

# カネコ倶楽部

2015  
夏号

株式会社カネコ商会 Vol.1  
URL http://www.kaneko-s.co.jp/



## 熱中症対策にカレーを!!



最近熱中症で思い出されるのが、5月にインドで熱波による死者が20000人を越えたというニュースがありました。日本でも異常気象で5月から25℃以上の日が多くなっています。まだまだ暑い日が続きますが熱中症の予防と対策方法について説明します。

人間は辛いものを食べると、その刺激が脳に伝わり、体中の細胞が活性化されて新陳代謝が盛んになります。より汗をかくようになり、汗と一緒に体内の熱を体の外に放散させるのだそうです。

お米、肉、野菜など様々な食材を一度に摂れるカレーは、一皿食べるだけで、タンパク質、炭水化物、ビタミン類などを摂ることができます。カレーを食べると熱中症対策をしましょう。



熱中症とは、室温や気温が高い中での作業や運動により、体内の水分や塩分（ナトリウム）などのバランスが崩れ、体温の調節機能が働かなくなり、体温上昇、めまい、体がだるい、ひどい時にはけいれんや意識の異常など、様々な症状をおこす病気です。

家の中でじっとしていても室温や湿度が高いために、熱中症になる場合がありますので、注意が必要です。

## お子様には

## お年寄には

### お父さん、お母さんへ

- お子さんの様子を十分に観察しましょう!
- 遊びの最中には、水分補給や休憩をとりましょう!
- 外出時の服装に注意して、帽子も忘れずにかぶりましょう!
- 日頃から栄養バランスのとれた食事や運動、遊びを通して暑さに負けない体づくりを実践しましょう!



汗腺などが未熟

地面の照り返しにより、高い温度にさらされる

体温調節機能が未熟なため、熱中症にかかりやすい

### 熱中症にならない為に

- 室温をこまめにチェックし、エアコンや扇風機等を活用しましょう!
- のどが渇かなくても水分補給をしましょう!
- 調子が悪いと感じたら、家族や近くの人にそばにいてもらいましょう!



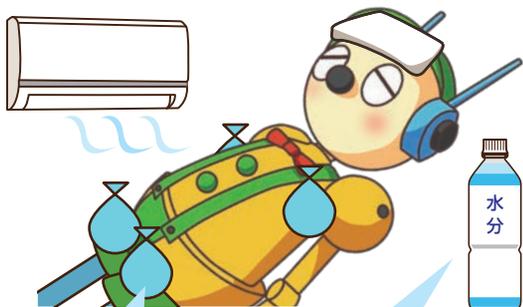
暑さを感じにくい

汗をかきにくい

体温を下げるための体の反応が弱くなっており、自覚がないのに熱中症になる危険があります

## + 熱中症の応急手当

- + 涼しい場所へ移動し、衣服を緩め、安静に寝かせる
- + エアコンをつける、扇風機・うちわなどで風をあて、体を冷やす



脇の下・太もものつけねなどを冷やす

飲めるようであれば水分を少しずつ頻繁に取らせる

持病をお持ちの方やお子さんは、かかりつけの医師とあらかじめ相談し、熱中症対策についてアドバイスをもらっておきましょう

## 夏野菜たっぷりカレー

### 材料(二人前)

- ・ 鶏肉 ..... 1枚
- ・ 玉ねぎ ..... 1コ
- ・ ニンニク ..... 2〜3片
- ・ しめじ ..... 1株
- ・ 水 ..... 900ml
- ・ カレールー ..... 1箱
- ・ ウスターソース ..... 大さじ1
- ・ ケチャップ ..... 大さじ1

### ● トッピング野菜

- ・ カボチャ ..... 適量
- ・ ナス ..... 1/2本
- ・ ピーマン ..... 1コ
- ・ プチトマト ..... 1コ

### ● 作り方

- ① 鶏肉、ニンニク、玉ねぎ、しめじを塩コショウで炒め、水、カレールーを加えて煮込む。
- ② カボチャ、ナス、ピーマンを適当な大きさに切り、耐熱皿に乗せてレンジで加熱する。
- ③ ②の野菜の表面に軽く油を塗り、そのまま耐熱皿ごとグリルに入れて、焼き色をつける。
- ④ ①に、ウスターソースとケチャップを加えて仕上げ、ご飯にカレーを盛り、トッピング野菜をのせたら出来上がり。





村上(営)  
イチオシ

# うまいもんや新町(お持ち帰り専門店)



## 出来たてをお渡しする、 こだわりの鶏づくし!

目を見張るほど大きな半身揚げや、驚くほど柔らかなぶつ切りなどは全てカレー味+ボリューム満点!カレーの風味+鶏の旨味と柔らかさは最強のコラボです。オリジナルの調理方法でふっくら柔らかかに仕上げています。他にも玄人も絶賛するタレを使った焼き鳥とうまいメニューが勢揃い!

### メニュー(全て税込)

- 国産半身揚げ ..... **800円**  
※揚げるのに20分かかるのでTEL予約がおすすめ。
- 国産骨なしももぶつ切り ... **530円**
- 国産ムネ肉唐揚げ ..... **350円**
- 国産皮せんべい ..... **450円**
- 焼き鳥全種 ..... **100~120円**  
ほか多数



【住 所】村上市新町 1005-2 【電 話】0254-53-8888  
【営業時間】14:00 ~ 20:00 【定休日】月曜日(祝日の場合、翌日火曜日)

新潟(営)からの  
新開店舗のごあんない



## 農家の直売所 “とんとん市場”



### 「新潟」へのこだわり

豊かな自然が息づく新潟は「食の宝庫」  
「新潟」を心から愛し、本物にこだわり抜いてきたプロ生産者。そんな生産者たちが育んだ恵みをみなさまにお届けするため「とんとん市場」が生まれました。採れたての新鮮で美味しい、私たちが伝えたい「新潟」の全てをどうぞご賞味下さい。

### とんとん市場の催事

#### 大収穫祭



消費者と共に収穫を喜ぶ主に振舞いイベントです。

大創業祭

体験教室

試食  
対面販売

とんとん滞在季  
収穫体験バスツアー

二廿二世紀  
委員会イベント



【住 所】新潟市南区 能登 460-2  
【電 話】025-372-2222  
【営業時間】09:00 ~ 19:00

とんとん市場  
新発田店 新発田市荒町 1480  
TEL.0254-20-2229

とんとん市場  
松崎店 新潟市東区新松崎 1-6-14  
TEL.025-274-2229

あなたに  
「とっておき」

# スマートコンロ 誕生です



指先一つで思いのままに全く新しい操作感。



回して火力調整



前方へスライドさせて点火



外せるツイストスイッチで  
思いのままの操作ができます

お手入れも、とってもスマート!



お手入れ  
カンタン 1 フラットな  
天板



お手入れ  
カンタン 2 フラットな  
新構造グリル



お手入れ  
カンタン 3 フラットな  
グリル用プレート

焼く! 煮る! 蒸す! を「マルチグリル」で自在に



プレートパン  
(浅皿のプレート)



キャセロール  
(深皿のプレート)



魚はもとよりトースト、ハンバーグ、グラタンを焼いたり、  
温め直しも得意です

従来のグリルでは作れなかった、「煮る・蒸す」が  
簡単に! ご飯も炊けます。

スマートフォン連動!

専用アプリをダウンロードすればスマートフォン  
と連動した使用が出来ます。  
(無線ルーターが必要です)



## くらぶ カネコ倶楽部 Q&A ご質問 募集中

**Q** 最近購入したガスコンロに「炊飯」スイッチがあるけど、どの鍋でもご飯を炊くことができるのですか? 火力の調整は必要?

**A** オプションの炊飯専用鍋をご利用いただくと確実ですが、一般的な金属製の平底鍋でも「炊飯」機能を使い、火力調整もなく炊くことができます。しかし、いくつかの注意点があります。

- ① 一般の鍋には水が目盛がありませんので水加減に気を付けてください。
  - ② ご飯が鍋にこびりつきまますのでフッ素加工されている鍋がお勧めです。
  - ③ 吹きこぼれることがあります。小さめの鍋は避けたほうが良いでしょう。
- 一般的なコンロならば、停電時でも炊くことができます。災害時に備え一度試してみたいかたがでしょう。三合なら20分程度で炊きあがります。

カネコ倶楽部 創刊記念 **特別価格!**



100V  
電源タイプ

N2S01TWASSTESC

希望小売価格 338,000円 (税込 365,040円)

**ブラックガラス 無水両面焼マルチグリル**

ダブル高火力 ところ火 ダブル温度調節 鍋無し検知機能 感震停止機能

キャンペーン 価格 **198,000円 (税込)** ※工事費別途

その他ビルトインも特別価格でご提供いたします。  
詳しくはカネコ商会スタッフまで。

