今評判　ＩＨクッキングヒーター

最近テレビで「オール電化」のＣＭを見たり聞いたりすることが多くなりました。「オール電化」とは、家中のエネルギーを電気によってまかなう仕組みのことです。

そこで、中込サンテラスの東芝ストアー『ナカデン』さんに、ＩＨではじめる、安心で快適・お得なクッキングライフについて伺ってきました。

ＩＨは電磁誘導加熱という方法で、コイルで発生させた磁力線が金属製の鍋に電流をつくり、鍋そのものを発熱させます。熱効率が良く、素早い加熱、強い火力が特長です。

◇安心設計

ガスと違い火を使わないので「立ち消え」や「不完全燃焼」などの心配がありません。だれでも吹きこぼれなどで「ドキッ」とした経験があると思います。ＩＨクッキングヒーターなら、お子様やお年寄りの方でも安心して利用できます。

◇高火力

２００Ｖならではの高火力でスピーディーに調理できます。また、お好みの火力に調節できるのでお料理がおいしく出来上がります。今まで以上に料理が楽しくなりますよ。

◇お手入れラクラク

フラットなトッププレートだから油汚れもふきんでサッと拭くだけ。お手入れが簡単にできます。

燃料を燃やすことで発生する水蒸気が出ないので、キッチンの油汚れが少なく、結露もつきにくくなりキレイで清潔です。「お手入れが簡単」というのはうれしいですね。

◇低コスト

熱効率が高く、調理器具を無駄なく加熱するのでお料理時間が短縮できます。省エネルギーで経済的なのはとてもありがたいですね。そして、環境にもやさしいことになります。

◇ビルトインタイプと据置タイプ

ビルトインガスコンロからＩＨビルトインタイプへ、流し台のガステーブルからＩＨ据置タイプへ、簡単な設置工事でお取替えできます。

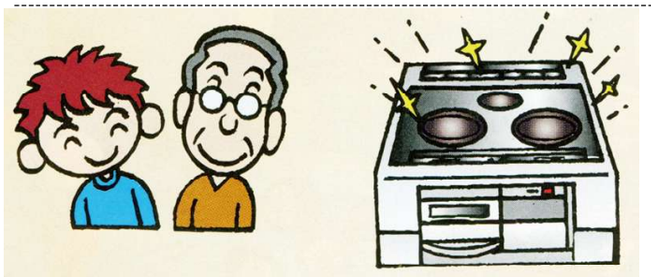
◇気をつける点は・・・注意

ＩＨクッキングヒーターでは材質や形状などによって使える鍋と使えない鍋がありますので注意してください。

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、念のため専門医師とご相談の上お使いください。

電気工事、設置工事が必要となりますので販売店にご相談ください。

◎詳しいお問い合わせは、中込サンテラス　東芝ストアー『ナカデン』　電話62-0715までどうぞ。

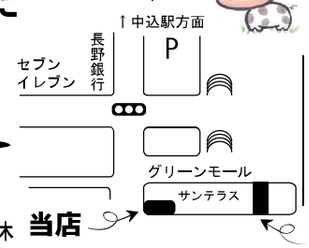


お探がしの音楽ソフトは
専門店におまかせ下さい

名曲・名盤を見つけだします

お問い合わせは電話でお気軽に

音楽ソフト
専門店
ダンボー
佐久市中込サンテラス
☎ 62-7148　年中無休　当店



10月28日～30日　3日間限り

国産豚肩ロース　焼肉・すき焼き・しゃぶしゃぶにも最適
すべてシャブシャブ用・焼肉用・とんかつ用などのオーダースライス承ります。
100g 100円

期間中、特売品以外は
店内全品ポイント３倍！
ゆめ佐久カード加盟店

サンテラス　井出精肉店
当店　火曜定休　☎ 62-0853

忘年会、新年会をご計画中の幹事様へご提案

◆宴会のおすすめコース
料理…¥3000＋飲み放題（2時間）¥1500（込）
12月　第1金土　第2金土　第3金土　ご予約はお早めに

◆宿泊…12/1 ～ 2/28
通常1泊¥5200のシングルが¥3,800でお泊りいただけます
帰りの心配をせずに安心してゆっくりご宴会ができます。
あわせてお申し込み下さい

◆幹事様への特別サービス
15名様以上のご宴会には1名様ご宿泊無料になります。
ご予約時にお申し付け下さい。

TEL 0267-62-6200
佐久市中込2-14-30
ホテル ナカジマ

おすすめな二次会会場
ホテルナカジマに隣接
スナック ＹＯＵ　63-1557
スナック バランタイン　63-3261
スナック バッカス　63-7677

ボージョレー・ヌーヴォー　まもなく解禁

すっかり晩秋の風物詩となったフランス産ワイン『ボージョレー・ヌーヴォー』の発売が、間近に迫ってまいりました。

その年の葡萄で造られる

ヌーヴォーは、世界共通で１１月の第三木曜日に売り出されますが、時差の関係で日本が一番早くその出来映えを味わえる地域となっています。

今回はそんなヌーヴォーの意外と知られていない知識を、特集してお届けいたします。

そもそも、どこのワイン？

フランス南東部に位置するブルゴーニュ地方の南端にあるボージョレー地区が、その生産地です。

そして「新しい」という意味のフランス語の「ヌーヴォー」でもお判りのように、その年の９月頃に収穫された葡萄（品種は、ガメイ種）で造られた赤ワインのみが、ボージョレー・ヌーヴォーと呼ばれます。

鮮やかな赤紫の色あいとともに、口の中いっぱいに広がる花やフルーツを思わせる爽やかな香りをお楽しみください。

種類はひとつだけ？

ここ数年、販売量を伸ばしているのが、ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォーです。「ヴィラージュ」という「村」（英語のヴィレッジ）を意味するフランス語からお判りのように、特にレベルの高い38の村で造られたヌーヴォーのみが名乗れる名称となっています。

まだまだ個性的な品揃え

製造方法の違いを楽しむなら、「ノン・フィルター」がお薦めです。きれいに澄んだワインにするためのフィルターを、あえて使用せず濾過なしで瓶詰めすることによって、豊かなアロマが活き、果実味が溢れて旨みに奥行きのあるヌーヴォーが出来上がります。

また葡萄の樹にこだわったのが、「ヴィエィユ・ヴィーニュ」です。

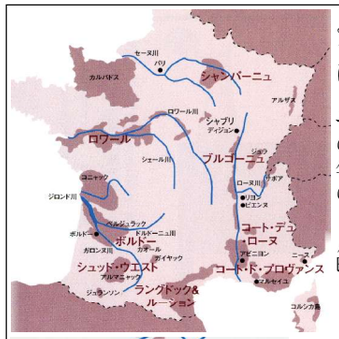
樹齢を重ねた古い葡萄の樹からの収穫だけで造られるヌーヴォーは、深く根付いた葡萄の凝縮感を堪能いただけます。

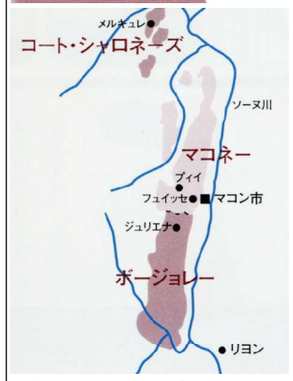
白のヌーヴォーは無いの？

残念ながら、ボージョレー・ヌーヴォーの白は、存在しません。

その代わり、同じブルゴーニュ地方に属しボージョレー地区の北側に位置するマコネ地区で造られる白ワイン（葡萄品種は、シャルドネ種）のマコン・ヴィラージュにヌーヴォーが存在し、近年輸入されるようになりました。花のような香りとフレッシュな果実味が白ワイン党に支持されています。

（資料提供・マルトオーツカ）





ボージョレー・ヌーヴォー特価予約受付中　事前予約の方にはソムリエナイフ進呈！

ボージョレー・ヌーヴォー シールラベル
華やかな花びらのデザイン
750ml　2,315円

ボージョレー・ヌーヴォー
あの「神の雫」がプロデュースのヌーヴォー
750ml　2,250円

ノン・フィルター
発酵を終えたばかりの新鮮な果実風味を
750ml　2,690円

バラエティー・セット
ヌーヴォー、ノンフィルター、ヴィエィユ・ヴィーニュを一度に
250ml×３本　3,210円

マコン・ヴィラージュ・ヌーヴォー
花のような香りとフレッシュな果実味の白
750ml　2,350円

ヴィエィユ・ヴィーニュ
最古で１００年の樹齢の凝縮感が溢ます
750ml　2,450円

ボージョレー・ヌーヴォー船便
クリスマスの季節にぴったりのお買い得品
750ml　1,115円

ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー船便
初御目見得のワンランク上の船便ヌーヴォー
750ml　1,275円

大澤明彦先生ワインセミナー参加者募集
11月４日（土）午後２時と２時30分から佐久創造館の「さく市（いち）」にて、無料のティスティング・セミナーを開催。お問い合せ・お申込みは当店まで。

リカー&ギフトプラザ　ゆめ佐久カード加盟店
中込駅前 グリーンモール
マルトオーツカ
0120-620102　毎週 水・木は３倍

初鶯　お酒のおいしい季節になりましたね!!

コクがあり、味わい深いお酒、特選本醸造はいかがでしょう。常温もよし、人肌かんもよし、冷やしてもよしの自慢の酒です。

お客様に大好評の焼酎、天雪オールド米、そばもいかがでしょう。

11月16日解禁の
ボージョレヌーボー
お買い上げのお客様には
ポイント５倍差し上げます。

木内醸造㈱中込支店
佐久市中込駅前　☎ 62-0069