

みやえんだより



株式会社宮本円
MIYAEN
本社 086-277-7311
倉敷営業所 086-444-0422
http://www.miyaen.co.jp
2018年10月・11月

第20回大感謝祭開催致しました

8月25日(土)・26日(日)コンベックス岡山・大展示場にて第20回大感謝祭を開催致しました。おかげさまでこの大感謝祭も20回目を迎える事が出来、両日も猛暑にも関わらず沢山のお客様にご来場頂きましてありがとうございました。各メーカーの最新のガス器具の展示はもちろんの事、両日のキャラクターショーや今年初の試みの25日の土曜日限定『夜店』も開催し賑わっていました。また、来年も開催予定ですので沢山のお客様にご来場して頂ける様に日々努力をして参りますので宜しくお願い致します。



朝一の開場時にはいつも、沢山のお客様が一斉に入場されます。



毎年恒例の『超目玉が買える大抽選会』の受付コーナー、(^.^)ノ本当にお安い!!!



毎回、時間帯によっては行列ができるフードコーナー。



キャラクターショーが始まる前の様子! ワクワク(^.^)



リンナイさんの商品説明ブース。より詳しく、より丁寧に説明しています。試食もありました。



タッチ&トライのコーナー。お子様達にホットケーキを実際に作ってもらってご試食して貰いました。

喫茶 みやえん

マスター：突然ですが、ひでさん、マスターやってみる気ない??
ひでさん：えっ! 私がですか? いやいやいや、無理ですよ、藤森さんに頼んでみてはどうですか?
ウエイトレス：ちょっ、私ムリ!!! 文書考えられない! 今でもやっとの思いで「みやえんだより」作ってるのに~(>_<)
マ：じゃあ藤森さんに頼もうかな。文章は書いてたら慣れてくるよ、大丈夫大丈夫(^.^)
ひ：私もできるだけ(このできるだけってのがミソ)手伝いますから宜しくお願いします!
ウ：どうしてそういう流れになるワケ?? (-_-) また、ビールの本数増えるが!! (ー。ー)
(5本/日→6本/日)
マ：まあ1本分じゃからエエが、宜しく頼むよっ(^.^)



喫茶みやえんマスター：山崎
ウエイトレス：藤森
常連客：ひでさん

宮本円では、ガスコンロや給湯器の取替だけでなく、レンジフードの取替もやっています。今回はレンジフードの取替の様子をご紹介します m(_ _)m



既存のタイプがブーツ型のシロッコファンタイプのレンジフードになります。これを外していき、中々レンジフードの中を見る事は無いのですがこんな感じになっているんですね~
全てを取り外していきます。
そして新しいレンジフードを取付けていきます。
ダクトを繋げます。
前幕板を取付けて完成です。設置場所や機種にもよりますが約1時間半~2時間で完了です(^.^)

今回、ご購入頂いたレンジフードの特徴は... お掃除簡単! お掃除にかかる時間と水の量を大幅に軽減!

<p>①整流板 フラットだから汚れも軽く拭き取れます。</p>	<p>②一体クリーンパネル 角や溝などの凹凸が少なくお手入れスムーズ。</p>	<p>③オイルガード ディスクの遠心力で分離した油を回収。ボタンを引くだけで簡単脱着。</p>	<p>④ディスク ボタンを押すだけで簡単に取り外しができ、サッと洗い流すだけ</p>
-------------------------------------	---	---	--

使いやすいにもこだわり
■お手入れランプ
お手入れのタイミングをランプの点灯でお知らせ。
■3段階タイマー
ワンタッチで3分・15分・30分の3段階からタイマー設定可能。スイッチの切り忘れがありません。

親水系コート(ディスク)
ディスクには、親水系塗装が施されています。凹凸の少ないスリット形状なので、頑固な汚れも軽くスポンジで手入れするだけ!

スリムでスタイリッシュ
■薄さ35mmの超スリム設計
スタイリッシュなフォルムです。

フード部厚み 35mm

この時期になるとお客様から『急にガスが出なくなった!』というお電話が増えてきます。ガスメーターには安全装置が付いていて急にガス量が増え、メーターが速く回ったりすると安全装置が働き遮断する仕組みになっています。季節の変わり目で水温が夏場と比べて急に冷たくなるとガスメーターの回転数が速くなり大量のガスが流れたと判断してしまうのです。遮断してしまった場合はガスメーターのリセットボタンを押して頂くと約1分で復帰致します。今一度ガスメーターの場所の確認のほど、宜しくお願い致します。

ガスメーターのある場所を今一度ご確認ください!

異常なガスの消費などで、流量オーバーしたとき! 一回押す

ガスが不自然に大量に流れると自動的にガスを止めます。

レッツ・クッキング!!! 炊飯器でパエリア

材料【4人分】
米...3合
えび...4~8尾
あさり...200g
ベーコン...2枚
玉ねぎ、パプリカ(赤)...各1/2個
ピーマン(5mm角)...2個分

A サフラン...ひとつまみ
塩、顆粒スープ...各小さじ1
こしょう...少々
オリーブ油...小さじ2
レモン(くし形切り)...1/2個

作り方

- ① 米は洗って水に30分ほど浸け、ザルにあげて水気を切る。
- ② えびは背ワタをとり、あさはよく洗い、ベーコンは細切りにする。
- ③ 玉ねぎ、パプリカは5mm角程度に切る。
- ④ 炊飯ジャーに①A③を入れる。水を3の目盛まで注ぎ、②をのせて普通に炊く。
- ⑤ ピーマンを加えてさっくりと混ぜ、蒸らす。(この時魚介を一旦取り出すと混ぜやすい)
- ⑥ 器に盛り、レモンを添える。

今月のわんこ

倉敷市四十瀬 | 様のわんこ
名前: もこ
犬種: チワワ (チワワとトイプードルのミックス)
性別: 女の子
年齢: 9ヶ月
好きな食べ物: おやつ
性格: やんちゃ娘です(^.^)