



かまど+羽釜で炊くゴハンが美味しいワケ

ご飯は日本人にとって食卓になくてはならないもの、日本人なら、一生美味しいゴハンを食べたい!! っつ方も多い事と思

います。東芝が初めて電気式の炊飯器を作った60年、様々なメーカーが美味しいゴハンを炊く各々目指す所は昔懐かしいかまど炊きゴハンが美味しいワケか?

その要因はズバリ「火力」です。米は生で炊くよりも、水と熱を加える事で、独特のモチモチ感と旨味を引き出して沸騰させ、その間に米粒が立ち上がり、炊き上がると、米粒の間に水分が染み込み、炊き上がった瞬間、米粒が崩れ落ち、お粥状になります。炊き上がった瞬間、米粒の間に水分が染み込み、炊き上がった瞬間、米粒が崩れ落ち、お粥状になります。

炊き上がった瞬間、米粒の間に水分が染み込み、炊き上がった瞬間、米粒が崩れ落ち、お粥状になります。炊き上がった瞬間、米粒の間に水分が染み込み、炊き上がった瞬間、米粒が崩れ落ち、お粥状になります。

いしむら通信

電気とお酒と 貴方の暮らし

第6号

(株)イシムラ発行

いつものご愛顧に感謝申し上げます。

90602660酒

197002660酒

北電料金が変わる!

北陸電力は他地域よりも料金が高い。改正が行われ、7月1日より、深夜電力が1.5倍に引き上げられる。これは、電力会社の経営改善の一環として行われる。消費者は、電力の使用量を削減し、料金を節約する必要がある。



進化するロボット掃除機

近年進化しているロボット掃除機は、従来の掃除機とは異なり、自律的に動作し、部屋の隅々まで掃除を行うことができる。また、スマートフォンで操作でき、スケジュールを設定することもできる。これにより、忙しい現代人の生活を楽にする。



東芝の炊飯器は、独自の炊き上げ技術により、炊き上がった瞬間に米粒が崩れ落ち、お粥状になります。これは、炊飯器の性能の高さを示しています。また、炊飯器のデザインも進化し、キッチンに馴染むようなデザインが主流になっています。

日本酒って何だか神々しい!

古来、日本酒は神様にお供えする神聖なものとされてきました。その例を今も残す文化に、日本のお酒は「おみこ酒」と呼ばれ、神様の加護と恩恵を得ると考えられています。また、日本酒は、日本の伝統文化の一つとして、国内外で愛飲されています。



布のクリーニングも

布のクリーニングは、布の繊維を傷めず、色落ちを防ぐことが重要です。また、布の素材や色によって、適切なクリーニング方法を選ぶ必要があります。プロのクリーニング店を利用することで、布の寿命を延ばすことができます。

昆布に負けない!

昆布は、日本の伝統的な食材の一つです。その独特の風味と食感から、日本人の食生活に欠かせない食材となっています。また、昆布には、豊富な栄養成分が含まれており、健康に良いとされています。昆布を使った料理は、日本の食文化を代表するものの一つです。