以上(冬場は1時間)水に浸してから炊きましょう。

**I-Hなら**

・I-Hの自動炊飯機能だから、強火から弱火まで微妙な火加減や蒸らしも自動でおまかせ。鍋で手軽においしくごはんが炊けます。