

このコーナーでは、ヒシダデンキで働くスタッフを紹介します

11月から新たな工事スタッフが加わりました！お客様のお声に耳を傾け、現場にて活躍できるよう、頑張ります。

名 前	たさか よういち 田坂 陽一	みずはた あきはる 水畑 陽晴
出 身	兵庫県神戸市	兵庫県明石市
趣 味	アウトドア・キャンプ	体を動かすこと
チャレンジしたいこと	水道設備の銅管溶接	電化だけではなくリフォームなどいろいろな分野の仕事に携わっていきたいです。
一言意気込み！	教わる立場から教える立場に早くなれるよう努力致します！	色々な経験をし、知識を増やし、いち早くお客様のお役に立てるようなスタッフを目指します！

スタッフ一覧



活用術をご紹介

「私はこうしてLINEを活用しています！」

例えば、台所水栓取替なら **LINE** がおすすめ！

言葉では説明しにくいことも、写真1枚で伝わるので行き違いがなく安心してお願いできます。

訪問時間のやりとりも行うことができ、共働きの我々には非常に便利です。

電話で聞くほどではないと思うことも気軽に相談できました。

給湯器無料点検の申込みが簡単にできたので良かったです。



- ✓ **写真でやりとり可能！**
- ✓ **時間を問わず問い合わせ可能！**
- ✓ **スピード感がある！**
- ✓ **自分のタイミングで相談がしやすい！**

LINE で現状確認！スピード見積り！
スマホからたった1分で友だち追加！



◀ 読み込むだけでOK！

ID検索でも友だち追加できます♪

@033qaqet

皆さまからのお声を待っています

ご質問・ご相談、スマイル通信へのご要望や率直なご意見等々、お気軽にお寄せください。

オール電化・太陽光発電・蓄電池・水廻りリフォームもお任せください！

ヒシダデンキ ☎0120-290-373

事務所 〒651-2113 神戸市西区伊川谷町有瀬1058-8 FAX: 078-974-7388
電化ショールーム 〒673-0853 明石市朝霧山手町1番23号 定休日：日曜・祝日

ホームページ http://www.hishida-web.jp e-mail: info@hishida-web.jp



● 給湯器点検のご案内

当店では、給湯器を設置させて頂いたお客様に、末永く安心してご使用頂くために、定期的に無料の訪問点検を実施しております。

1月から2月にかけて、**岩岡・伊川谷**にお住まいの対象のお客様へ、ご案内のハガキをお送りする予定です。ハガキが届きましたら、点検をご希望のお客様は当店までお気軽にご連絡下さいませ。よろしくお願い致します。

※上記以外のエリアのお客様にも、ハガキを順次発送しております。



ヒシダデンキがお届けする住まいのお役立ち情報

スマイル通信

第38号

令和3年1月6日発行

発行者：有限会社菱田電気商会
事務所：神戸市西区伊川谷町有瀬1058-8
電化ショールーム：明石市朝霧山手町1番23号



ヒシダデンキの歴史

第4回 『オープンレンジがつくる おふくろの味』

耐熱のガラスコップに卵を入れ、軽くかき混ぜて、電子レンジで1分温めます。そして、レンジから取り出し、ふっくらと膨らんだ卵にマヨネーズを入れ、今度はしっかりとかき混ぜると、スクランブルエッグのできあがり。これは、小学2年生くらいに覚えた私の得意料理？『レンジで簡単スクランブルエッグ』です。父も母も毎日遅くまで仕事をしていましたので、晩ごはんが遅かったこともあり、お腹を空かせた私や姉と弟は、よくこのスクランブルエッグを作っていました。この頃を振り返ると母は、もっと家事や子どもの服をつくってあげたかった、という言葉をよく口にしますが、私にとっては、これらの思い出も、自分にとって本当に良い思い出の一つなのです。

ちなみにこの『レンジで簡単スクランブルエッグ』は、当時お店で開催していた『オープンレンジの講習会』で実演していたのを見て覚えた料理でありました。この頃、オープンレンジの発展はめざましいものがあり、家庭用電子レンジの販売に続き、オープン機能が組み合わされ、蒸し料理も出来るスチーム機能がついた商品や、また自動調理機能が搭載されるなど、新しい機能がついたオープンレンジの新商品が次々に開発され、ご家庭での料理に革命的な変化が生まれた年代でもありました。

お店で頻繁に『オープンレンジの講習会』を開催し、メーカーから来た説明員の方と母と一緒に、お客様に実演をしながらオープンレンジの機能や利便性をお伝えしていました。私は、この『オープンレンジの講習会』が大好きでした。といっても、一緒に料理をするわけではなく、茶碗蒸しやクッキーやグラタンなど講習で余った料理を食べたときの味が本当に美味しくて、『オープンレンジってすごい!!』と子供ながらに感心していたものです。

中でもチーズケーキが絶品でした。ちょっとレモンの酸味が効いた濃厚なチーズケーキのあの美味しさを、もう一度味わいたいな、と思うこともあります。

母も『オープンレンジの講習会』は楽しんでいたのではないかな、と思います。お客さまに説明するためという目的もあったと思いますが、よく講習前や後にも自分で試しに作って、晩ごはんに食べたりすることもありました。私の『おふくろの味』はオープンレンジ様々なのかもしれません（笑）

父や母がお客様と、こうした料理講習会や展示会などで、楽しく話をしている様子は、私の記憶の中にたくさんあります。最近、長く当社をご利用頂いているお客さまから、『お母さんは元気？』という言葉が本当によくいただきます。それも、こうしたお客さまとふれあう時間が多くあったからなのかな、とったりもします。と同時に、自分たちはそれができているだろうか、と思い、まだまだだなと思うことも・・・。

昔と今と世情が違うこともあるかもしれません。でも、一人でも多くのお客様と、父や母が築いてきたような、「絆」をつくっていけるようでありたいと思います。このスマイル通信やLINEでの情報発信やコミュニケーションも、出会えたお客さまとの何かの繋がりがや絆になっていけば良いな、と思いながらで活用方法を試行錯誤していたりもします。今、世界は不安も多く、価値観の変容など大きな変化が生じています。そんな時代だからこそ、人と人との繋がりがや絆を大切にできるヒシダデンキでありたいな、と思います。

有限会社菱田電気商会
代表取締役 脇口 貴行

タカラショールームイベント開催のお知らせ

お電話、メール、LINEで受付中♪
詳しくは別紙ご覧ください♪

2021年1月21日(木)～24日(日)まで水まわりリフォームを実施！！

予約制となっておりますのご希望される方は弊社までご連絡ください。

IHクッキングヒーター

第7回

アイラブアイエイチ♡

I♡IH～私がIHを勧める理由～

三菱から電子レンジを搭載したIHクッキングヒーターが誕生しました！IHクッキングヒーターは年々進化しています！電子レンジとIHクッキングヒーターが一緒になるなんて凄いですね！凄い機能をちょこっとご紹介させていただきますね♪

三菱が世界初！！



1 ここがスゴイ！
凍ったままで焼き上げる！

冷凍した食材をそのままグリル皿にのせて、解凍の手間なくスピーディーに焼き上げます



1

冷凍保存袋に鮭を入れ冷凍。



2

解凍せず食材をグリル皿（受け皿）に並べて焼き上げる。

※食材はクッキングシートの上に置く。

グリル構造もフラットになりお手入れ簡単！

2 ここがスゴイ！
鶏のから揚げができる！

レンジグリルでノンフライ！スピーディーに本格仕上げ！



従来のIHとの調理時間比較*

従来のIH

約22分

CS-PT316H系「ノンフライ」で調理

約17分

レンジグリル加熱

「レンジグリル」で調理

※当社従来品との比較。当社独自の測定結果で使用条件により異なります。

約23%短縮！

3 ここがスゴイ！
再加熱でもおいしく！

レンジ加熱で中まで加熱しながら外側はグリル加熱でカリッと焼き上げ！

まるで出来立て、サクサク！

従来のレンジ加熱

しなっ

レンジリ再加熱

サクッ！

レンジ加熱だと衣がしなな。

レンジリ再加熱だと、衣がサクサク！



まだまだ紹介したい機能がたくさんございます！

ご興味のある方はぜひ

QRコードからブログをご覧ください。



リフォーム

Takara standard

今回は、タカラスタンダードのシステムキッチンをご紹介します。

タカラといえば『ホーロー』

ホーローキッチンの最大のメリットは、『ずっとキレイ』ではないでしょうか。タカラのホーローキッチン、丈夫な鉄のベースにガラス質を焼き付けて生まれる『高品位ホーロー』で汚れに強く、キズや衝撃にも強いから、キレイが長持ちしてくれます



メリット1



汚れがしみこまないで、水拭きでサッと落とせます

メリット2



堅いタワシでゴシゴシ磨いても、ちょっとやさっとでキズつきません

メリット3



気付かないうちに付いていた液だれ跡も、染みにならず拭き取れば元の美しさに

家事を“らく”にするシンク

シンクを『洗うだけの場所』ではなく『調理にも使えるスペース』に3段構造でキッチンでの作業を“らく”してくれる工夫が満載。調理がスムーズにはかどり、料理の時短にも繋がる嬉しいキッチンです。



魚介類の殻や骨など、洗いながら下処理できます。



フライの衣付けなど、汚れやすい作業もシンクの上でおこなえます。



パスタの茹でこぼしも、シンクからの戻り湯なしにザルに上げられます。

他にもタカラのキッチンは魅力が満載！ぜひショールームをご活用ください。

システムキッチン例～タカラスタンダード ホーローシステムキッチン



毎日の家事をラクに楽しく！タカラのシステムキッチンをぜひ、ショールームでもご体感ください(^^)

タカギ水栓 みず工房

ヒシダデンキスタッフがかつお出汁の飲み比べに挑戦！

水道水でとったかつお出汁と浄水でとったかつお出汁を飲み比べると浄水のほうが旨味がupし、100人中95人が味の違いが分かります。果たして違いが分かるのでしょうか…！？

takagi



7割が浄水のほうが美味しいという結果に！



～結果～
7人中5人が浄水でとったかつお出汁が美味しいと回答

水道水の感想	浄水の感想
・いろんな味がする～	・味が濃い！
・鋭い感じ	・まろやか～
・ちょっと洗い…	・飲みやすい！

社長：● 常務：●



ヒシダデンキホームページにて料理が美味しくなる仕組みや、浄水器の性能に関して詳しく説明しています。

QRコードからご覧ください♪

気になる点がございましたら、電話・メール・LINEにて気軽にご連絡ください(^^)